

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

**Artikel:** Des vaches écossaises aux Pralets  
**Autor:** J.-R.P.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-827177>

#### 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:** 12.01.2026

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

# Rendez-vous sur les pâturages

ci, 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 rösti. 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.



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

J.-R. P.

## Vaud

### Des vaches écossaises aux Pralets

**A** lors que les chalets de montagne accueillent généralement de belles géniasses 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 vêlage 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 Barilette

Le vieux chalet de La Barilette 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 Barilette est d'autant plus aisés 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 Barilette à pied, à vélo, à cheval ou en voiture depuis Chêserex, 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 Barilette, 1276 Gingins, ouvert tous les jours de début mai à fin octobre, tél. 022 360 12 33.

## Un trois étoiles sur les pâturages

Philippe Guignard ne croit pas aux étoiles. Pourtant, La Bréguettaz, 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 urbigène. 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 Bréguettaz, 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'éclaffée 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

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



Philippe Guignard.

## Préalpes Vaudoises

### Le picoulet à Taveyanne

Rien n'a changé. Il n'y a toujours pas l'électricité ! », nous rassure d'emblée Sarah de Siebenthal, 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 charbonnée 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 gairement 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.