# $\begin{array}{c|c} \text{juillet 2025} & \text{JOURNAL DE LA} \\ \textbf{114} & \text{VEILE} \end{array}$



ivv-delemont.ch

DE DELÉMONT

Un amour couleur Soleil Levant

# **AYAKO ET RICHARD NOZU GRILLON**

Raconter Ayako et Richard Grillon est un privilège. Leur chemin de vie respectif est fascinant parce que sinueux... On dit souvent que le hasard n'existe pas, qu'il n'y a pas de rendez-vous, je vous laisse juger par vous-même!

Avako pointe le bout de son nez le 1er février 1973 dans la préfecture de Kanagawa au Japon. Sa famille est originaire d'Hiroshima, mais aucun de ses grands-pères n'a fait la guerre... l'un a assisté, de loin, impuissant, à la levée du champignon atomique, l'autre, parti travailler comme comptable pour les Chemins de fer de Mandchourie du Sud, en Chine, était déjà loin... Avako est élevée dans une famille aux valeurs traditionnelles, toute la famille vit sous le même toit, ses parents, son petit frère, ses grands-parents... Cette éducation à l'ancienne est stricte, très protocolaire. Bien qu'elle soit gâtée et que l'on admire sa curiosité et sa vivacité d'esprit, toutes ses règles un peu désuètes l'étouffent... Très vite, elle rêve de partir au loin, de grands hôtels, pas pour y vivre, mais pour y travailler! Jeune adulte, elle se donne les moyens de ses ambitions et obtient un certificat de «langue anglaise»... cela suffit déjà à faire souffler en elle un espoir de liberté... Travail trouvé, elle reverse, c'est une obligation, une partie de son salaire à son père. Ce qu'elle vit alors comme très grande injustice s'avérera par la suite « un juste retour », aux dires de ses parents, puisque cet argent doit servir à payer le mariage de la jeune fille... façon subtile d'économiser pour le grand événement! Fille de bonne famille, elle se doit de travailler dans de grandes sociétés... C'est comme ça qu'elle intègre une renommée compagnie d'assurances. Elle déteste ce qu'elle y fait et rêve encore plus d'évasion... malgré tout, elle y restera quatre ans... Pas de place pour les fioritures « métro, boulot, dodo », comme on dit... Elle a 25 ans, elle étouffe de toute cette pression... N'ayant jamais abandonné son rêve de travailler dans l'hôtellerie, elle réussit malgré tout à mettre une somme conséquente de côté afin d'intégrer une école hôtelière en... Suisse! Comme dans les films, les livres et les séries télé qu'elle aime tant, elle s'imagine derrière une réception, accueillant de riches voyageurs... Un hic cependant, son niveau de français est nul et malgré ses études passées, son «parler anglais» l'est presque tout autant... C'est donc en Irlande, rien de moins, qu'elle va parfaire son anglais durant quatre mois! Le bonheur! Puis, elle part enfin pour Montreux, intègre l'HIM où elle peut y étudier en anglais pendant trois ans. Durant ces études hôtelières, des stages de six mois par an lui permettent

enfin de vivre son rêve! Après un stage à Morges, puis l'année suivante au Sofitel à Paris, Ayako se débrouille en français... Son fort caractère est un atout, elle doit pouvoir répondre quand on lui fait un reproche, justifié ou pas, ce leitmotiv a porté ses fruits! En troisième année, alors qu'elle étudie le « management », c'est à l'Hôtel de la Paix, à Lausanne, qu'elle fait la rencontre d'un certain Richard Grillon...

