

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 38 (2008)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Les Diablerets : un paradis chez les Diablotins  
**Autor:** Probst, Jean-Robert  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-826994>

### **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:** 30.01.2026

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



## Les Diablerets

### Un paradis chez les Diablotins

Station accueillante et chaleureuse à dimension humaine, Les Diablerets proposent une offre riche et variée pour les familles et les seniors. Au programme: du ski alpin ou de fond, de la raquette, des balades et de la luge.

**D**epuis Aigle, la route grimpe entre les parchets de vigne, en direction du col des Mosses. Peu après Le Sépey, elle bifurque à droite, direction Vers-l'Eglise et Les Diablerets. Pourtant, c'est en train que le voyage s'avère le plus pittoresque. Le convoi se faufile entre

les forêts de sapins, enjambe les ruisseaux et s'engouffre dans de petits tunnels pour gagner, cinquante minutes plus tard, un vrai paradis situé à 1200 m d'altitude. Arrivé aux Diablerets, on se sent tout de suite en vacances. Autour, de minuscules chalets forment un décor de cinéma. Ici, même les

Le nouveau télécabine ultramoderne emmène les skieurs sur le glacier au domaine des neiges éternelles.

montagnes gardent leur distance, pour éviter un sentiment d'étouffement et les Diablotins de Derbo-

### Le journal rétro

Petit-fils d'un pionnier de la station, Christian Reber a toujours été fasciné par l'histoire des Diablerets. Grand collectionneur de documents et de cartes postales anciennes, il a décidé, l'an passé, de partager sa passion. «Sans expérience et sans argent, j'ai édité un journal gratuit, destiné aux Ormonans, aux vacanciers et aux hôtes de passage.»

Ainsi est né le *Journal illustré rétro*, paraissant deux fois par année. Sur quatre pages grand format, on découvre des anecdotes, des chroniques et des photos réunies par l'unique rédacteur depuis plus de 30 ans. «J'avais envie de créer quelque chose d'artistique, qui ne parle pas de politique, qui ne soulève pas de polémique, mais qui rap-

pelle le passé.» Chaque numéro est tiré à 4000 exemplaires, distribués en tout-ménage et chez les commerçants de la station, qui en assurent la diffusion. Christian Reber y raconte la naissance du tourisme et évoque les grands événements avec une rigueur et une précision dignes d'un grand professionnel. [www.diablerets-retro.ch](http://www.diablerets-retro.ch)



J.R.P.



Maison du Tourisme des Diablerets



Maison du Tourisme des Diablerets

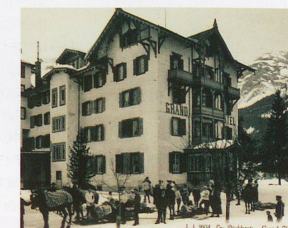
### Une longue histoire

La première mention des Ormonts date de l'an 516. Après avoir été propriété des Comtes de Savoie, les Ormonans ont connu l'occupation bernoise dès 1536.

Au milieu du 19<sup>e</sup> siècle, les premiers alpinistes anglais découvrent la région. En 1856, le Grand Hôtel prend le nom du plus haut sommet de la région, Les Diablerets. En 1868, on inaugure la route Aigle-Sépey-Diablers. En 1914, le train arrive aux Diablerets. Le téléski du Meilleret, l'un des premiers de Suisse, est ouvert en 1942. Un premier téléphérique du glacier est inauguré en 1964. Enfin, le nouveau téléphérique Glacier 3000 est mis en service en 1999.

rance ne jettent plus leurs rochers sur le village depuis belle lurette. On a la curieuse impression que le temps s'égrenne au ralenti. Il y a bien quelques chantiers, qui donneront naissance à des bâtisses modernes, mais on les habillera de bois, car les Ormonans n'apprécient guère la présence du béton.

Aux Diablerets comme partout ailleurs, il est difficile de résister à l'invasion des voitures. Durant la haute saison, la rue principale ressemble à une agglomération de plaine, avec les nombreuses automobiles en quête de places de parc. Cela devrait changer prochainement. «La commune étudie la possibilité de rendre cette artère aux piétons, confie



D.R.





