

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 34 (2004)
Heft: 7-8

Rubrik: Rendez-vous sur les pâturages

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: 14.01.2026

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



*La Métairie de la Meuringue
surplombe le vallon de Saint-Imier.
Une grange aménagée permet
d'accueillir jusqu'à 300 promeneurs.*

■ Chalet d'alpage, buvette, fruitière, métairie, chottes. Selon que l'on est, dans l'ordre, Fribourgeois, Vaudois, Jurassien ou Valaisan, ces mots ont la même résonance. Aux habitués, ils parlent des mêmes lieux: les fermes-auberges de nos montagnes. Et pour ceux qui n'y auraient encore jamais mis les pieds, cette tournée sur les pâtures n'a pas d'autre ambition que de les y emmener.

Rendez-vous sur les pâturages

ici, gastronomie rime avec produits du terroir. Dans presque tous les établissements de moyenne montagne que nous avons visités, figurent en bonne place la soupe de chalet, les macaronis de l'Alpe, le fromage décliné dans toutes ses versions, et en fidèle plat de résistance les rœsti. Les centaines de convives, qui se pressent le dimanche ou en semaine autour des grandes tables de ces cafés d'altitude, le savent bien: dans ces lieux, l'art culinaire est secondaire. S'ils ont fait le déplacement, c'est bien davantage pour l'ambiance, la vue, les génisses à visiter ou le patron et la patronne à saluer... Entre habitués, on se passe les adresses et il y en a beaucoup. *Générations* en a sélectionné quelques-unes, sans critères particuliers, en fonction des goûts, coups de cœur ou envies de la rédaction. Suivez-nous à travers monts et pâturages aux quatre coins de la Romandie.

Mariette Muller



Une centaine de vaches écossaises paissent aux alentours des Pralets.

J.-R. P.



Le chalet des Pralets est situé entre La Givrine et le Marchairuz.

J.-R. P.

Vaud

Des vaches écossaises aux Pralets

Alors que les chalets de montagne accueillent généralement de belles génisses de nos contrées, celui des Pralets, au-dessus de Bassins, héberge plus de cent vaches écossaises à long poil. Durant l'hiver, le chalet des Pralets représente une halte bienvenue pour les fondeurs, qui relient le Marchairuz à La Givrine. Situé au milieu du parcours, ce lieu a acquis une excellente réputation au fil des années. A la fonte des neiges, il devient le paradis des marcheurs et des amateurs de vélo tout terrain. Depuis dix ans, Florence et Claude Joly, ont décidé de l'ouvrir au public de mai à octobre. «On s'occupe du bétail et la buvette représente un bon petit complément», souligne le gérant, qui délègue le service à son épouse. «Il faut dire qu'avec le bétail, le vèlage et l'entretien des pâturages j'ai déjà passablement de travail...»

Le troupeau de Roland Haefli, de La Cézille, est formé de solides écossaises trapues à long poil. Ces vaches aux cornes impressionnantes donnent juste assez de lait pour leurs petits veaux, qui les accompagnent à la belle saison aux Pralets. «On les utilise essentiellement pour l'élevage, car elles sont plus robustes que les races de nos régions.»

Le chalet des Pralets représente un véritable havre de paix au cœur du Jura. «Nous avons une fidèle clientèle, qui vient principalement de Genève, mais aussi de la Vallée de Joux et du pied du Jura», précise Florence en couvant, d'un œil maternel, ses deux petits bouts de chou, Esna, 5 ans, et Loan, 2 ans. «Chez nous, on ne mange que des produits régionaux: des fromages de La Bassine, de la viande de La Cézille et des vins de La Côte.» On atteint le chalet des Pralets, situé à »»

1270 mètres d'altitude par la route des Montagnes, qui part du village de Bassins, mais également depuis La Grivrine ou le Marchairuz.

A pied, il faut compter deux bonnes heures de marche. Les plus sportifs choisiront le sentier, qui grimpe sérieusement depuis Bassins. Mais la forêt procure une ombre bienvenue. Avec un peu de chance, les marcheurs apercevront des lièvres ou des chamois. Et la fatigue s'oublie vite, lorsqu'on atteint le paradis des Pralets.

