

Druide des temps modernes

Pour **Claude Roggen**, chaque plante mérite qu'on la raconte. Le droguiste de Domdidier s'est donc laissé convaincre de coucher par écrit une partie de ses histoires. Le tome II de ses *Secrets du druide* est paru cet automne. Il en parle ce soir au Régio, à Châtel-saint-Denis.

SOPHIE ROULIN

Adolescent, il voulait devenir pasteur. Son papa l'a convaincu de faire d'abord un apprentissage de droguiste: «Tu pourras toujours étudier la théologie plus tard.» Claude Roggen est donc devenu droguiste, emboitant le pas de son papa. «Et je suis heureux d'avoir fait ce choix!» Très vite, son intérêt pour les plantes et pour leurs vertus curatives devient quasi viscéral. Aujourd'hui retraité, il partage les connaissances collectionnées au fil de son parcours lors de conférences et de balades. Ou à travers les pages de deux livres, intitulés *Les secrets du druide*.

«Les obstacles mènent souvent sur un autre chemin», philosophe le Diderain. Des chemins sur lesquels le hasard peut devenir merveilleux. Ainsi, à l'issue de ses examens de fin d'apprentissage, à Neuchâtel, il s'assied face à un des experts dans le train de retour. La discussion s'engage et débouche sur la proposition d'un premier emploi chez une connaissance de l'expert, à Subingen (SO).

«Mon diplôme à peine en poche, je suis devenu gérant d'une grande droguerie, embauché pour un salaire dérisoire par la veuve de mon prédécesseur.» Le salaire n'est peut-être

pas très élevé, mais le droguiste est nourri logé dans la famille de la patronne. «C'est comme ça que j'ai rencontré ma Gold Vreneli.» Celle qui allait devenir son épouse pour la vie en 1964 et qui n'était autre que la sœur de la patronne.

Les jeunes mariés retournent pour un temps épauler les parents Roggen dans leur droguerie de Küttigen (AG). «Je ne pensais pas que je reviendrais un jour à Domdidier.» Revenir? «Oui, la droguerie a été construite par mon papa au début des années 1950. Mais, à l'époque, le métier n'était pas reconnu dans le canton de Fribourg et une guéguerre assez féroce existait avec les pharmaciens. C'était compliqué et mon papa a préféré partir.» Il a essayé de vendre son commerce, sans succès, et l'a finalement loué.

Dans un français fédéral

Claude Roggen est né à Praz, dans le Vully. Ses parents se sont ensuite installés à Morat. «Maman nous parlait français, qu'elle tenait de son papa, et nous apprenait des chants en polonais.» Sa maman, Maria Gremion, venait du Pâquier. Elle était la fille de Basile Gremion parti en Allemagne, à la frontière polonaise, pour échapper au service militaire. «Mais c'est une autre histoire. On ne s'en sortira pas si on remonte aussi loin», lance en rigolant Claude Roggen, dans un français tout ce qu'il y a de plus fédéral.

Cet accent, il le doit à sa scolarité, toujours suivie en allemand. «Même quand on s'est



Dans son grand jardin de 4400 m², Claude Roggen peut regarder pousser près d'une centaine de plantes. Quand il est fatigué, il va caresser son romarin. «L'essence se trouve sous les feuilles. Rien que de les toucher, ça nous réveille!» PHOTOS CHLOÉ LAMBERT

installés à Domdidier, j'ai continué à fréquenter l'école secondaire à Morat. J'y allais à vélo, par n'importe quel temps.» Puis vint le déménagement à Küttigen, l'apprentissage et la formation supérieure. «Il faut huit ans pour décrocher la maîtrise de droguiste. Mais c'est après que j'ai commencé à me former, par des séminaires sur la phytothérapie, l'anthroposophie, l'homéopathie ou encore la spagyrie. Intuitivement, je prends les choses qui me parlent.»

Sa maîtrise, Claude Roggen l'obtient alors qu'il est encore à Küttigen, cinq jours avant la naissance du premier de ses quatre enfants. Peu après, le couple se lance dans l'ouverture d'une nouvelle enseigne, en partenariat avec un médecin. «Mais nos objectifs n'étaient pas compatibles et ça s'est très mal fini.» Un obstacle qui fait prendre le chemin de Domdidier à Claude Roggen et sa famille, en 1966.

«On était alors le petit grand magasin du village, se souvient Claude Roggen. On vendait des balais, des produits de nettoyage, de la peinture, des se-

mences, des acides, du pétrole qu'on achetait par fût...»

«Parfois, on ne vend rien»

A la fin des années 1970, le droguiste s'intéresse de plus en plus à la phytothérapie et suit plusieurs séminaires. «Quand j'ai aménagé un coin avec les boîtes de plantes et les produits relatifs, j'ai évacué pas mal de choses, dont les spiritueux et les peintures.» Quand bien même la droguerie Roggen était

«En 1966, on était le petit grand magasin du village. On vendait de tout, des balais à la peinture en passant par le pétrole qu'on achetait par fût.» **CLAUDE ROGGEN**

connue loin à la ronde pour ses huiles de lin teintées, notamment pour les hangars à tabac.

