La Fanfare du Collège Saint-Michel

Nos grands projets de 2018 :

TERRE !

Un spectacle retraçant le grand voyage des fribourgeois vers la nouvelle terre sera donné les 13 et 14 avril 2018 dans la salle CO2 de La Tour-de-Trême

Musiciens et comédiens vont plonger les spectateurs dans une ambiance faisant revivre les espoirs et les drames des migrants d'il y a deux cents ans.

Véronique et Edouard, deux passagers parmi plusieurs milliers racontent leur aventure et l'on comprendra pourquoi partir de Fribourg en 1818 était pour certains la seule solution pour continuer à vivre.

Spectacle musical pour orchestre d'harmonie et deux comédiens :

- Livret : Nicolas Bussard
- Comédiens : Gisèle Rime et Antoine Débois
- Musique : Pierre-Etienne Sagnol
- Musiciens : Fanfare du Collège St-Michel
- Ambiance sonore : Gonzague Ruffieux
- Scénographie : Nicolas Ruffieux
- Mise en scène : Jonathan Hofer

Informations complètes sur http://fanfarecsm.ch/terre/

Voyage au Brésil !

Du 10 au 18 mai 2018, nous fêterons les 200 ans de la fondation de la ville de Nova Friburgo au Brésil. Un voyage commémoratif est organisé en mai par l'**Association Fribourg - Nova Friburgo**.

Ce sera l'occasion de donner un concert à Nova Friburgo, avec La Campesina et l'ensemble Euterpe, d'inaugurer plusieurs lieux, avec la délégation officielle fribourgeoise.

La Fanfare représentera ainsi le canton de fribourg durant ce fabuleux voyage !

Informations complètes sur http://fanfarecsm.ch/voyage/

Pour nous soutenir :

- Cotisation Membre Ami *(votre nom dans le Carnet de voyage tiré à 2500 ex.)*
- Sponsoring de votre entreprise *(annonce publicitaire, divers formats, dans le Carnet de voyage)*
- Vente d'une estampe numérique de Nicolas Ruffieux http://fanfarecsm.ch/estampe/

- **Ou…**

Vente de Cidre

La cidrerie du Vulcain transforme les fruits du verger local fribourgeois, à savoir des pommes, poires et coings de variétés anciennes élevés sur haute-tige et non-traités. Le terroir fribourgeois avec son climat frais et la diversité de ses sols permet une expression de très belles nuances dans les arômes, ceci d'autant plus sur les vieux arbres haute-tige.

Les fruits sont directement achetés chez les producteurs et parfois également je me charge de la récolte. Cette démarche contribue à valoriser les vieux vergers haute-tige actuellement délaissés faute de débouchés sur le marché du cidre et de fruits de table. On permet ainsi la préservation d'un paysage traditionnel diversifié et riche, essentiel à la biodiversité. La démarche a d'ailleurs été appuyée par le FSP (Fond Suisse du Paysage).

Les produits phares de l'entreprise sont le cidre mousseux partiellement fermenté selon la technique du « guillage » de la Clairette de Die ou du cidre bouché de Normandie et de Bretagne. Les cidres sont déclinés en différentes cuvées d'une année à l'autre, selon les variétés disponibles. Ces cidres sont toujours « pur jus », fermentés sur leurs levures sauvages, grossièrement filtrés et, selon les cuvées, légèrement sulfités à la mise en bouteille.

Jacques Perritaz (infos tirées de http://www.cidrelevulcain.ch/wp/*)*

Cuvée Premiers Emois

Type: Cidre doux issus du pur jus partiellement fermenté de la pomme de Fer ("Bohnapfel"), Pomme Raisin, Boskop et Engishofer non traitées. Non pasteurisé. Dégustation: Fruité, doux et rond en bouche, ce cidre sucré est fin et long et reste bien frais en bouche. Un régal à l'apéritif ou sur des desserts.

Prix dans le commerce : entre 15.- et 18.-

Prix Fanfare du Collège St-Michel : **15.-** /btlle

Commande :

Nom et prénom : _____

Adresse postale *(livraison à partir de 6 bouteilles, frais de livraison 9.-)* :

_____

Nombre de bouteilles : _____

Signature : _____