J.-R. P.

» **Chalet Les Pralets, 1269 Bassins.**
Ouvert de mi-mai à fin octobre. Fermé mardi.
Tél. 0041 79 300 11 67 (par satellite).

La terrasse de La Barillette

Le vieux chalet de La Barillette n'abrite plus de bétail depuis longtemps. Il reste pourtant l'un des rendez-vous privilégiés des Genevois, lorsque la neige s'estompe, vers la fin du printemps. Situé sur la commune de Gingins, il offre une vue imprenable sur le lac Léman et les montagnes de Savoie, depuis sa terrasse, littéralement prise d'assaut à la belle saison.

Il faut préciser que l'accès à La Barillette est d'autant plus aisé qu'une route carrossable escalade le Jura jusqu'aux antennes de téléphonie mobile. Depuis le vaste parc, il faut compter dix minutes de marche jusqu'au restaurant, histoire de se mettre en appétit. Les personnes à mobilité réduite peuvent même accéder directement au chalet.

On y déguste des fondues et des croûtes au fromage, mais également de succulentes entrecôtes, arrosées de vins soigneusement sélectionnés. Devant la terrasse, un petit promontoire équipé d'une lunette d'approche, permet d'apprécier le magnifique panorama, avant de passer à table.

On accède à La Barillette à pied, à vélo, à cheval ou en voiture depuis Chéserex, Gingins ou Saint-Cergue. De là, il est possible d'atteindre La Dôle en une heure de marche, par le chemin des cimes.

J.-R. P.

» **La Barillette, 1276 Gingins, ouvert tous les jours de début mai à fin octobre,** tél. 022 360 12 33.

Un trois étoiles sur les pâtures

Philippe Guignard ne croit pas aux étoiles. Pourtant, La Bréguetaz, la buvette qu'il a reprise au-dessus de Vaulion, dans le Jura vaudois, en mériterait au moins trois au Michelin des alpages. Le public ne s'y est du reste pas trompé. Ouvert depuis février, l'établissement, en partie refait à neuf à l'intérieur, ne désemplit pas. «Je voulais réaliser un vieux rêve», affirme, des étoiles pleins les yeux, le traiteur urbigen. A 41 ans, des rêves, celui qui est aussi président du Lausanne Sports en a déjà réalisé quelques-uns, à commencer par la boulangerie-pâtisserie ouverte, il y a une vingtaine d'années à Orbe, et devenue depuis l'un

des rendez-vous gourmands de Suisse romande. L'entreprise, qui n'a pas cessé de s'agrandir, emploie aujourd'hui près de 80 personnes et s'est spécialisée dans le service traiteur gastronomique. A La Bréguetaz, la cuisine est celle du terroir. «A la fois raffinée et très simple, tout en respectant l'origine des mets», comme la définit le maître des lieux.

Au premier abord, la carte pourrait ressembler à celle de toutes les auberges d'alpage: soupe du chalet (Fr. 6.-), gratin de pâtes (la fierté de Philippe Guignard) à Fr. 17.- et fondue aux fromages (Fr. 20.-). Mais rien à voir cependant avec la tambouille servie dans certains établissements du genre. Ici, s'il y a des frites au menu, elles sont maison et le jambon du pays. Il faut penser à garder une place pour les desserts. Par exemple, pour l'éclafée de meringues aux fruits rouges (Fr. 10.-) ou la tarte aux pommes (Fr. 4.-) cuite au four durant une heure et demie. A l'heure des pousse-café, on vous suggère de prendre un armagnac, correspondant à votre année de naissance. Philippe Guignard en a une collection de 54 millésimes de 1930 à 1984. Une mention toute particulière va au service, fait de simplicité et de gentillesse, et dirigé d'une main de velours par Jacqueline De Blasio, ancienne meneuse de revue chez Barnabé.

MMS



Philippe Guignard.

» **La Bréguetaz, 1325 Vaulion,** ouvert tous les jours, tél. 021 843 29 60. Réservation conseillée. Dortoirs (40 lits) et 3 chambres doubles à disposition.