### ... et Richard...

Richard voit le jour le 4 mars 1981 à Vevey, dans le canton de Vaud. Son père y est alors en formation à l'école de Police. Diplôme en poche, la petite famille vient s'installer à Courroux. Richard a une sœur aînée, Murielle, dont il est très proche encore aujourd'hui. L'enfant est sage, docile, réservé, pas le choix... un papa policier... à la moindre «petite connerie», le sermon du soir! Tout se sait... c'est embêtant! Ce qui l'est aussi, c'est l'école... Richard n'y trouve pas son compte... Après l'école secondaire, il doit choisir sa voix, ce sera mécanicien de précision, mais bof... mouleur en fonderie, mais bof aussi... Parallèlement, il pâtisse à la maison, il aime, mais la pâtisserie ne l'aime pas, la boulangerie non plus... Il a beau suivre les recettes à la lettre, rien ne va... le pH de ses mains n'est pas compatible avec le pétrissage... Difficile de trouver sa voie... Pour fuir la messe obligatoire du dimanche imposée par une grand-mère assez bigote... il cuisine le repas dominical... Servant de messe à ses heures, non par convictions religieuses, mais plus pour la paye qui en découle lors des mariages et enterrements, il est fort heureux de se retrouver derrière les fourneaux avec son papa quelques fois. De là lui vient le goût pour la cuisine. C'est chez Valentin Flury, de l'Auberge des Viviers, autrefois à Pleigne, qu'il fait ses premiers stages les week-ends... Tout au fond de lui, le domaine de l'aviation l'interpelle aussi... mais la région ne se prête pas à ce genre de formation... Ce sera donc la cuisine! Après l'armée, il fait son apprentissage à la Caquerelle. Trois années durant lesquelles il travaille en milieu familial, ça lui plait! Diplôme en poche après quelques postulations, on l'engage à l'Hôtel de la Paix à Lausanne! Il quitte le Jura emballé par les nouvelles perspectives qui s'offrent à lui... s'éloigner ne lui fait pas peur, au contraire... un grand besoin d'évasion le motive... Ça vous dit quelque chose? Des enfances heureuses au sein d'un foyer aimant, une éducation stricte, un brûlant besoin de « partir »... Voilà des points communs qui rapprochent nos deux tourtereaux... C'est durant les « pauses cigarettes » au réfectoire de Madame qu'ils font connaissance... Entre le commis

de cuisine et la réceptionniste, les choses prennent leur temps... nous sommes en 2001... le 25 avril! L'Orient rejoint enfin l'Occident! Les choses s'accélèrent. Ayako doit retourner au Japon, ses trois années d'études terminées, elle rêve toujours de grands hôtels... Richard, romantique, est convaincu d'avoir trouvé «sa perle»... après deux semaines d'un voyage d'amoureux en Irlande... et... oui... et la menace de ne pas revoir sa dulcinée avant un bon bout de temps... il la demande en mariage! Elle accepte, craint les réticences de sa famille... bon point pour elle, elle approche la trentaine... bientôt l'âge périmé pour une célibataire au Japon. Le mariage civil est célébré en Suisse le 8 mars 2002! Les noces à l'église le 22 juin! Les jeunes mariés s'installent au Jura pour un an, ensuite à Genève, tout d'abord pour y travailler, puis Richard est accepté à l'École Hôtelière de Genève où il étudie deux ans et demi et obtient son diplôme. En 2005, Karine vient illuminer la vie de ses parents, malgré un papa aux études, la petite famille trouve son équilibre... Hors de la question d'élever leur progéniture à Genève... retour au Jura... Arrive le petit Kenzo fin décembre 2008.

### ... fondent Komachi

En 2010 germe l'idée de fonder leur propre établissement... pourquoi pas un resto japonais... en Vieille Ville de Delémont! Le propriétaire du local est cambodgien...

Ayako a un coup de foudre, Richard, de gros doutes... tout est à faire... Le couple se retrousse les manches. Komachi, ainsi nommé d'après une petite ruelle de la ville natale d'Ayako, ouvre ses portes le 1er juin 2011. Les débuts sont difficiles, les préjugés suite au désastre de Fukushima sont tenaces... Leur persévérance est rapidement récompensée, au bout de seulement quatre mois, l'établissement décroche 13 au Gault & Millau. Richard a appris à cuisiner japonais et les nombreux voyages au pays du Soleil Levant font le reste... À la ville comme au travail, le couple est complice, complémentaire... Depuis 14 ans, ils offrent à leur fidèle clientèle une cuisine de qualité, familiale, proche des produits dignes d'une Osteria japonaise! Malgré une tenace envie de « partir ailleurs », Ayako et Richard n'ont aucun regret... Ils sont également formateurs en cuisine pour l'AJAM. Un beau partage de «coups de main»! En salle avec eux, une collaboratrice japonaise des premiers instants... Au Komachi, on y vient des alentours, mais aussi de Bâle et de Laufon... même Stéphane Eicher les a cités dans un de ses concerts... La classe! Les projets futurs? Un voyage au Japon avec des clients au printemps prochain! Le Komachi est là pour rester... comme quoi la vie... Et... Richard, on ne t'a jamais dit: « Qui prend femme, prend pays...!»

