

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 28 (1998)
Heft: 9

Rubrik: Cuisine : la recette des arnaillis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La recette des armaillis

Le Chalet des Colombettes, à Vuadens, date de 1864. Dans cette belle et vaste ferme restaurée, on goûte à tous les mets au fromage que la Gruyère a généreusement inventés.

Au loin, on aperçoit le Château de Vaulruz, une solide bâtisse fortifiée du 16^e siècle, et le joli clocher à bulbe noir du village. Lorsqu'on suit la route de Vaulruz à Bulle, il ne faut pas rater, sur la droite, l'indication des Colombettes, assez discrète. Tout autour, ce ne sont

que pâturages et vaches grasses. Planté sur une colline, au cœur de ce pays de cocagne, le vaste Chalet des Colombettes respire la prospérité.

Propriété de la Fondation Joseph Bovet, l'ancienne ferme du 19^e siècle a été restaurée et aménagée avec soin. Une grange, à la poutraison monumentale, peut accueillir noces et banquets, soit près de 200 personnes, dans une vraie ambiance rustique. Deux salles de restaurant plus modernes abritent les convives toute l'année. La terrasse, elle aussi de belle dimension, donne sur la campagne et ses tilleuls séculaires.

Au Chalet des Colombettes, on vient en famille – il y a des jeux d'enfants près de la terrasse et un

parc aux biches – partager l'une des innombrables fondues proposées à la carte. Mais il y a aussi des grillades, parmi lesquelles la planchette des Colombettes, qui mêle filet de bœuf, petits légumes et moelle. Autre originalité du lieu: la «pidza», selon l'orthographe gruérienne. Dans un authentique four à bois, le pidzaïolo cuit ses «marguerites», qui ne vous coûtent que 5 francs ! Avec une garniture plus élaborée, fromage de chèvre, jambon, lard, ciboulette, la «pidza Dzodzet» ne revient qu'à 9 francs.

Pour les appétits plus déterminés, un menu du terroir à 35 francs commence par une soupe du chalet, continue avec un jambon à la borne,

La soupe du chalet

Ingrédients:

Poireaux émincés – oignons hachés – pommes de terre coupées en dés – épinards sauvages (ou non !) – orties – cornettes – croûtons de pain – gruyère râpé – lait et crème de gruyère – lard fumé.

Préparation:

Faire suer les oignons et les poireaux. Mouiller à l'eau et laisser cuire une heure. Pour un meilleur goût, cuire avec un morceau de lard fumé en assaisonnement. Ensuite, ajouter les épinards, sauvages si vous pouvez, mais l'espèce «domestique» convient tout aussi bien, les orties, les pommes de terre et le lait et laisser cuire encore une demi-heure. Ajouter des cornettes et un peu de crème. Rectifier l'assaisonnement. Verser dans les bols et ajouter les croûtons et le fromage râpé grossièrement, à volonté. Servir bien chaud.

Bon appétit !



Photo Y. D.

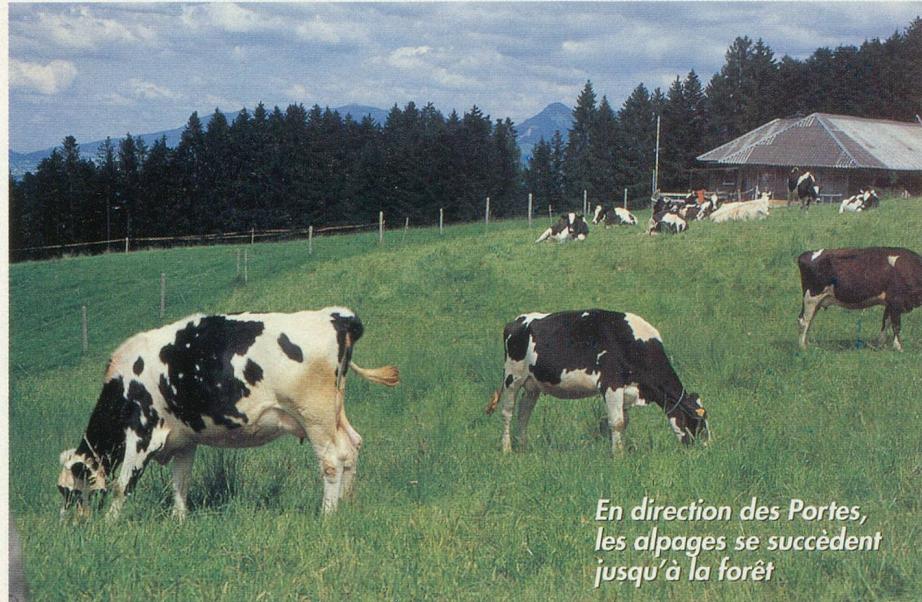
accompagné de lard et de saucisson, de pommes de terre, d'une poire «à botzi», et s'achève bien évidemment par une meringue assortie d'un godet de double crème.