## Un glacier tout neuf

En fait, si le glacier existe depuis la nuit des temps, les installations ont été remises à neuf au seuil du 21<sup>e</sup> siècle. Parmi les investisseurs, qui ont dépensé à ce jour 20 millions pour relancer les installations, on trouve plusieurs personnalités de Gstaad: Bernie Ecclestone, patron de la formule 1, l'homme d'affaires Jean-Claude Mimran et Marcel Bach, promoteur immobilier. Depuis le Col du Pillon, il faut emprunter deux télécabines pour accéder au sommet du Scex-Rouge, à 2971 m d'altitude. Le bâtiment qui abrite la gare terminale et le restaurant a été dessiné par Mario Botta. De là, un télésiège et trois téléskis mènent les skieurs à la Quilledu-Diable, point de départ des pistes aménagées sur le glacier. Le voyage au pays des neiges éternelles coûte Fr. 54.-.



Eric Liechti, directeur de l'Office du tourisme. Il est prévu d'aménager une route de contournement, sur la rive gauche de la rivière et de créer des parkings sur les vastes terrains situés à proximité.» Reste un dernier obstacle, érigé par les commerçants soucieux de leurs affaires. «Les vacanciers sont sensibles à l'aspect pittoresque des Diablerets et ne tiennent pas à retrouver ici ce qu'ils fuient en ville...»

L'une des missions d'Eric Liechti consiste à trouver de nouveaux marchés, pour élargir la clientèle. «Nous ne visons pas la classe supérieure, qui préfère Gstaad ou Verbier, mais plutôt les familles et les amoureux de la montagne disposant d'un revenu moyen, venus de Suisse et d'ailleurs. Récemment, j'ai participé à des salons qui se tenaient au Portugal, en Espagne, en Tchéquie et en Pologne, soit à deux heures d'avion de Genève.»

## Sports et culture

Que faire aux Diablerets? Tous les sports d'hiver sont praticables dans la station et dans les environs immédiats. Les domaines skiables d'Isenau, de Meilleret et du Glacier 3000 permettent de dévaler 125 km de pistes, adaptées à tous les niveaux, du débutant au skieur confirmé. Même en cas de pénurie d'or blanc, il est possible de s'a-

donner à sa passion grâce à quelques canons à neige installés en renfort, mais surtout par la création de plusieurs pistes aménagées sur le glacier, à 3000 m d'altitude. Notons au passage qu'il existe des communications entre les pistes du domaine des Diablerets, de Vers-l'Eglise et de Villars.

Les amateurs de ski de fond n'ont pas été oubliés. Outre un circuit dessiné sur le glacier, ils peuvent parcourir la boucle du village (entre l'Eurotel et le Parc des Sports), filer en direction de Vers-l'Eglise, dix kilomètres plus bas, ou accéder au tracé qui part d'Isenau en direction du plateau des Moilles. C'est dans cette région également que les marcheurs débiteront la balade qui les emmènera, par le lac Retaud, vers le col du Pillon. Le retour à la station s'effectuant par le service de bus navette.

Sur le versant opposé, il est possible d'emprunter le télésiège de Meilleret pour atteindre le sommet des Mazots et redescendre ensuite en luge, par la route du col de la Croix. Une piste de rêve, longue de plus de 7 km, à dévaler de jour comme de nuit... Enfin, les émules de Denise Biellmann et Stéphane Lambiel se donneront rendez-vous à la patinoire couverte de La Potinière, pour effectuer des pirouettes sur glace.