Préalpes Vaudoises

Le picoulet à Taveyanne

«Rien n'a changé. Il n'y a toujours pas l'électricité!», nous rassure d'emblée Sarah de Siebentahl, la jeune femme qui a repris le refuge de Taveyanne, dans les Préalpes vaudoises. Une affaire de famille, puisque son père l'a tenu avant elle pendant 23 ans. Pour se rendre dans le beau chalet au toit d'enseilles, la route la plus simple emprunte obligatoirement le col de la Croix, que l'on passe par Villars ou Les Diablerets. A la carte: raclette au feu de bois, fondue ou charbonnade servies à l'intérieur (70 places) ou en terrasse (80 places). Les week-ends ou le soir, mieux

vaut réserver. La mi-été à Taveyanne n'est pas qu'une chanson, chaque année le premier dimanche d'août, on y organise une grande fête. Si le temps le permet, après le culte dans les champs, on danse alors gaiement un picoulet géant. Pourvu qu'il fasse beau!

MMS

» **Refuge de Taveyanne, 1882 Gryon,** tél. 024 498 19 47. Ouvert de l'Ascension jusqu'en octobre, tous les jours de 8 h 30 à 23 h, en juillet et août; fermé le mardi et lundi soir en mai, juin, septembre et octobre. Petit dortoir avec 5 lits.



Depuis 20 ans, Raoul Colliard accueille les randonneurs dans son chalet d'alpage de la Saletta.

Office du Tourisme des Paccots

Fribourg

Coucher de soleil sur La Saletta

Il y a 20 ans, Raoul Colliard a transformé son chalet d'alpage en buvette. L'armailli qui, jusque-là, recevait ses amis autour d'un plat de macaronis à la crème mijoté dans l'âtre, a décidé de faire plus largement découvrir les mets du chalet. Aujourd'hui, La Saletta est presque une institution, son patron est en tout cas devenu une personnalité de la région.

L'accès à la buvette est très facile en voiture, par une route goudronnée. Après la station des Paccots, il faut rouler environ 5 km, en prenant la direction de Teysachaux. «La situation est superbe et la vue est très large, remarque M. Colliard. On voit tout le Plateau suisse, jusqu'au Jura. Et depuis un coin de la terrasse, on devine le Léman sous la brume et on distingue parfois Saint-Sulpice et Morges.»

La carte de la buvette est riche: croûtes au fromage, au vacherin, aux champignons, fondue, jambon de la borne. Sans oublier bien sûr, la soupe de chalet servie au baquet avec la cuillère en bois. Quant aux fameux macaronis à la crème, chacun puise dans la poêle en fonte avec... une fourchette, si vous n'aimez pas la cuillère en bois. «A l'époque, ex-

plique Raoul Colliard, on avait très peu d'ustensiles de cuisine à la montagne. L'armailli avait sa cuillère en bois, son couteau de poche et le baquet dans lequel tous les habitants du chalet se servaient.»

Raoul Colliard a eu envie de faire partager cette vie de la montagne et les soleils couchants de la Saletta. Tout l'été de juin à septembre, il prend soin de sa clientèle, cuisine ses petits plats, apporte jaquette ou veste quand le soir tombe et les jumelles qu'il tient en réserve (il n'en a que deux paires!) pour observer les bouquetins. La buvette ferme vers dix heures du soir. Le restaurateur, quant à lui, dort au chalet. Au matin, il se souvient peut-être de ses réveils d'armailli, quand, debout avant l'aube, il «avait l'impression de réveiller la nature» et qu'il «alyobait» (appelait) ses chèvres.

A. W.

» La Saletta, 1619 Les Paccots, tél. 079 332 23 86 ouvert tous les jours de 10 h à 22 h, sauf le lundi, de juin à septembre; 70 places en terrasse et 35 à l'intérieur. Nombreuses balades faciles depuis le chalet.

Bienvenue au Gurli

Hanni Maire tient la buvette du Gurli depuis 14 ans. Sa devise se résume en un mot: «Bienvenue», prononcé avec toute la chaleur du terroir. Le Gurli, est une affaire de famille. Son père a acheté, il y a 50 ans, le chalet en ruines qu'il a remis en état.