Merci du partage, on vous aime!

Misti

### Merci aux annonceurs qui font vivre ce journal!



### Komachi Restaurant japonais

Rue de l'Hôpital 39 2800 Delémont 032 423 00 53 info@komachi.ch

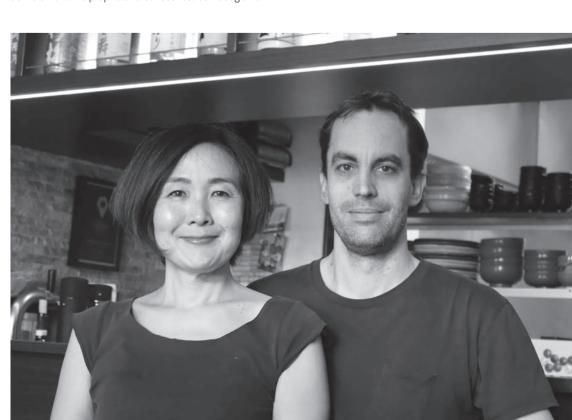
www.komachi.ch

Mardi au jeudi 11h45-13h30 et 18h-22h Vendredi

11h45-13h30 et 18h-23h Samedi

11h45-14h30 et 18h-23h Dimanche et lundi fermé

> Ayako et Richard font vivre la Vieille Ville de Delémont au rythme du Japon.





# LA VIEILLE VILLE EN MODE « GOURMANDE »

Tante Ginette et moi sommes fondamentalement différentes, mais épicuriennes toutes les deux, c'est bien suffisant pour partager des bons moments! Ma tante n'est pas «sorteuse», mais c'est une bonne vivante... Cet été, je lui propose donc une p'tite marche gourmande en Vieille Ville... banal, me direz-vous... pas tant que ça... S'attabler pour partager un repas, un cocktail, un bon café... découvrir de nouvelles saveurs... profiter tout simplement de la diversité de nos bistrotiers, restaurateurs, et tout ça... en quelques rues... Si c'est pas un luxe ça!? Les papilles frémissantes, j'ai donc imaginé un petit itinéraire au gré de nos pavés. « Suis d'accord, c'est une bonne idée... y'aura une canicule cet été il parait... Ça me fait bien envie de pas trop bouger... Bonne idée... Je te suis, si on commence par Joël » « Bien entendu!!! »

### **1** La Bonne Auberge (Rue du 23-Juin 32)

La Bonne Auberge, 13 au Gault & Millau, bistronomie, cuisine fusion. Épicerie fine, grande terrasse... Fait connu, c'est un peu ma deuxième maison! Depuis le temps, j'ai goûté presque toute la carte de printemps, d'été, d'automne et d'hiver! Joël Khalil est un chef inventif, passionné et généreux, bien secondé au restaurant et à l'hôtel par son épouse Pascale. Lesly, Simon et le préféré de tantine «Le beau Yan» sont sympathiques, attentifs et efficaces. En plus de l'assiette libanaise, et quelle idée lumineuse, les plats à partager, Joël remet sur la carte estivale la poêlée de calamaretti au pesto, un régal! Tantine, elle, mis à part son « Il me fait penser à une rockstar des années 70, Yan, tu ne trouves pas?» euh... adore la crème brûlée au chèvre...!

### E Tutti Quanti - Chez Tino (Rue du 23-Juin 17)

Quelques pas pour traverser la rue et une autre belle grande terrasse nous accueille, celle de E Tutti Quanti - Chez Tino. On y mange bien aussi! Cet été, la carte fraîcheur est variée, les menus du jour faits maison et de saison, les prix sont abordables. Tino et son équipe vous accueillent avec le sourire 7 jours sur 7! Que demander de plus!

