## JOURNAL DU PAYS-D'ENHA





CHÂTEAU-D'ŒX ROUGEMONT ROSSINIÈRE



Route de La Ray 16 - 1660 Château-d'Œx Editeur - Imprimeur - Rédacteur: Yves Burri.

PARAISSANT LE JEUDI À CHÂTEAU-D'ŒX Journal d'information indépendant

Annonces noir-blanc (larg. 33 mm): 50 ct.\* le mm (délai mardi 16 h - av Annonces couleurs (larg. 33 mm): 100 ct.\* le mm (min Fr. 200.-) \*TVA 7 Abonnement: 1 an: Fr. 58.-6 mois: Fr. 32.-1 fr 20 l'édition

PROJET D'HÔTEL DU « CERCLE DE VIE »

## Une distinction hôtelière nationale

Dans le cadre de la Journée de l'innovation hôtelière, GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier décernent pour la 6° fois le prix «Hotel Innovation Award» au projet d'hôtel du «Cercle de Vie» à Château-d'Œx. Leurs initiants se voient offrir un coaching d'un montant de Fr. 15000.- pour la réalisation de leur concept.

Annoncée sous le titre «L'économie circulaire remporte le prix «Hotel Innovation Award», les organismes hôteliers nationaux reconnaissent le caractère visionnaire de projet qu'ils décrivent de la façon suivante:

«le projet Cercle de Vie à Château-d'Œx s'en-gage en faveur du développement durable dans l'agriculture, la santé, la formation, l'hébergement et la restauration tout à la fois. Un bâtiment abritera une ferme, un éco-hôtel à vocation pé-



## La Consomm' des Bossons a fait peau ne



C'est ce que le «tout-Château-d'Œx» a pu venir voir samedi 12 novembre, dès 8 heures pour toute la journée.

Par ce beau jour d'automne, la foule se pressait autour des tables montées devant le magasin. On pouvait déguster le nouveau café Migros ou une tisane à choix de Fanny et Sébastien Henchoz à La Comballaz. La fromagerie artisanale familiale Isoz de La Lécherette servait un délicieux «fromage bleu» de leur crû. Atelier Zelda offrait des échantillons de ses fameuses boissons artisanales «J'ose» à base de gingembre et autres parfums, ainsi que des confitures. Plus bas, on pouvait tester les vins des fils Rogivue de Chexbres.

Ces produits sont bien sûr en vente à l'intérieur du magasin.

dagogique avec différentes offres de nuitées, un restaurant, des serres, un espace bien-être et santé ainsi que différentes zones d'activités et de séminaires. Le projet intègre les normes les plus strictes en matière de durabilité et repose sur le principe de l'économie circulaire. L'hôtel produit ainsi sa propre énergie, utilise le biogaz de l'étable pour la cuisine et assure la récupération ainsi que le traitement des eaux. La cuisine biologique est préparée avec des produits locaux de saison provenant pour une part de la ferme du site. L'établissement propose aussi un magasin bio ouvert au public. Ce projet veut créer le lien entre l'humain et la nature dans un lieu de rencontre et de sensibilisation à la transition écologique».

La foule se pressait autour de ces rencontres se multipliaient et l'hur joyeuse!

M. Jean-Christophe Bouchard est e sorte le «patron» de la nouvelle Consen partenariat avec Migros. Il a réuss ce mariage en invoquant l'aide aux v moyenne montagne, bien que le chiffre n'atteignait pas le montant attendu pa

Un mot avec M. Philippe Guign: meux pâtissier-confiseur de Bulle, nou que bientôt, il va livrer chaque matin wichs, confiseries et friandises depuis Guignard (artisan des métiers de bou

Il fallait entrer dans le magasir rendre compte du choix qui est offer nant, le tout exposé d'une manière a L'annonce du Ĵournal nous prome produits portugais, vegan et sans glu couvrir selon ses besoins. Les vins ont tionnés par Pascal Rittener, notre vign qui a des contacts multiples dans ce

On peut être sûr d'un service top équipe dynamique: bravo et merci Linda, Delphine, Clément, Rosa, N

Laurianne.

Pour ceux et celles qui regre Consomm du village, il faut compren n'était plus viable. Mais qu'on se l Consomm livre toujours! Et petit à solutions seront trouvées pour les se désirent sortir pour leurs commission eux-mêmes leurs achats, mais ne peu les porter.

On ne peut que souhaiter «bon v Consommation Migros partenaire!