

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2017)
Heft: 91

Artikel: Buvettes : un bon bol de fraîcheur
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-830372>

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: 07.02.2026

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

loisirs&maison

BUVETTES

Un bon bol de fraîcheur

COSTUME DE BAIN

Comment choisir son maillot.

70

CHAPEAUX

Un accessoire utile qui revient à la mode.

74

RECETTE

Pesto à la carotte.

77

SRI LANKA

Un paradis entièrement dédié au thé!

84

Lorsque l'été s'approche, les buvettes d'alpage sont une formidable solution de repli. Une sélection pour vous.

Que faire pour échapper au soleil de plomb et à la fournaise estivale? Les piscines sont bondées, le bord du lac surpeuplé. Non, pour trouver la solution, il faut regarder vers le haut, normal d'ailleurs dans un pays de mon-

tagnards. Quoi de mieux donc que de renouer avec nos racines et de partir en quête d'une buvette d'alpage. Le décor est sublime, l'accueil sympa et les températures plus clémentes. On se sent tout de suite mieux, proches

de la nature et le bon air ouvre même l'appétit. Une envie soudaine de croûtes au fromage et d'un petit verre de blanc, pourquoi résister?

Voilà une sélection réalisée avec le *Guide des buvettes et auberges d'alpage de Suisse romande* édité par *Terre et Nature*, avec pour critère premier, l'accessibilité. Profitez-en!

RÉD

La Ferme-Robert (NE)

RÉGION Réserve naturelle du Creux-du-Van | **ALTITUDE** 972 m
La Ferme-Robert est indissociable du Creux-du-Van. Cette bâtisse trapue, construite en 1752, est solidement campée au pied des vertigineuses falaises qui forment l'imposant amphithéâtre rocheux du Creux-du-Van. Elle est la porte

d'entrée incontournable de la première réserve naturelle de Suisse. Des décennies durant, cette ferme fut dans les mains d'une dynastie, la famille Robert. La Ferme-Robert partage aujourd'hui sa vaste surface entre un restaurant et un centre d'interprétation de la nature.

**ADRESSE**

La Ferme-Robert,
2103 Noiraigue
Tél. 032 863 31 40
www.ferme-robert.ch

LES PLUS

Réservation souhaitée. Parking. Accès à cheval. Place de jeux et activités pour enfants.

HORAIRE

D'avril à juin, fermeture le mardi. En juillet août et septembre, ouvert 7 j./7. En octobre, fermée le mardi.

À TABLE

Au menu

Filet mignon aux morilles, déclinaison de fondues et de rôtis, jambon aux morilles, soufflé glacé à l'absinthe.

La spécialité

Le saucisson neuchâtelais au pinot noir du Littoral avec son fagot de haricots, sa portion de rôtis, une tomate, le tout servi avec un petit bol de sauce.

Le bon truc des Huber

Pour une fondue plus digeste, ajouter avant de servir une cuillère de bicarbonate et une cuillère de moutarde.



JUIN 2017

À TABLE

Au menu

Fondues, jambon à la borne, croûtes au fromage, au vacherin, croûtes Saletta (avec pommes de terre et vacherin), planchettes de l'armailli, avec viande, fromage, sandwiches. Au dessert, meringues, petits fruits de saison, crème au baquet.

La spécialité

La soupe de chalet et les macaronis à la crème, réputés loin à la ronde depuis quarante ans!

Le bon truc de Raoul

La croûte aux champignons, confectionnée à l'aide de plusieurs sortes de champignons différents!

Buvette d'alpage La Saletta (FR)

RÉGION La Veveyse | **ALTITUDE** 1499 mètres
Au pied de la Dent-de-Lys, la Buvette d'alpage La Saletta surplombe Les Paccots et tout le district de la Veveyse. De sa terrasse, la vue est imprenable sur le Plateau suisse

et le Jura. Le chalet, construit il y a deux siècles, tire son nom de l'oseille sauvage, qui se dit «saletta» en patois, présente en quantité sur les pentes herbeuses de la Dent-de-Lys.

ADRESSE

Buvette La Saletta,
route de la Dent-de-Lys 111,
1619 Les Paccots
Tél. 079 332 23 86

LES PLUS

Parc de jeux pour les enfants.
Animaux bienvenus, les
Colliard ont mis en place un
«toutou bar».

HORAIRE

Ouvert du premier week-end de
juin à septembre. Fermé lu et ma
en juin et septembre ainsi que le
lundi en juillet et août.



Buvette des Croisettes (VD)

RÉGION Vallée de Joux | **ALTITUDE** 1323 mètres
Quand vous empruntez le col du Mollendruz, avant d'arriver à la vallée de Joux, vous ne pouvez pas rater la Buvette des Croisettes. Ce véritable paradis dispose d'une carte de visite de charme: des highlands. Ces vaches chevelues d'origine écossaise paissent paisiblement dans les prairies alentour et apportent une touche bucolique supplémentaire à cet endroit plein de surprises.

ADRESSE

Buvette des Croisettes, chalet
des Croisettes, 1344 L'Abbaye
Tél. 021 841 16 68
www.lescroisettes.ch

LES PLUS

Pique-nique permis dans le
pâturage. Jeux extérieurs,
promenade didactique pour
tous, animaux de basse-cour.

HORAIRE

De mi-mai à mi-octobre.
Du mercredi au
dimanche soir.
De 10 h à minuit.

