

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 33 (2003)
Heft: 12

Artikel: Pays-d'Enhaut : un bastion d'authenticité
Autor: Blanc, Gérard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-827639>

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: 15.04.2026

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

Pays-d'Enhaut

Un bastion d'authenticité

■ Au cœur des Alpes vaudoises, Rossinière, Château-d'Œx, Rougemont ou L'Etivaz sont des témoignages de richesse culturelle et naturelle. S'y promener ressemble à un retour aux sources.

Au Cerf: ambiance conviviale

C'est dans les chalets-restaurants du Pays-d'Enhaut que vous trouverez une cuisine de terroir, simple et servie à la bonne franquette. Vous y goûterez les produits locaux à base de charcuterie de montagne et de mets au fromage décliné sous toutes ses formes: fondue, croûtes, etc.

Le Chalet du Cerf à Rougemont est l'exemple même de cette ambiance conviviale. Détail qui a son importance: bien qu'elles ne figurent pas sur la carte des desserts, insistez pour vous faire servir des meringues avec de la double crème. Vous m'en direz des nouvelles! Et puis, si vous débarquez le soir, il n'est pas rare d'assister à une animation musicale.

»» Café du Cerf, Rougemont, tél. 026 925 81 23.



Gérard Blanc

Lorsqu'en début de matinée, j'ai emprunté la route gruérienne qui longe la petite ligne de chemin de fer reliant Bulle à Château-d'Œx, je suis tombé dans un épais brouillard entre Albeuve et Montbovon. Passé ce village, un soleil radieux m'attendait. Le Pays-d'Enhaut m'accueillait avec les honneurs d'une luminosité éclatante.

Délimité par la Gruyère d'un côté, Gstaad de l'autre et le col des Mosses d'un troisième, le Pays-d'Enhaut jouit d'un microclimat favorable sans pour autant faire obstacle aux chutes de neige qui sont indispensables à son tourisme hivernal dans les stations de Rougemont (la Videmanette), Château-d'Œx (la Braille), Les Moulins (les Chevreuils) et le col des Mosses (la Lécherette et les Mosses). Dans cette région, qui compte plus de 250 km de pistes skiables en hiver et 300 km de sentiers pédestres le reste du temps, la nature est le premier atout pour faire la part belle aux amateurs de flore et de faune, prioritairement dans la réserve naturelle de La Pierreuse.

Après le paysage, ce sont les superbes ornements des façades des chalets qui sautent aux yeux, davantage d'ailleurs à Rougemont qu'à Château-d'Œx. Cette différence d'authenticité architecturale vient de ce que, au cours des deux cent dernières années, Château-d'Œx a subi trois grands incendies (foin mal séché qui fermente, fourneaux à bois défectueux, etc.). Il y a bien eu aussi quelques incendies à Rougemont, mais ils n'ont jamais été aussi dévastateurs. C'est ce qui explique la caractéristique de Rougemont avec ses chalets datant des 16^e et 17^e siècles.