### Oylan Döner Kebab

(Rue Pierre-Péquignat 4)

Bon pour la suite, pour être honnête, j'ai eu du mal à convaincre tante Ginette de pousser la porte de chez Dylan Döner Kebab... « C'est pour les jeunes, les sandwichs comme ça...» Aussi réfractaire qu'elle était avant sa première bouchée de durum sauce piquante, elle est devenue accro à son p'tit kebab une fois « plus rien dans le frigo »! Tant mieux! Le patron est super sympa, on peut s'accouder à une terrasse et l'échoppe se targue d'être «Le meilleur Kebab de Delémont», et, aux dires de la RTS, «de Suisse»!

### 4 La Storia Del Caffé - Officina 68

(Rue Pierre-Péquignat 6)

Envie d'un bon café glacé pour faire digérer tout ça? La Storia Del Caffé - Officina 68 nous propose un éventail de cafés tous plus originaux les uns que les autres! Les jeunes patrons fort inventifs n'ont de cesse de nous régaler avec leurs suggestions caféinées! Je vous préviens, il est difficile de faire un choix... mais on ne peut pas se tromper! À déguster à l'intérieur, l'extérieur sur la terrasse ou à l'emporter!

## **5** Toucan blö

(Rue du 23-Juin 1)

Changement d'ambiance au Toucan blö! Une pépite! Comme tout ce que touche Mathieu Kottelat et ses collaborateurs! Un lieu unique, qui se mérite après une petite montée des marches... Comme à Cannes... un écrin Art Nouveau qui accueille les clients à l'intérieur, ou sur sa coquette terrasse surplombant un « p'tit bout de Vielle Ville »... Ce bar-café offre aussi une petite restauration fait maison! Le papier peint est vintage, on s'y sent hors du temps! C'était la mode les oiseaux sur les murs quand j'étais jeune... j'adore!» «Ben moi aussi! Et pas que le papier peint!»

### 6 O Ti Punch

(Rue de la Justice 1)

Une petite traversée de rue et vive les Antilles! O Ti Punch, une terrasse colorée nous rappelle les soirées chez Patrick Tin, ca décoiffe, je vous le dis! Les cocktails exotiques sont excellents, les plats généreux. Le patron parle fort, ça fait l'ambiance. L'accueil est chaleureux, un vrai dépaysement quand on a le cafard ou juste envie de bouger comme aux îles! Sans le prix du billet!

### Shannon's Irish Pub (Rue de la Préfecture 2)

À quelques pas, le Shannon's Irish Pub, lieu bien connu des jeunes et des moins jeunes Delémontains... Une belle terrasse, une ambiance sympathique et de la bière « of course »...!

### El Nouar

(Rue de la Préfecture 1)

Pas très loin, l'El Nouar... un incontournable de la vie nocturne en Vieille Ville! Un coup de blues? Envie de voir du monde? Un p'tit tour sur la terrasse, on y rencontre toujours quelqu'un... et on y passe assurément une belle soirée dans une ambiance décontractée!

### Osteria la Bottega (Rue de la Préfecture 7)

Changement de pays avec l'Osteria la Bottega! Bon, là, faut que je vous dise... Tante Ginette, qui est, vous l'avez deviné, un brin nostalgique de ses amours passés, ne tarit pas d'éloges sur le côté authentique italien de la Bottega. « Ça me rappelle quand on se fréquentait avec mon Luciano... on allait manger chez « Emilia », un p'tit café près de Castelmezzano... Ça sentait la même chose, ça goûtait la même chose... l'ambiance, et même la terrasse, ça ressemblait... Et... Sebastiano, je crois que c'est un vrai italien... » Cré tante Ginette!

### (I) Café de l'Espagne (Rue de Chêtre 2)

À quelques pas, le Café de l'Espagne. Superbe terrasse ombragée, la grande classe! Ouvert le dimanche midi, on y mange bien à coût fort raisonnable pour la quantité! Mon coup de cœur, l'assiette de roastbeef, salade, frites, un incontournable, vraiment!