«Aujourd'hui, on va beaucoup plus loin encore. On ne vend plus que des produits qu'on peut défendre, qui correspondent à notre philosophie. Et, parfois, on ne vend rien. On se contente de donner des conseils.» Au fil des ans et des expériences, Claude Roggen est devenu un farouche

adversaire du «trop gras, trop sucré, trop salé» lié aux produits alimentaires industriels et un fervent défenseur du manger sain, équilibré et local.

Une bénichon par semaine

«Avec mes 90 kilos, j'aurais droit à 45 grammes de protéines par jour, soit deux portions de viande par semaine. On était dans le juste avec le rôti du dimanche et le poisson du vendredi. Mais, aujourd'hui,

c'est tous les jours dimanche et chaque semaine une bénichon.» Ses médicaments à lui se résument à une cuillerée à soupe de graines de lin chaque matin. «Parce qu'elles apportent un supplément en oméga 3 très intéressant et bien plus efficace que des capsules vendues bien cher.»

Claude Roggen prône le fait maison. «Tout ce qui est raffiné n'a que pour objectif d'être

beau et de se conserver. Les matières premières sont trafiquées.» Et ça commence dès les laits infantiles. «Quand aucun lait industriel ne convient à un nourrisson, on conseille d'essayer avec du lait de vache acheté directement chez un paysan bio du coin. Et souvent ça marche. Au grand étonnement du pédiatre.»

Ses convictions, le Diderain les partage depuis bientôt trente ans, lors de soirées-conférences et de balades botaniques, mises sur pied en collaboration avec son épouse. Il les a aussi transmises à ses enfants, dont trois sont devenus droguistes à leur tour. «J'en suis très fier, d'autant que je ne les ai pas poussés dans cette direction», assure Claude Roggen. En plus de la droguerie de Domdidier, deux enseignes se sont ouvertes à Estavayer-le-Lac et à Romont. «Tout notre personnel – 21 personnes – est formé. Et convaincu!» ■

Châtel-Saint-Denis, Le Régio, mardi 27 novembre, 19 h 30. Inscriptions: www.leregio.ch

Trois objets pour en dire plus

● SON CHAPEAU

«Je ne sors jamais sans lui. Au début, je mettais des casquettes ou autres lors des balades que j'organise régulièrement pour parler des plantes. Au fil des années, j'ai adopté des chapeaux de cette forme. En feutre en hiver ou par temps de pluie, en paille pour me protéger du soleil. Comme ça les gens me repèrent facilement.»



● LA CAPUCINE

Dans son très grand jardin (4400 m²), l'automne n'a pas encore eu raison de toutes les fleurs lors de notre rencontre, début novembre. La capucine éclate de couleur dans un bac de béton situé près de la maison de Claude Roggen. C'est avec cette plante qu'il avait choisi de commencer le premier tome des *Secrets du druide*, paru en 2016. Antibactérienne, antivirale et antifongique, la capucine fait des merveilles en teinture mère ou en spagyrie. Elle perd ses qualités au séchage. «En revanche, il est vivement recommandé de croquer celle qu'on appelle aussi fleur à salade.»

● LA SAUGE

«Elle porte bien son nom: *salvia* signifie sauvé. C'est une plante médicinale importante. Au Moyen Âge, on disait: "Pour quelle raison un homme devrait-il mourir, alors que de la sauge pousse dans son jardin?" Elle peut être utilisée de manière très simple. On peut la mâchouiller en cas d'inflammation dans la bouche. Ou la consommer en tisane en cas de troubles digestifs.» Le curé Künzle, l'un des cinq «pères fondateurs» dont parle Claude Roggen dans son deuxième livre, aurait sauvé les habitants de son village de la grippe espagnole avec une tisane de sauge et de houx. **SR**



Tout un savoir à partager

Sur le chemin de vie de Claude Roggen, il y a donc eu des obstacles qui lui ont fait prendre quelques virages inattendus (*lire ci-dessus*) et des rencontres. Celle avec Roby Quinche, droguiste et enseignant à l'école professionnelle de Soleur.

«C'est de sa faute s'il y a des drogueries Roggen!» Il avait en effet convaincu le papa de Claude Roggen de passer l'examen de droguiste alors qu'il travaillait dans les laboratoires de la pharmacie Golliez, à Morat.

Et c'est en emboitant ses pas – il a suivi ses cours de botaniques durant son apprentissage – que Claude Roggen s'est mis à proposer des randonnées thématiques et des semaines botaniques. «Un savoir

qui n'est pas partagé est un savoir perdu», glisse le droguiste.

Une raison qui l'a poussé à accepter les sollicitations de ses proches pour publier un livre. L'impulsion est notamment venue de sa belle-fille Cathy Roggen-Crausaz. Elle signe d'ailleurs les textes des *Secrets du druide 1 et 2*, en compagnie d'une autre journaliste, Annick Monod. Le succès du premier a-t-il appelé le second? «Il y a un tome II parce qu'il n'y avait que 50 plantes dans le premier. Une droguerie en stocke en moyenne 300. J'étais déçu.»