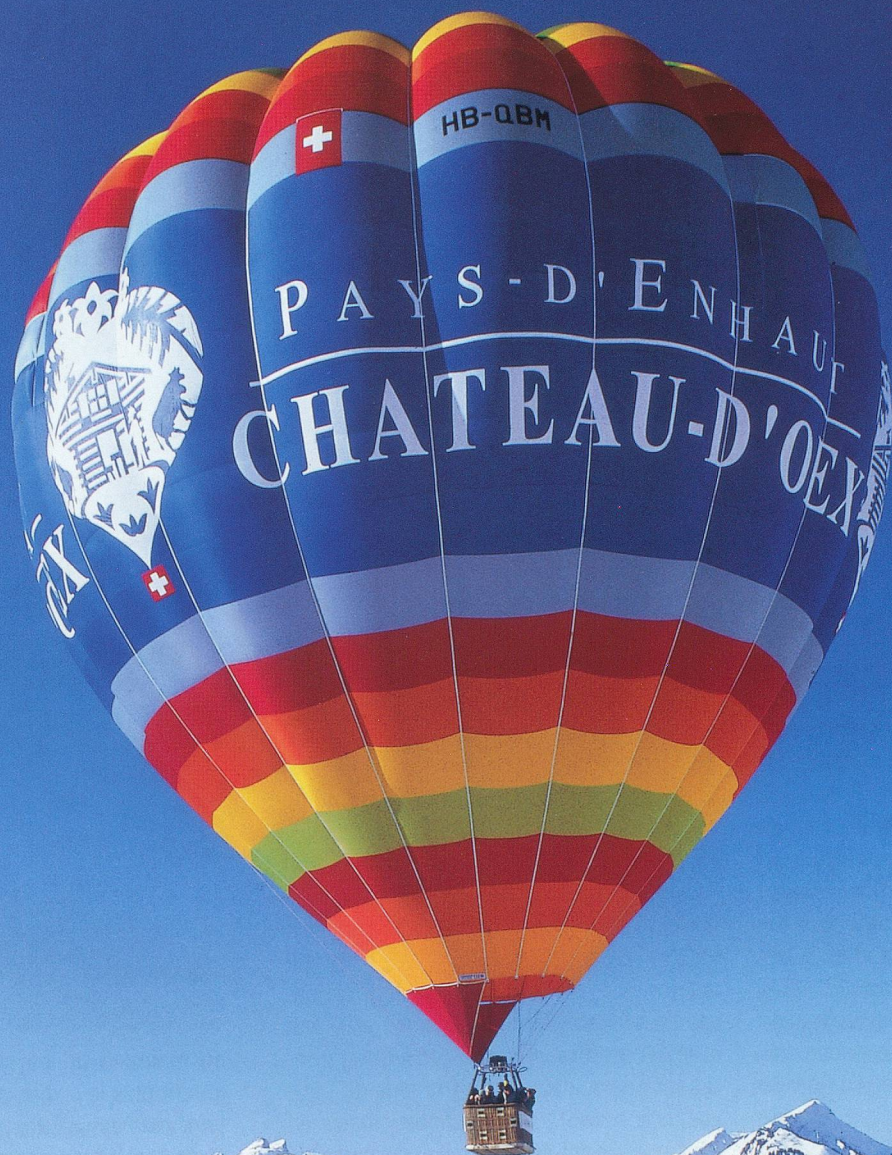
Il faut ajouter au tableau le superbe prieuré clunisien arborant la grue, symbole du temps où le comte de Gruyère régnait sur cette région. Les changements de propriétaires successifs ont ensuite eu lieu avec les Bernois, puis enfin les Vaudois. Les habitants du

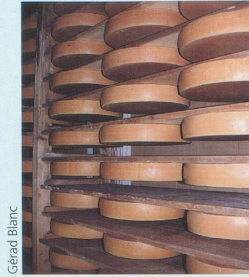
Pays-d'Enhaut verraient aujourd'hui d'un bon œil une collaboration culturelle, voire économique avec les habitants du Saanenland, de l'Oberland bernois et de la Gruyère, compte tenu de leurs affinités et de leur proximité. Fief catholique au temps des Bourguignons, le Pays-d'Enhaut est devenu à majorité protestante après le passage des Bernois. Les catholiques partirent alors vers Fribourg, tandis que les Valaisans et les Gruériens protestants émigraient vers le Pays-d'Enhaut. On se perd en conjectures à propos des deux étymologies qui valurent son nom à Château-d'Œx. Pour les uns, c'était le château d'eau de la région, pour les autres, c'est une référence au «château d'en haut», une tour appartenant jadis au comte de Gruyère qui y organisait des fêtes mémorables.