# SottoCasa

(Rue de l'Hôpital 16)

Un p'tit retour en Italie? SottoCasa, récemment ouvert, fait voyager nos papilles... «Pour la friture, c'est délicieux!» «Tu as raison tantine!» Le lieu, inspiré des trattorias italiennes est convivial, la terrasse pimpante... Gros coup de cœur pour le fritti carbonara! Et un gros plus, les soirs de farniente, on peut commander via leur site et discrètement passer chercher ses petits délices en pyjama... fait vécu!

### Hôtel du Bœuf

(Rue de la Préfecture 17 et place Roland-Béguelin)

Une autre institution de la Vieille Ville, L'Hôtel du Bœuf, sa terrasse sise sur la place Roland Béguelin est toujours prisée par les habitués et les amateurs de bonne fondue, de röstis, d'une excellente salade de cervelas ou d'un soufflé aux damassons, entre autres! Encore garant de la tradition, rare et apprécié!

### (B) La New Bayerische

(Place Roland-Béguelin 5)

Autre incontournable enseigne de la place Roland-Béguelin, La New Bayerische, dite «La Baye», une terrasse toujours animée, des soirées karaoké et des grillades variées... À l'honneur, la paëlla et les tapas... Tiens! Tiens! Ça sent l'Espagne! Ce qui n'est pas pour déplaire aux amoureux du pimenton comme moi! Olé!

### Asmara

(Place Roland-Béguelin 8)

Aussi sur la place Roland Béguelin, décidément, Asmara! Un total dépaysement gustatif, dans les goûts et la manière! La cuisine érythréenne comme au pays, on peut y déjeuner, dîner et souper. Tante Ginette y a découvert des épices inconnues de ses papilles. Hésitante, elle a adoré! Nous avons terminé notre repas sur la terrasse avec une glace copieusement servie... Rigat, la cheffe propriétaire cuisine avec amour et est toujours heureuse de faire découvrir aux néophytes les saveurs de son pays d'origine! On y devient aisément des habitués.

### La Croix Blanche

(Rue du Marché 10)

Qui ne connait pas La Croix Blanche? Et Olivier, son sympathique propriétaire? Derrière le comptoir, toujours un bon mot pour chacun, Olivier a su, au fil du temps, fidéliser une clientèle exigeante... Le samedi, tantine et moi, assises à la terrasse, il y fait bon déguster le menu du marché en sirotant un bon verre de Sancerre! Un p'tit plaisir de la vie!

### Chez Sonam

Passage à la rue de Fer, chez Sonam, restaurant tibétain. Un véritable petit bijou... Que de dépaysement... il faut se laisser surprendre tant par la déco typique que par les mets proposés par le chef. En saison estivale, une petite terrasse pour profiter du soleil! Une belle et touchante histoire que la sienne! Sa ténacité dans l'adversité et son réel talent de cuisinier sont admirables... Le menu dégustation proposé est fabuleux... Les momos un délice... À son arrivée à Delémont, Joël Kahlil et Richard Grillon, respectivement chefs propriétaires de la Bonne Auberge et du Komachi, l'ont accueilli dans leurs cuisines... La Vieille Ville, il connait et merci à lui de l'avoir choisi pour partager un peu de Tibet avec nous! Un trésor, je vous dis...

### L'Appart' Bar-Brocante

(Rue de l'Hôpital 19)

Petit retour sur la rue de l'Hôpital... Tante Ginette piaffe d'impatience... «Vite! Elles l'ont peut-être vendue!»  $% \frac{1}{2} = \frac{1}{2} \left( \frac{1}{2} \right) \left( \frac{1}{$ tement comme ça dans mon premier appart... « « Ah oui! OK! Va voir et je t'attends sur la terrasse... tu veux boire quoi?» Déjà disparue tantine... Chacun ses raisons d'y venir à l'Appart! Moi, j'aime tout de ce lieu...

... ESPAGNE, FRANCE, ITALIE, SUISSE, JAPON, LIBAN, ÉRYTHRÉE, TURQUIE, TIBET, ANTILLES...