On arrive au Gurli en voiture. A la sortie du village singinois de Planfayon (Plaffeien en allemand), sur la route Fribourg-Lac Noir, un panneau indique la cabane. Celle-ci se trouve au bout du chemin. Deux terrasses, l'une sur le balcon, l'autre en dessous, permettent à plus de 60 personnes de manger, en face des Alpes bernoises et fribourgeoises, des mets au fromage, des salades et des meringues à la crème. Pour les temps plus frais, il y a deux salles à l'intérieur. Si vous avez de la chance, vous entendrez même des chanteurs fribourgeois entonner un lyoba.

A. W.

» Berghaus Gurli, 1716 Plaffeien, tél. 026 419 19 13. Ouverture de mai à octobre, de 8 h à 23 h. Balades jusqu'au Schwyberg, le long des crêtes, montée assez raide au début.

INCONTINENCE?

SECURE:

LE BIEN-ÊTRE AU QUOTIDIEN.

L'eau est source de vie, c'est pourquoi nous en buvons et en éliminons chaque jour. Il arrive cependant souvent que cela se passe involontairement. La miction involontaire touche en effet près de 500'000 personnes en Suisse.

Déjà en cas de légère incontinence, cela vaut la peine de choisir les produits Secure, spécialement conçus à cet effet, plutôt que des serviettes hygiéniques normales. Grâce à son pouvoir absorbant accru et à son contrôle des odeurs, Secure light vous accompagne durant une journée active avec discrétion et fiabilité.

La palette complète Secure, pour femme et pour homme, est en vente à votre Migros. Profitez de ce supplément de qualité de vie.



Testez la qualité de vie Secure dès maintenant.

Veuillez m'envoyer des échantillons gratuits en emballage discret pour:

☐ incontinence légère

Aujourd'hui, j'utilise

☐ aucune protection

☐ des serviettes hygiéniques

☐ des protège-slips

☐ des produits pour l'incontinence

Données à des fins statistiques. Vos renseignements seront exclusivement traités par la FCM et le Mailinghaus FCM et ne seront pas transmis à des tiers.

☐ Je désire aussi recevoir des informations sur l'incontinence à l'avenir.

GE2702

Nom

Prénom

Rue

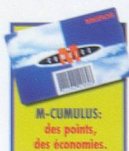
NPA/lieu

*Téléphone

*Date de naissance

*facultatif

Envoyer le coupon à: Mailinghaus FCM, Industrie Nord 9, 5634 Merenschwand



Jura bernois

Creux-de-Glace à la Meuringue



Un petit coin bucolique sur la crête du Chasseral.

Sur le plus haut mont jurassien, les métairies ne s'animent qu'une fois les saints de glace passés, parfois même plus tard si la neige s'accroche encore à l'herbe. Ce dernier printemps, plutôt clément, les bêtes, vaches laitières en tête, ont gagné les crêtes du Chasseral peu après la mi-mai. A la Métairie de la Meuringue, surplombant le vallon de Saint-Imier, Ulrich et Germaine Kämpf ont aussi rouvert la cuisine qui nourrira les randonneurs durant la belle saison. Jusqu'à fin septembre, elle propose en restaurant et sur la terrasse une carte de campagne traditionnelle: jambon, côtelettes, rösti, fondue, petit-déjeuner paysan (brunch)... «ou ce qu'on veut, mais sur commande seulement», précise Germaine Kämpf, prête également à accueillir les groupes. Une grange aménagée permet d'abriter jusqu'à 300 personnes assises, un espace bienvenu notamment le 1^{er} Août, quand déferlent les gourmands inscrits au traditionnel brunch de la Fête nationale. Le restaurant est en principe toujours

ouvert, mais il est toutefois préférable de s'annoncer, surtout en semaine. «Si on aime la tresse fraîche, il vaut mieux avertir, je n'en

fais pas forcément tous les jours», avertit Germaine Kämpf. La Meuringue est en effet d'abord une ferme et la cuisinière peut être appelée à d'autres urgences que les appétits des promeneurs. Six fois grand-mère, elle a aussi souvent ses petits-enfants en vacances. «On se débrouille toujours, il y a aussi les assiettes froides et les desserts.» Là, entre glaces et meringues se faufile la fameuse coupe Creux-de-Glace, arrosée de l'Elixir du Chasseral. La spécialité fait référence à un vrai creux de glace – qui a résisté à la canicule de 2003 – situé non loin de la métairie. On peut entrer dans la grotte en prévoyant de bonnes chaussures et une (double) petite laine.