Bertrand, Brian et les autres

Bien que n'étant pas le fief de la jet-set, le Pays-d'Enhaut a accueilli et accueille toujours des personnalités de renom. On peut citer feu le célèbre peintre Balthus, qui a rénové le Grand-Chalet de Rossinière (sa Japonaise d'épouse et sa fille y habitent toujours). Les aéroliers Bertrand Piccard et son coéquipier Brian Jones ont choisi Château-d'Œx comme point de départ de leur épopée à bord de la nacelle Breitling. La princesse Nifula, épouse de l'actuel sultan de Turquie, et sa fille viennent y faire des séjours réguliers.

Albert Chapalay est, lui, un enfant du pays. «Chapalay, avec un seul P et un seul L, précisez-t-il. Pas comme les Fribourgeois qui en mettent deux! Leur pétabosson devait être payé à la lettre!» Né aux Moulins en 1943, à l'époque où les accouchements se faisaient encore à domicile, Albert Chalapay a passé son enfance entre Les Moulins et Château-d'Œx. Il est ensuite parti à la ville (Lausanne)





Y. Debraine / a

Gérard Blanc

L'art du décoüpage

Dans beaucoup de chalets, de boutiques, de bâtiments publics et de bistrottypiques du Pays-d'Enhaut on peut admirer ces décoüpages en papier savamment décoüpeés ou collés bout à bout (selon la technique choisie), qui ornent les murs et les boiseries. On appelle cet art le «décoüpage». Il ne s'agit pas là d'une tradition transmise de père en fils, mais seulement de l'art d'une région qui compte cinq décoüpeuses et un décoüpeur. Marianne Dubuis, hôtesse du Musée du Vieux Pays-d'Enhaut est l'une d'entre elles. «L'art du décoüpage a débuté en Asie aux 17^e et 18^e siècles, raconte-t-elle, intarissable sur le sujet. Un peu comme une forme dérivée des ombres chinoises. Puis, il est venu en Europe. Au début, les décoüpages portaient le nom de «cavinet», qui était aussi le nom du couteau que l'on utilisait.» Un conseil: allez visiter le Musée du Vieux Pays-d'Enhaut, Marianne Dubuis y «décoüpe» ou dessine ses modèles entre deux ventes de billets d'entrée.

»» Musée du Vieux Pays-d'Enhaut, ouvert tous les jours, sauf le lundi, de 14 h à 17 h. Entrées: Fr. 5.- et Fr. 4.- (AVS), tél. 026 924 65 20.

Un fromage de renom

Il y a environ une trentaine d'années, la production du fromage du Pays-d'Enhaut était en péril. En 1986, des producteurs se constituèrent en coopérative et lancèrent une offensive sur le marché international du fromage jusqu'à obtenir, en l'an 2000, la précieuse A. O. C., appellation d'origine contrôlée, pour le fromage de L'Etivaz, dont le nom vient de l'estive qui veut dire l'été.

A noter que l'A. O. C. n'est pas fréquente pour un fromage suisse. L'appellation est liée à une liste impressionnante de contraintes (origine du lait, lieu de fabrication, salage, séchage, fabrication entre le 10 mai et le 10 octobre, affinage, etc.), qui garantissent non seulement au fromage de L'Etivaz une qualité irréprochable mais, en contrepartie, lui procurent aussi une notoriété lui assurant un succès commercial. On s'en doute, L'Etivaz est la première fierté des habitants du Pays-d'Enhaut.

»» Caves de L'Etivaz, tél. 026 924 62 81. Depuis Les Moulins, emprunter la route du col des Mosses, les caves se trouvent sur la droite en montant au milieu du hameau de L'Etivaz.

pour y apprendre le métier de mécanicien-électricien et, une fois cette formation achevée, a repris la scierie familiale en 1969. Sexagénaire donc, Albert Chapalay entend diriger la scierie pendant quelque temps encore. «En tout cas jusqu'à 65 ans!»