Un livre n'a pas suffi à raconter l'essentiel. Pas plus qu'une page de journal ne peut résumer toute une vie. A côté de son métier de droguiste, Claude Roggen s'est

aussi investi dans d'autres domaines. Il a fondé le Mouvement action communale, avec Pascal Corminboeuf. Il a siégé dix-sept ans au Conseil communal de Domdidier. Il a présidé la fanfare du village, le groupement des commerçants locaux, s'est engagé dans les organisations professionnelles. Entre autres.

«Mon épouse dit que je suis trop bon. Je lui réponds qu'on ne peut pas être trop bon. Ce n'est pas à moi d'avoir mauvaise conscience si on abuse de mon temps. Mais elle prend soin de moi et me freine, pour mon bien.» **SR**

Les secrets du druide 2, Editions du Bois carré, 256 pages

La fusion acceptée de justesse, Villaz verra le jour en 2020

GLÂNE. Les citoyens de Villaz-Saint-Pierre ont plébiscité à hauteur de 83% le projet de fusion avec leurs voisins de La Folliaz. Ces derniers se sont montrés moins enthousiastes, avec 53% de votes positifs. Les deux conseils communaux ont désormais une année pour mettre en route la fusion, qui sera effective dès le 1^{er} janvier 2020. **PAGE 3**



CHLOÉ LAMBERT

Parce que chaque plante mérite qu'on la raconte

NATURE. Le tome II de ses *Secrets du druide* est paru cet automne. Claude Roggen en parle ce mardi à Châtel-Saint-Denis. Portrait du droguiste de Domdidier. Dans son grand jardin, il regarde pousser une centaine de plantes et caresse son romarin quand il est fatigué. **PAGE 20**

Commentaire

FRANÇOIS PHARISA

Leçon démocratique

AUTODÉTERMINATION. Les citoyens ne se sont donc pas fait bernier. La raison l'a emporté. Par 66,2% des voix (72,6% dans le canton), ils ont balayé l'initiative contre les juges étrangers. Les arguments simplistes répétés à l'envi par les initiants n'ont pas réussi à convaincre au-delà de la base électorale de l'UDC. Non, la démocratie directe n'était pas et n'est toujours pas en danger, malgré le vote de dimanche. Non, la Suisse n'est pas gouvernée de l'extérieur et n'est pas en train d'insidieusement intégrer l'Union européenne. Et non, nous n'avons pas besoin d'enfiler un gilet jaune pour nous faire entendre.

Avec ce résultat clair et net, les Suisses ont montré leur confiance en leurs institutions et en leur pragmatisme pour trouver des solutions au cas par cas, ménageant à la fois la volonté populaire et les engagements internationaux du pays. Une preuve de réalisme et une bonne nouvelle, à l'heure où d'autres peuples – mais qui n'ont, eux, pas la possibilité de s'exprimer trois ou quatre fois l'an – ont déjà confié les clés du pouvoir à des personnalités et des partis dont la seule réponse consiste au repli sur soi et au dénigrement systématique de tout ce qui vient de l'étranger. En cela, les Suisses ont donné dimanche une belle leçon de démocratie. ■

PAGES 8 et 9



ANTOINETTE VULLOUD

Classique et populaire sur la même scène

GRUYÈRES. La mezzo-soprano Marie-Claude Chappuis interprétera jeudi et vendredi des chants traditionnels en l'église de Gruyères. Rencontre. **PAGE 5**

Sommaire

Elections fédérales 2019

Pour conserver ses deux sièges au Conseil national et loucher sur un troisième, le PS espère une large alliance à gauche. **PAGE 2**

Jeunesses gruériennes

Le bénéfice du marché organisé en mai par la Fédération des jeunesses gruériennes servira de fonds de réserve. **PAGE 3**

Bas-Intyamon

Ça risque de batailler, ce soir à l'assemblée. Les citoyens devront voter sur un surcoût de 350 000 fr. (sur 2,5 mio) pour la rénovation de l'Auberge de la Couronne. **PAGE 4**

Galerie Cailler

A 83 ans, Guerino Paltenghi expose ses huiles récentes à Charmey. **PAGE 4**



Agroscope

Le Conseil fédéral ne parle plus d'une centralisation de l'Agroscope à Posieux, mais d'un campus de recherche. **PAGE 7**

Hockey sur glace

Killian Mottet sera un Dragon jusqu'en 2023. Une entente qui ravit Christian Dubé. **PAGE 11**



Hockey sur glace

Absent en début de partie, Bulle-la Gruyère a perdu contre Franches-Montagnes II et n'y arrive toujours pas en 2^e ligue. **PAGE 11**

Météo



Nzila Muia, de Lus-sy, et **Blerta Mazreku**, de Châtonnaye, vont devoir essayer quelques flocons.

MARDI de 0° à 3°

Très nuageux avec quelques précipitations, devenant plus éparpillées l'après-midi. Limite pluie-neige vers 700-800 mètres. Vent faible à modéré du nord-ouest.

MERCREDI de 0° à 4°

Souvent très nuageux avec quelques faibles précipitations. Limite pluie-neige remontant de 700 mètres le matin vers 1100 mètres l'après-midi.