A midi, une assiette du jour à 14 fr. 50 se complète, selon les goûts, d'une entrée et d'un dessert pour 20 francs. Treize chambres à l'étage, toutes en bois, bien entendu, permettent de séjourner dans ce cadre reposant.

Le directeur de l'établissement, M. Alain Bronner, a choisi de proposer aux cordons bleus de «Générations» la soupe du chalet, une recette simple et savoureuse que les armaillis mijotaient dans de grands chaudrons avec les produits locaux. «Ils avaient bien sûr toujours à disposition du lait et de la crème, explique M. Bronner. A cela, ils rajoutaient les légumes qui poussaient autour du chalet, les orties et les épinards sauvages, qui ressemblent un peu à de l'oseille. Ils avaient aussi en réserve des pommes de terre et des cornettes. Bref, cela constituait pour ces paysans un bon plat complet.» Et pour nous aussi d'ailleurs, puisque cette soupe rustique contient tous les éléments nutritifs nécessaires. Et l'avantage des soupes, c'est qu'on peut toujours la réchauffer le lendemain. Au Chalet des Colombettes, la soupe est servie dans une jatte en bois et, en fond musical, le «ranz des vaches» donne le ton. Etes-vous prêts à monter à l'alpage? Attention, ça grimpe!

Maud Ledoux

**Le Chalet
des Colombettes**
1628 Vuadens
Tél. 026 / 919 60 60
Fermé le lundi



En direction des Portes, les alpages se succèdent jusqu'à la forêt

Photo Y. D.

Alpages et vertes prairies

Qu'on aime les montées à l'alpage ou les promenades dans les bois, depuis le Chalet des Colombettes, les randonnées pédestres n'attendent que vous.

Avant de quitter le Chalet des Colombettes, un petit salut aux biches et aux cerfs du petit parc s'impose. Ce bétail, insolite dans les pâturages gruériens, appartient aussi à la Fondation qui possède le restaurant. Les pensionnaires de la prairie bénéficient d'ailleurs du pain sec et autres menus, restes laissés par les clients de l'établissement. Mais pour les soins, c'est un spécialiste qui se déplace pour contrôler, par exemple, comment se portent les petits venus au monde en juin. Ainsi que le raconte le directeur de l'hôtel-restaurant, les biches doivent bien cacher leurs petits, parce que des corbeaux n'hésitent pas à les attaquer et à les blesser mortellement. Même dans un paisible parc protégé!

Par une route goudronnée, mais peu fréquentée, on peut rejoindre plusieurs chalets d'alpage (direction

Les Portes). Attention, c'est raide! Mais le panorama est beau, avec au second plan, le Moléson. Il est plus raisonnable de prendre sa voiture sur cinq kilomètres environ jusqu'à la magnifique forêt qui domine la colline des Colombettes. Sous des sapins immenses, les promenades sont indiquées par la signalisation jaune du tourisme pédestre. Vous pouvez aller jusqu'aux Paccots, si le cœur vous en dit. Du chalet du ski club à la cabane du CAS, les chemins sont carrossables et, surtout, relativement plats.

Dans la région, il y a pléthore de buts de promenades: à Bulle, au Musée gruérien, dans le bourg même de Gruyères, au bord du lac du même nom, à Moléson-Village pour goûter au fromage, à Charmey, d'où partent au moins douze itinéraires pédestres. Si vous y êtes, ne ratez pas le tour du lac de Montsalvens, soit douze kilomètres de rêve entre forêts et pâturages.

M. L.

Renseignements: Office du Tourisme de Bulle, tél. 026/912 80 22. Office du tourisme de Charmey, tél. 026/927 14 98.