### 

(Rue de l'Hôpital 39)

Décidément, la rue de l'Hôpital, telle une esplanade, propose d'agréables terrasses aux badauds et aux épicuriens... Une autre adresse précieuse en Vieille Ville : le Komachi. 13 au Gault & Millau... Le Japon comme si vous y étiez... sans chichis, une cuisine traditionnelle... savoureuse... une pépite pour les connaisseurs et les néophytes.

### Le Cheval Blanc

(Rue de la Constituante 5)

Rue de la Constituante 5, le Cheval Blanc... 14 au Gault & Millau, inspiré de la cuisine traditionnelle italienne et tessinoise, la carte étoffée de propositions plus alléchantes les unes que les autres... un coup de cœur pour les charcuteries et fromages tessinois! Cette adresse discrète vaut le détour... vraiment...

### ወ Les Caves du Château

(Rue des Chappuis 1)

Notre balade serait incomplète sans Les Caves du Château... pour ceux qui l'ignore, Léo Macquat est chef de formation, il est même passé par les cuisines de Georges Wenger et du chef triplement étoilé Alexandre Couillon, entre autres grandes tables... Bien que pour l'instant il se concentre sur l'aspect œnologique des caves, il est à souhaiter qu'il nous fasse un jour profiter de ses talents de cuisinier! Gros coup de chaud?! ... Les Caves du Château, en plus d'être un endroit de haut standing, offrent une oasis de fraîcheur qui reste conviviale et abordable...

Un itinéraire d'un peu plus de 1 km, une poignée de rues en Vieille Ville et une belle place ombragée... des terrasses... 20 enseignes où l'on peut s'attabler et y déguster de la gastronomie, de la bistronomie, de l'italien, de l'antillais, de l'espagnol, du japonais, du tibétain, du tessinois, de la cuisine du marché, végétarienne, traditionnelle... On peut y boire des grands crus, de la bière locale, des cafés de grande qualité, des cocktails pour tous les goûts et toutes les bourses... sur ces quelques rues, que de gens de passions et trois Gault & Millau... pour l'instant... Qui dit mieux? On ne voit pas toujours et on apprécie encore moins tout ce qu'il y a de merveilleux autour de soi... souvent, c'est les gens de l'extérieur qui nous le font remarquer... Tante Ginette et moi vous mettons au défi de suivre nos pas et de faire valser vos papilles dans les mois qui viennent... Un voyage agréable, d'autant plus que c'est « chez nous »!

### Merci aux annonceurs qui font vivre ce journal!







032 422 80 77



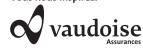
2800 Delémont

Mercredi midi et vendredi dès 19h: spécialités du patron

### Agence du Jura

Angelo Venturella • Agent général Rue Jeanne Haas-Ulmann 2, 2800 Delémont T 032 421 36 60 • M 079 250 47 24 vaudoise ch

Vous nous inspirez.







Fiduciaire MAHON sàrl Rue des Pastourelles 5 2800 Delémont Tél. 032 422 77 30 Fax 032 422 77 34 fiduciaire@mahon.ch www.mahon.ch

Delémont. **CHOCOLATERIE** 

Rue du 23-Juin 48 032 422 02 95 du lundi au vendredi 8h-12h30, 13h-18h30 samedi 8h-12h30, 13h-17h





+41 79 672 66 13

DB ENERGIE

**BORTOLUSSI David** 

2800 Delémont







des créations uniques, porteuses de sens et d'énergie









rue du 23-Juin



















rue de l'Église















Articles de maroquinerie

lingerie, lingerie médicale

porte-monnaies, sac

ceintures, foulards

nuisettes, pyjamas

@ sacmalices

# **THIERRY** CHAPPUIS S.À.R.L.

Maître peintre diplômé M. Koller Jacky Rue Saint-Georges 4, 2800 Delémont 079 432 37 10 chappuispeinture@gmail.com





Ecole Jurassienne et Conservatoire de Musique

Rendez-vous sur www.ejcm.ch et les réseaux sociaux















Merci aux annonceurs qui font vivre ce journal!

Sac à malices







Entreprise certifiée avec licences de transports 2800 Delémont Tél. 032 422 49 41

www.dnl-services.ch

Pharmacie du Tilleul

Soins, conseils et bien d'autres prestations pour votre santé.