En 1969, Albert Chapalay est entré au Conseil communal où il a siégé jusqu'à fin 81. Il s'est ensuite présenté à la syndication et a été élu en 1982. «J'en ai pris pour 20 ans, poursuit-il. Et j'ai tout de suite pris conscience qu'en la matière il fallait doser léger.» Il siège aujourd'hui au Grand Conseil. La

situation économique et sociale du Pays-d'Enhaut est actuellement une des grosses préoccupations du député. «Le salaire moyen de la région n'atteint guère le 60% du revenu moyen cantonal. Les revenus des agriculteurs se dégradent. On leur dit tout le temps qu'ils doivent se regrouper pour agrandir les exploitations, et augmenter les investissements, parce que la situation économique le demande! Mais ils n'arrivent plus à suivre! On abandonne l'arrière des régions de montagne, et la forêt gagne de la surface sur les champs. Le paysan renonce aussi peu à peu



Office du Tourisme / Château-d'Ex

Paysage de neige à Château-d'Ex.

au maintien du paysage. Si les paysans ne jouent plus leur rôle, on en arrivera un jour à faire du Pays-d'Enhaut un grand écomusée, et ça serait bien dommage. On pourrait très bien maintenir le modernisme tout en respectant l'environnement.»

Evoquant l'évolution de la vie dans le Pays-d'Enhaut, il parle du temps de ses parents. «A cette époque, on ignorait les banques. Les gens se prêtaient de l'argent sous forme de billets à ordre et c'était bien comme ça.» Et, pour en revenir à aujourd'hui, il conclut: «Le tourisme a du bon. Les paysans commencent à délaisser la tradition de la désalpe parce qu'il n'y avait plus personne sur leur chemin pour les encourager. Aujourd'hui, il y a de nouveau du public.»

De grands airs

«Nous ne sortons, ni quand il y a trop de nuages, ni quand il pleut, ni quand il y a trop de vent», commente Florent Jobin, responsable de Sky Events, l'entreprise de ballons à air chaud de Château-d'Ex. Au Pays-d'Enhaut, faut-il le rappeler, le ballon est roi. Depuis avril dernier, 150 vols ont eu lieu au départ de Château-d'Ex. Pour réussir cet exploit, Sky Events possède six montgolfières. En général,

le départ du matin a lieu à 5 heures. On s'embarque pour un vol garanti d'une heure, lequel peut, selon les conditions atmosphériques, durer jusqu'à deux heures et demie.

«Si nous nous trouvons au sommet d'une montagne, il faut attendre d'être redescendu pour atterrir et cela prend du temps parfois! Pour les vols de l'après-midi, les départs ont



Gérard Blanc

A l'entrée de Rougemont, le prieuré clunisien accueille les visiteurs.



Gérard Blanc

Albert Chapalay.

lieu deux à trois heures avant le coucher du soleil. Je vous laisse imaginer la splendeur du paysage!»

«Pour voler en ballon, il n'y a pas d'âge, assure le responsable de Sky Events, mais il faut d'abord être sûr de supporter une altitude pouvant aller jusqu'à 4500 mètres. 50% de mes passagers sont des retraités. Un de mes passagers a même célébré son centenaire à bord de l'un de mes ballons. Par contre, pour les personnes dépassant 75 ans, je demande un certificat médical. Dernière exigence pour les grands-parents: les enfants doivent mesurer au moins 1 m 30, car les normes de sécurité interdisent qu'ils soient portés pour admirer le paysage pendant le vol.» Quand il parle de ballons, Florent Jobin a les yeux qui brillent: «Mon activité est plus un plaisir qu'un travail. Je suis toujours ravi de l'émerveillement de mes passagers pour lesquels, très souvent, c'est la première expérience.»

Gérard Blanc

Adresses utiles

Offices du tourisme:

- Château-d'Ex, tél. 026 924 25 25
www.chateau-doex.ch
- Rougemont, tél. 026 925 11 66.

Vols en ballons: Sky Events, tél. 026 924 25 20, www.skyevent.ch