La Meuringue est accessible en voiture depuis Cortébert. De la métairie, on a vue sur le Mont-Crosin et ses éoliennes; en comptant une heure de marche environ (en terrain plat), on parvient au bord des rochers de la réserve naturelle de la Combe-Grède. Une balade jusqu'à l'antenne du Chasseral et son magnifique point de vue demande à pied un peu plus d'effort, en voiture quelques minutes. Une fois encore, la (double) petite laine sera utile: sur la crête du Chasseral, même en plein été, l'air court toujours, bise ou vent, mais rafraîchissant.

N. R.

»» Métairie de la Meuringue, 2608 Courtelary, ouvert tous les jours, tél. 032 944 12 24.

La Haute-Borne avec vue sur Delémont

Sur les hauteurs de Delémont (des panneaux guident le touriste dès l'entrée de la ville) la ferme-restaurant de la Haute-Borne est ouverte à l'année, selon deux horaires. Du 15 juillet au 15 août, Madeleine et Claude Schmied servent une restauration chaude à toute heure, sans jour de fermeture; les autres mois, ils ferment l'auberge le lundi dès 16 h et le mardi. Leur carte privilégie les produits du terroir: jambon à l'os, rösti et fondue. La pierrade est devenue une de leurs spécialités. Sur réservation, la Haute-Borne sert également des

brunches fermiers (déjeuner-dîner), avec confitures et pains maison, lard grillé, œufs au plat, jambon, etc.

A 300 mètres de la ferme, les curieux dénicheront la borne qui a donné son nom au lieu ainsi qu'un panneau explicatif. Non loin, le point de vue de la Côte-Abbé-Pierre permet d'admirer toute la vallée de Delémont.

N. R.

»» Restaurant de la Haute-Borne, 2800 Delémont, tél. 032 422 14 81.

Neuchâtel

Tipis à la métairie d'Aarberg

La métairie d'Aarberg est située dans un cadre idyllique, réputé pour ses couchers de soleil sur les crêtes jurassiennes. Une vue à 360° permet d'admirer d'un côté le lac de Neuchâtel et de l'autre, les éoliennes du Mont-Soleil. Depuis le village de Villiers (Val-de-Ruz), on suit la direction Clémesin, puis les panneaux Aarberg (dernier tronçon non goudronné). Le lieu offre une touche insolite avec ses deux tipis rescapés d'Expo.02, autour desquels broute un troupeau de lamas. Construite par la bourgeoisie d'Aarberg, la métairie, qui garde en estivage une septantaine de génisses, est l'une des plus anciennes du canton de Neuchâtel. Elle date de 1551 et les



Depuis la métairie d'Aarberg on jouit d'une vue imprenable sur le lac de Neuchâtel.

La belle Fruitière de Bevaix

La vue depuis La Fruitière de Bevaix (1232 m) plonge sur les lacs de Neuchâtel et de Morat ainsi que sur le Plateau suisse. Nous nous trouvons par ailleurs déjà dans la réserve naturelle du Creux-du-Van et il n'est pas rare d'apercevoir du gibier en empruntant les sentiers pédestres sillonnant les forêts environnantes. Ce royaume de verdure n'est pas réservé aux seuls marcheurs. L'accès en voiture depuis le village de Bevaix est rapide et aisé; il suffit de suivre les panneaux indicateurs. L'endroit est charmant, la terrasse très agréable et en cas de mauvais temps, la salle de 45 places est également accueillante. Les spécialités de la maison sont la fondue, le jambon et rœsti, les tommes chaudes ainsi que le rôti (à commander à l'avance). Les amateurs de dessert trouveront leur compte avec les tartes confectionnées avec les fruits de saison. La patronne fait son propre pain qu'il est possible d'acheter.