SR Delémont FF19

Les filles de l'équipe des SR Delémont FF19 lors de leur succès en finale de Coupe jurassienne à Mervelier en juin dernier. Les noms en fin d'article.

# **CHAMPIONNES, LES FILLES!**

Vainqueures de leur championnat, championnes jurassiennes et, grâce à leur victoire en finale de Coupe jurassienne, invitées au tournoi des vainqueures des coupes des associations régionales fribourgeoise, genevoise, neuchâteloise, valaisanne, vaudoise et jurassienne qui s'est déroulé le 15 juin à Fribourg. Elles y ont affronté les meilleures équipes FF19 romandes en prouvant qu'elles avaient amplement mérité leur place.

Ces belles lignes inscrites à jamais dans le palmarès des SR Delémont, on espérait les voir être partagées dans les médias jurassiens. Résultat, seul un petit article dans le QJ a vu le jour, relatant maladroitement leur match de finale de coupe jurassienne contre Fontenais, comparant une joueuse à Franz Beckenbauer et soulignant que leur victoire était une question de puissance. Beckenbauer: homme, star des années 70. Puissance: qualificatif peu raffiné ne venant pas en tête de liste des qualités d'une joueuse de football.

Du côté de RJF, photo, article et interview de la victoire en coupe... du FC Diaspora en 2e ligue masculine. Une finale que le média a surnommée «La grande finale». Doit-on en déduire qu'une finale entre filles de moins de 19 ans n'est qu'une finale moindre?

### Être fille dans le football

11 au 13 juillet

colorée et festive

FINALE DE SWISS

PÉTANQUE TOUR

Le football féminin vit actuellement une fête sportive européenne en Suisse avec l'Euro 2025. Bannies du monde du football au début des années 20, les femmes ont ensuite repris leur place dans ce sport populaire. Depuis de nombreuses années, on peut suivre à la télévision les matchs de notre équipe nationale féminine, découvrir le visage des meilleures footballeuses de la planète et apprécier le spectacle proposé sur

Les toutes petites footballeuses ont également une place indiscutable dans la formation de base. Les catégories G, F et E voient de nombreuses filles démontrer que leur niveau est exactement le même que celui de leurs copains. Elles sont calmes, travailleuses, douées, passionnées, mais aussi maladroites, lunatiques, fainéantes. Comme les garçons!

Et pourtant, être une jeune fille dans le football, c'est encore bien difficile. Selon l'Association Suisse de Football (ASF) en 2024, on dénombrait 88% de joueurs licenciés et uniquement 12% de joueuses. Quand les petites filles grandissent, elles passent en catégories D et C, la douche devient obligatoire et il s'agit pour elles de se changer dans un vestiaire pour le match. On constate alors que les responsables des clubs doivent constamment chercher une solution. Où mettre ces filles?

Exemple: cette saison, la seule joueuse des SRD FE-12 s'est douchée et rechangée après un match à Soleure dans le vestiaire de son équipe et quand elle a eu fini, ce fut le tour des garçons. Aucune remarque de ces derniers, tout ce petit monde était propre pour rentrer

Un exemple parmi d'autres pour cette joueuse. Et même si tout s'est bien passé, même si les entraîneurs ont pu l'aider à trouver un endroit pour elle, elle a été celle pour qui on a cherché une solution. Et ceci durant toute la saison. Elle est intelligente, elle l'a bien remarquée. Elle a constamment gardé le sourire et elle n'a jamais rien dit sur ce problème, mais elle a forcément dû jouer et travailler dans un environnement qui n'est pas aussi facile pour les filles que pour les garçons.

Ce n'est pas normal, mais c'est la réalité!

### Des progrès faits et à faire

L'Euro féminin est en cours, les progrès également. Être fille dans le football actuel est tout de même bien moins difficile qu'auparavant. L'ASF et les clubs suisses ont beaucoup travaillé pour faire évoluer le football féminin. Il reste tout de même passablement à faire.