Si l'offre sportive est complète, il manque encore une dimension

## L'auberge de la Révolution

Preuves à l'appui, la façade de l'Auberge de la Poste date de 1789, soit l'année de la Révolution française. Depuis lors, elle a évidemment subi un certain nombre de transformations, mais a toujours accueilli les voyageurs de passage et les vacanciers. La famille Pichard gère l'établissement depuis quatre générations. Denise, la

maman, et son fils Alexandre dirigent cette auberge qui peut accueillir une centaine de clients, amateurs de grillades et de mets au fromage. A l'étage les huit chambres pittoresques sont prises d'assaut. Ultime détail: l'astronaute Claude Nicollier, client célèbre, a laissé sa trace dans «la meilleure auberge de la galaxie».







culturelle pour faire des Diablerets une station vraiment attrayante. Outre le Festival musique et neige, qui propose huit concerts, la maison des Congrès accueille un spectacle durant les Fêtes. Quelques établissements organisent des soirées folkloriques en fin de semaine et c'est à peu près tout. «Nous sommes conscients qu'il manque quelque chose à notre station. Un musée régional ouvrira ses portes à Vers-l'Eglise dans le courant de l'hiver. Aménagé dans l'ancienne poste, au cœur du village historique, il accueillera des expositions d'artistes et racontera l'histoire du village et de la vallée, à travers des documents, des images et des objets du passé.» Quelques dizaines de mètres plus bas, il est possible de visiter la scie à eau, placée sur la rivière. Cet ultime témoin du passé fonctionne encore de nos jours. On vous le disait en introduction, le temps n'a pas d'emprise sur ce coin de pays. ■

## Adresses utiles

**Maison du Tourisme,**  
tél. 024 492 33 58;  
[www.diablerets.ch](http://www.diablerets.ch)

**Musée des Ormonts.** Ouverture prochaine. Mary-Claude Busset, conservatrice, tél. 024 492 24 45;  
[www.museeormonts.ch](http://www.museeormonts.ch)

**Festival musique et neige.**  
Du 27 janvier au 3 mars, tous les samedis à 18 h 15 au temple de Vers-l'Eglise.

**La Potinière,** café-restaurant,  
tél. 024 492 12 17; [www.lapotiniere.ch](http://www.lapotiniere.ch)

**Auberge de la Poste,** Famille Pichard, tél. 024 492 31 24.  
Chambres dès Fr. 120.-;  
[www.aubergedelaposte.ch](http://www.aubergedelaposte.ch)

**Hôtel des Sources;**  
tél. 024 492 01 00. Double de Fr. 138.- à Fr. 222.- selon la saison.  
Prix spécial familles;  
[www.hotel-les-sources.ch](http://www.hotel-les-sources.ch)

**Botta 3000.** Restaurant du glacier et self service, tél. 024 492 09 31;  
[www.glacier3000.ch](http://www.glacier3000.ch)

## Filets de truites meunière aux noix

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation: 30 min.

La rivière «Grande-Eau», qui traverse les Diablerets est très poissonneuse. Lorsque la pêche est bonne, plusieurs restaurants de la station mettent à leur carte les truites au bleu ou meunière. Nous vous proposons une recette originale.

**Ingrédients:** 4-6 filets de truite arc-en-ciel, 150 g de pousses d'épinard, 1 botte de carottes, 1 tasse de riz sauvage, 2 citrons, 50 g de noix, 1 échalote, 50 g de beurre, 2 cs d'huile de pépin de raisin, 1 cs d'huile de noix, persil, poivre et sel.

**Préparation:** cuire le riz sauvage (20 min.) dans un bouillon

de légumes assaisonné de poivre et de sel. Cuire les carottes à part. Chauffer une poêle et y faire fondre une noix de beurre. Ajouter les pousses d'épinard et l'échalote hachée. Assaisonner et tenir au chaud. Saler et poivrer les filets de truite des deux côtés et les faire dorer 2-3 minutes à la poêle avec de l'huile de pépin de raisin et du beurre. Retirer les poissons et les réserver au chaud. Faire fondre une noix de beurre dans une casserole, y ajouter les noix concassées, le persil et l'échalote hachée, le jus d'un citron et un filet d'huile de noix. Dresser le tout sur une assiette.

**Astuces:** toujours griller les filets de poisson côté chair en premier, sinon ils se recroquevillent. Utiliser l'huile de pépin de raisin, beaucoup plus digeste.

**Coût des ingrédients:**  
Fr. 35.80

**Vin:** blanc sec d'Ollon (Fr. 11.50)



J.-R.P.