A. G.

» La Fruitière de Bevaix, 2022 Bevaix, tél 032 835 14 62. Ouverture: du 1^{er} mai au 31 octobre, 7 jours sur 7.

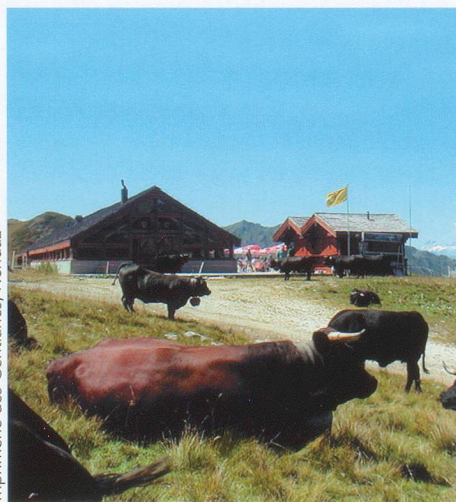
poutres noircies de la cuisine n'ont plus été retouchées depuis 1711. Cette salle avec sa cuisinière à bois au milieu permet aux convives de contempler la préparation des repas. La fondue à l'ail d'ours est la spécialité des tenanciers, mais on vient aussi pour déguster le jambon fumé et les rœsti, cornets à la crème et tartelettes au citron au dessert. Depuis

la métairie, belle excursion dans la réserve naturelle de la Combe-Biosse. A. G.

» Métairie d'Aarberg, 2057 Villiers, tél. 032 751 34 22 ou 032 853 67 22; www.les-refuges.ch Ouverture de mi-avril à mi-octobre, fermé le dimanche dès 18 h et le lundi.

Valais

Les Chottes sur le bisse de Chervé



Imprimerie des Gentianes, Nendaz

Les Chottes de l'alpage de Combyre (alt. 2210 m) ont été construites vers 1912 pour accueillir un troupeau d'une centaine de têtes. La rénovation, faite en 1992, respecte la structure du bâtiment. La charpente de madriers et le toit de bardeaux donnent au restaurant son atmosphère rustique. De la terrasse, rafraîchie par l'eau courante d'un bassin, vue superbe sur la chaîne des Alpes bernoises jusqu'aux Dents-du-Midi. Les enfants disposent d'une place de jeux aménagée auprès de l'enclos des petits animaux de la ferme.

«C'est une région que j'adore et j'aime travailler en altitude», déclare Dominique Michelet, maître de céans, cuisinier de métier et Nendard comme son nom l'indique. A l'au-

tomne, il chasse le cerf dans cet endroit giboyeux où l'on entend les marmottes siffler. Le civet de cerf à l'humagne est à sa carte, avec le plat du berger qui fait honneur au sérac de l'alpage et aux meilleurs fromages des laiteries de Nendaz, Brignon et Combyre. Il prépare lui-même ses salaisons: viande séchée, jambon cru et saucisses. Et les abricots de ses tartes sont cueillis dans les vergers du coteau. «Nous servons des plats chauds à toute heure», précise le patron, dont l'établissement est ouvert l'été du 19 juin au 12 septembre et qui, l'hiver, est le rendez-vous des skieurs des Quatre-Vallées.

On atteint les Chottes *pedibus cum jambis*, par deux itinéraires. De Thyon 2000, empruntez la route d'alpage qui traverse pâturages et forêt; il faut compter une heure à une heure trente de promenade quasiment à plat. De Haute-Nendaz, prenez à Siviez, le télésiège de Novelli jusqu'à Combatzeline, et suivez le chemin pédestre du Bisse-de-Chervé, durant une heure environ.

F. P.

» » Les Chottes, 1993 Veysonnaz, tél. 079 652 45 42. Possibilité de louer, à proximité des Chottes, un petit chalet, aménagé pour accueillir des groupes, tél. à Veysonnaz Tourisme 027 207 10 53.