Les médias ont une place importante dans la diffusion des messages positifs et dans la guerre aux préjugés. Une rapide lecture du Teletext de la RTS prouve qu'ils ont encore besoin d'évoluer. On lit quasi systématiquement le résultat masculin avant celui féminin. Les pages 200 à 280 sont dédiées au football suisse et aux championnats internationaux, mais une seule seulement est consacrée au football féminin. Etc.

Et quand une info est reprise sur tous les médias, internationaux et régionaux, c'est pour dire que la star Max Verstappen a eu une petite fille. Est-ce si utile? Dans nos médias régionaux, ne serait-ce pas plus intéressant de mettre systématiquement en avant nos filles?

### Bravo aux joueuses des SRD FF19

Alors en cette fin de saison 2024-2025, ce sont les filles de l'équipe des SR Delémont FF19 que nous avons envie de mettre en avant en les félicitant pour leur magnifique saison. Grâce à leur persévérance, leur travail, leur confiance en elles et leur plaisir de jouer, elles ont réussi à devenir des championnes! Les petites filles voudront faire comme elles

Bravo à Émilie Pitteloud, Jehanne Érard, Charlotte Nusbaumer, Cécilia Müller, Océane Bron, Tiphaine Hug, Inès Hubleur, Sonia Rubin, Lily Christen, Clara Cassella; Zoa Hennin, Kenza Rion, Léane Pereira Correia, Adeline Dobler, Emma Linder, Stacey Bron, Clara Gerber, Célie Bartlé, Léa Zoua Amougou (de gauche à droite, debout puis accroupi sur la photo ci-dessus), ainsi qu'à Buse Gizem Gözel, Yasmine Alouman, Kisanet Haylemariam Araya, Rahwa Fray, Schirin Kratochwil et Eloïse Marchand.

Sans oublier Stéphanie Bron, soutien indispensable de l'entraîneur Lionel Bron.

Colin



### COUP DE CŒUR

Ce n'est malheureusement pas une boutade, un cliché, nous vivons réellement dans un monde de brutes! Écouter la radio, lire le journal, regarder les actualités est anxiogène niveau 10! Faut vraiment avoir une sacrée santé mentale pour traverser les temps qui courent, serein et optimiste...

On peut aussi regarder ce qui se passe près de chez nous, s'arrêter à des «p'tites choses» qui font du bien au cœur et à l'esprit... Comme une super soirée collaborative entre l'Appart' Bar-Brocante et les Caves du Château! Camille et Sarah ont amicalement « prêté » leur terrasse à Léo... l'espace d'une conviviale soirée! Cette collaboration fut une véritable réussite! Du coup, on remet ça le 10 juillet.

Ça fait du bien, cette entraide entre jeunes entrepreneurs du même quartier... Les clients étaient ravis, le beau temps au rendez-vous, le sourire sur toutes les lèvres... Comme quoi, il suffit de tendre parfois la main avec bienveillance...





Librairie jeunesse proposant livres, mangas, BD et jeux adaptés aux petits enfants comme aux adolescents.

mardi à vendredi 14h-18h30 samedi 10h-12h30 et 13h30-16h

Rue Pierre-Péquignat 8, 2900 Porrentruy



# mini-marché

Votre pharmacie indépendante

Rue du 23-Juin 20 | 2800 Delémont | 032 421 70 50 | pharmacie@tilleul.ch

Le magasin vous propose

Fruits et légumes frais | Légumes bio Fromages à la coupe | Spécialités de fondues Paniers du terroir | Produits du terroir

### En ce moment

# **Grande vente** d'abricots du Valais

Lundi au vendredi 7h00 - 12h15 et 14h - 18h30 7h00 - 17h (non-stop)

Rue de l'Hôpital 22 Delémont Romain Bürki Gérant 032 422 22 66 www.minimarche.ch





jvv-delemont.ch

Tirage: 7300 exemplaires

Diffusion: La Poste dans tous les ménages de Delémont

Éditeur/propriétaire:

Nusbaumer-graphistes sàrl, Colin Nusbaumer,

rue des Granges 5, 2800 Delémont, 079 307 82 76, info@jvv-delemont.ch, www.nusbaumer.ch

Rédactrices: Pimprenelle, Misti

Impression: Centre d'impression Le Pays, Delémont

© Reproduction même partielle interdite