À TABLE

Au menu

Les gâteaux préparés au feu de bois, la «vraie raclette», le «Délice du berger», généreuse salade maison, les tommes de chèvre chaudes, la meringue à la crème double ou le flan à la raisinée. La viande de highland, provenant de l'exploitation, est proposée chaque jour (grillades, tartare, hamburger). Elle est comparable à celle du cerf, très persillée, et présente la particularité d'être très riche en bon cholestérol.

La spécialité

Le gratin de pralet (mot de patois vaudois signifiant le «petit pré»), composé de pommes de terre, de jambon, de fromage à raclette, de crème et de tomate.



Les Chatons (JU)

RÉGION Franches-Montagnes | **ALTITUDE** 1000 mètres
On ne présente plus les Franches-Montagnes, paradis du cheval et de la randonnée pédestre accessible en toutes saisons. Mille mètres d'altitude, c'est le niveau idéal pour échapper à la canicule en été et s'élever au-dessus du brouillard en hiver. C'est la raison pour laquelle il vaut la peine de s'arrêter au hameau des Barrières, où se trouve le Restaurant des Chatons. Un établissement réputé depuis longtemps pour son filet mignon, dont les jeunes tenanciers perpétuent la tradition.

ADRESSE

Les Chatons,
Les Barrières 16,
2340 Le Noirmont
Tél. 032 951 20 35

LES PLUS

A côté du restaurant proprement dit, les Chatons vous proposent aussi un coin bar chaleureux.

HORAIRE

Ouvert de 10 h à minuit. Fermeture hebdomadaire: lundi et mardi. A la belle saison, fermeture hebdomadaire: lundi.



À TABLE

Au menu

Eduardo Gomes et Isabelle Renaud proposent une cuisine de saison. «Nous voulons le plus possible faire ressortir le côté nature de nos mets», souligne Isabelle qui, dès le printemps, part cueillir un maximum de plantes sauvages destinées à l'assaisonnement. On appréciera ainsi particulièrement le steak tartare, joliment décoré de fleurs de capucine et de bourrache.

La spécialité

Le suprême de faisan à la Cuivrée (une bière locale) et la friture de carpe du Doubs.



Le Chalet-Neuf (VS)

RÉGION Morgins **ALTITUDE** 1692 mètres
Depuis sa création, à la fin des années 1800, le Chalet-Neuf a vécu plusieurs vies. Dès sa construction, cette ancienne ferme proposait déjà aux randonneurs le couvert et le gîte dans la paille. Le sort s'est acharné sur elle, puisqu'elle a brûlé trois fois. Heureusement, il n'y a jamais eu de victimes.

Aujourd'hui reconstruit sur deux étages et bien protégé des orages, le restaurant, qui est un gîte, dispose d'un bar, propriété de la bourgeoisie de Colloby-Muraz, est un point d'accueil chaleureux et confortable pour tous les amoureux de la montagne. En été comme en hiver, c'est une jolie halte le long de la frontière franco-valaisanne.

ADRESSE

Le Chalet-Neuf,
1875 Morgins
Tél. 024 477 12 96
chalet-neuf@hotmail.com
www.chalet-neuf.com

LES PLUS

Terrain de pétanque,
jeux pour les enfants,
vaches et moutons
dans les prés avoisinants,
dortoirs.

HORAIRE

Ouvert du début juillet
à fin août. Hiver: du 15
décembre au 15 avril sous
réserve d'enneigement.
De 9 h à 17 h.

À TABLE

Au menu

Les croûtes au fromage, fondues et autres tommes poêlées voisinent sur la carte avec les planches valaisannes, les salades et les gâteaux maison.

La spécialité

La reine des croûtes de la maison est la savoureuse «croûte complète», au fromage, jambon, lard, oignons, tomates et œuf miroir.

Le bon truc de Sébastien

La «soupe aux cailloux». Les légumes et la viande mijotent avec un gros caillou qui malaxe l'ensemble.

DR

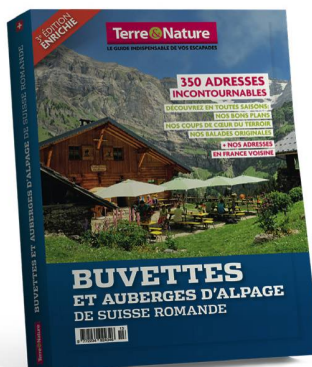
Terre & Nature
Boutique

Guide des Buvettes et Auberges d'alpage de Suisse romande

Prix spécial pour les lecteurs «Générations»
Fr. 25.- au lieu de Fr. 30.-

Un guide qui recense 350 adresses de buvettes d'alpage, des balades et des découvertes du terroir pour préparer la belle saison.

- Format: 148 x 210 mm
- 500 pages



BULLETIN DE COMMANDE

JE COMMANDE: _____ exemplaire(s) du Guide des Buvettes et Auberges d'alpage de Suisse romande

Nom _____
Prénom _____
Numéro d'abonné _____
Rue, N° _____
NPA, localité _____
Téléphone _____
E-mail _____
Date _____
Signature _____

Bulletin de commande à retourner à:
Terre & Nature Publications SA - VPC Génération
Avenue de Rumine 37, 1005 Lausanne

Vous pouvez également passer votre commande:
Sur notre site internet www.terrenature.ch/boutique
(Avec la mention «Offre Génération» dans les remarques du formulaire de commande en ligne)

* Frais d'envoi en sus. Dans la limite des stocks disponibles. Offre valable jusqu'au 31.12.2017