La «Tsijiè» de Colombire

Cette construction plutôt sommaire (socle de pierre, charpente en bois et toit de tôle), servait à la fois de fromagerie et de logement aux bergers de l'alpage de Colombire, au-dessus de Crans-Montana. En 1990, le chalet est aménagé en musée.

«J'ai développé la restauration pour répondre à la demande des visiteurs qui voulaient déguster les produits du terroir», explique Natal Borgeat. Sur la terrasse, aménagée face au panorama des Alpes valaisannes, il propose le sérac de Mondralèche, les fromages à raclette de Colombire et

de Merdechon, l'assiette valaisanne avec le pain de seigle. Chaque mercredi, il organise des matinées à l'alpage. Accueillis par le maître berger, on assiste à la traite et à la fabrication du fromage. Après un petit déjeuner typique, promenade jusqu'au musée, visite commentée et raclette. Accès conseillé par la route de l'Aminona.

F. P.

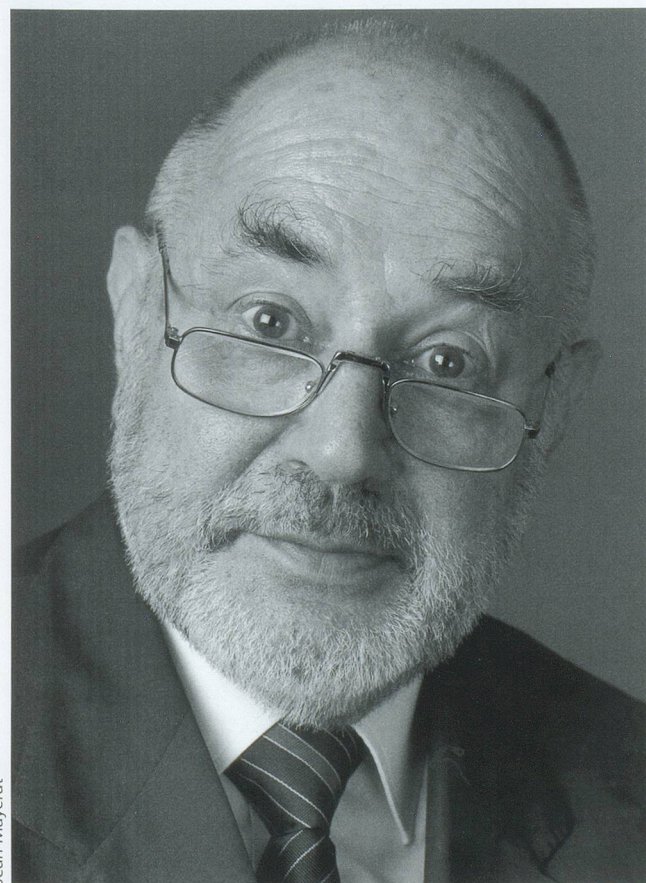
» » La «Tsijiè» de Colombire, 3963 Crans-Montana, tél. Natal Borgeat 079 650 44 04, Crans-Montana Tourisme 027 485 04 04, www.crans-montana.ch

Deux guides à consulter

» » Berg-Beizli-Führer; Guide des petites auberges de montagne, de Richi Spillmann, Spillmann Verlag. Un guide régulièrement remis à jour avec plus de 1000 adresses de buvettes, auberges, métairies, etc. dans toute la Suisse, qui fourmille de renseignements pratiques.

» » Guide des buvettes d'alpage, Préalpes fribourgeoises, par Jean-Marc Schweizer, Ed. La Sarine 2001, format agenda.

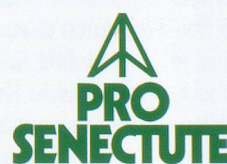
PUBLICITÉ



Jean Mayerat

François Gross,
journaliste, ancien rédacteur
en chef de «La Liberté»

« Plus j'avance en âge, plus me
surprend la vieillesse de bien des jeunes. »



Vieillir, un art de vivre

Pro Senectute, secrétariat romand, Simplon 23, 1800 Vevey 1,
tél. 021 925 70 10, fax 021 923 50 30, internet: www.pro-senectute.ch