

Le Musée de Fully: savoir-faire alpin et hydroélectricité

## La banquette à aiguiser

**En janvier et février, vignes, champs et jardins étaient souvent recouverts de neige. Les hommes, astreints au repos, en profitaient alors pour exécuter divers travaux d'entretien à l'intérieur des maisons ou dans les granges.**

Parfois on aiguisait la scie au chaud, dans la chambre boisée de la maison familiale. L'aiguisage des scies était tout un art, connu déjà des anciens. Cette astucieuse chaise-outil de la photo, (portant le N° d'inventaire Fy 00050-001), avait l'avantage de libérer les deux mains et de stabiliser l'outil, en l'occurrence l'étau dans lequel se positionnait la lame. L'artisan qui l'a réalisée est unique et habile, il possède un savoir faire avancé.

Le siège en bois massif, taillé en forme de selle, est solidaire du support de la tige portant l'étau, support bloqué par un tenon à clavette. Les trois jambes, élégamment courbées vers l'extérieur, augmentent habilement la base de sustentation, assurant ainsi une stabilité à l'ensemble.

Le Musée de Fully a dans son inventaire plusieurs chaises-outil utilisées pour couper la paille, égrener le maïs ou encore tailler les échalas.

Dans ce même thème, la riche documentation du musée conserve plusieurs histoires intéressantes liées à la recherche de bois, révélant l'importance de ce matériau pour couvrir les besoins de logement, de chauffage et d'outillage.

Camille Ançay-Cortial

Photo FMA

### Actualité

Dès le mois de février, le Musée sera ouvert quelques heures par semaine. Des précisions supplémentaires seront disponibles sur le site du musée sous « Actualités ».



**Visitez le Musée de Fully!** Sur demande à l'Office du tourisme de Fully au 027 746 20 80  
[ot@fully.ch](mailto:ot@fully.ch)  
[www.lemuseedefully.ch](http://www.lemuseedefully.ch)

## Avifa

### Communiquer de manière efficace et bienveillante

En 2023, huit mamans, une grand-maman, deux papas et une éducatrice de la petite enfance ont participé à l'atelier Faber et Mazlish « Parler pour que les enfants écoutent, écouter pour que les enfants parlent ».

Cet atelier aborde les principes de la « communication positive » et propose aux parents et professionnels de la petite enfance de découvrir des techniques accessibles, concrètes et pratiques, mais surtout efficaces pour gérer les situations du quotidien avec les enfants.

### Témoignage d'une maman :

« Je me suis inscrite afin de trouver un esprit de famille apaisé et épanoui. J'avais déjà lu de nombreux livres sur l'éducation ainsi que suivi une formation en ligne sur le sujet. Malgré tous ces outils, j'étais encore insatisfaite dans ma manière d'agir à la maison. Je sentais que quelque chose "clochait" mais ne pouvais pas identifier le problème. Grâce à ces 7 rencontres avec un thème différent à chaque fois et un fil conducteur, les tensions se sont apaisées, la communication s'est améliorée et j'ai des outils que je peux utiliser à chaque instant et selon l'évolution de mes enfants. Les rencontres en groupe, les devoirs à faire ont été pour moi le déclencheur de la mise en pratique de cet atelier. Maintenant, j'utilise mes aide-mémoires, mon mari aussi et je me sens à ma place: bienveillante avec un cadre clair. Je peux mettre en pratique l'éducation positive sans être dépassée. Ces ateliers sont d'utilité publique! »

**Prochain atelier: septembre 2024 ou sur demande dès 6 personnes intéressées.**

## La recette de Cyrielle

**C'est avec une merveilleuse galette des rois que nous rendons hommage à Gaspard, Melchior et Balthazard en ce mois de janvier. Vous devrez pâtisser pendant environ 20 minutes et la cuisson prendra environ 45 minutes.**

### Ingrédients:

- 2 pâtes feuilletées
- 100 grammes de beurre
- 100 grammes de poudre d'amandes
- 100 grammes de sucre
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf

### Confection:

1. Préchauffer le four à 170 degrés, chaleur tournante.
2. Faire ramollir le beurre au micro-onde.
3. Dans un plat, mélanger le sucre et le beurre mou.
4. Ajouter les amandes et l'œuf et mélanger.
5. Placer un papier sulfurisé sur une plaque et y déposer une pâte feuilletée.
6. Déposer le mélange sur la pâte, le répartir jusqu'à 2 cm du bord de la pâte.
7. Cacher la fève à l'intérieur puis recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée.
8. Avec une fourchette, appuyer sur tout le tour des pâtes feuilletées afin de bien les fixer ensemble puis, à

l'aide d'un couteau, tracer des croisillons sur le dessus de la galette.  
 9. Étaler au pinceau le jaune d'œuf sur la galette et enfourner pendant environ 45 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.



### CLÔTURE RÉDACTIONNELLE

Envoyez vos textes et photos à [redaction@journaldefully.ch](mailto:redaction@journaldefully.ch). Votre article ne doit pas dépasser 2300 signes espaces compris. Date butoir pour l'édition paraissant fin Février: **10 FÉVRIER**. Les écrits reçus après cette échéance ne pourront être pris en compte. Plus d'informations sur [journaldefully.ch](http://journaldefully.ch)

### Une publicité dans le Journal de Fully?

Consultez la rubrique « Publicité » sur notre site [www.journaldefully.ch](http://www.journaldefully.ch) et envoyez vos demandes, documents et publiereportages à [publicite@journaldefully.ch](mailto:publicite@journaldefully.ch)