

**Zeitschrift:** Suisse magazine = Swiss magazine  
**Herausgeber:** Suisse magazine  
**Band:** - (2009)  
**Heft:** 243-244

**Artikel:** Le Jorat et ses environs  
**Autor:** Goumaz, Michel  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-849547>

#### 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>**

# Le Jorat et ses environs

Au-dessus de Lausanne, de l'autre côté du col du Chalet-à-Gobet, s'étend un pays de forêts et de prairies où, à première vue, le tourisme est encore fort discret. Et pourtant, comme nous allons le voir, et ce n'est qu'un échantillon, il est d'une richesse toute vaudoise.

## Le zoo de Servion

Ecouter M. Charly Bulliard, ancien horloger complet de formation, reconvertis par passion vers les animaux, créateur il y a 35 ans d'un joyau aujourd'hui reconnu loin à la ronde, le zoo de Servion, est un véritable privilège. Ses yeux s'allument quand il vous parle de la naissance toute récente d'un bébé bison et des réactions d'une grande sœur toujours attachée à sa mère.

Plus de deux cents animaux d'une septantaine de variétés différentes, disséminés dans de vastes enclos au cœur de la forêt, ont souvent une mission bien précise : assurer la préservation d'espèces menacées dans le cadre d'un programme commun avec d'autres parcs zoologiques.



Des louveteaux bien craquants

On a célébré déjà vingt-deux naissances cette année dont entre autres deux louveteaux arctiques absolument craquants, deux ouistitis pygmées, un tamarin de Goeldi (singe), trois tragopans de Temminck (faisans) ou deux chèvres du Tibet dont on fait, avec



Oural et Tinka en pleine séance de calins

leur duvet unique, la laine Pashmina, la plus légère et la plus chaude au monde.

Si, à juste titre, M. Bulliard est fier de toutes ses bêtes, il a un faible que nous partageons entièrement pour Oural, un tigre de Sibérie, somptueux mâle de près de 300 kilos qui malgré sa force témoigne beaucoup de tendresse à sa compagne Tinka. Sa Majesté le lion paré de sa crinière royale, trône avec sa lionne en rêvant peut-être de quelques antilopes qui ne sont pas bien loin.

On trouve aussi les cerfs, les biches et le faon au pelage tacheté, digne héritier de Bambi qui par la magie du dessin animé nous fit verser quelques larmes, les ratons laveurs espiègles, les loups arctiques qui ne lâchent pas d'une semelle leurs irrésistibles peluches nées le

26 avril, les lynx, ces gros chats sauvages aux oreilles triangulaires surmontées d'un élégant plumet, les rennes du père Noël, les renards polaires, l'alpagu tout mignon à la toison laineuse ou entre de nombreux autres le bison, le sanglier ou les chèvres du Tibet.

L'ours brun a la mine réjouie, car on lui construit un nouvel enclos bien plus grand où il pourra s'ébattre à souhait. N'oublions pas les petits primates, avec les ouistitis pygmées qui consomment quotidiennement 15 g de fruits, insectes, pâtées, légumes, œufs et poissons soigneusement préparés à Servion ou les lémuriens de Madagascar aux yeux bleu pacifique qui ont l'art de se dissimuler entre les branchages.

Pour s'occuper de tout ce monde à quatre ou à deux pattes – on a oublié de vous signaler qu'il y avait aussi de superbes volatiles – six soigneurs gardiens veillent à la parfaite propreté du parc et des enclos, s'occupent de la préparation et de la distribution de la nourriture, soit en moyenne annuelle 30 tonnes de viande, 15 tonnes d'herbe fraîche, 30 tonnes de foin et de regain, 25 à 30 tonnes de fruits et légumes, 16 tonnes de graines, 2,5 tonnes de poissons et plusieurs kilos d'insectes. Trois vétérinaires de la région, dont un spécialiste des grands fauves, veillent au grain sur la santé de ce peuple.

Lové à l'orée des bois du Jorat, dans un cadre enchanteur et reposant, le zoo de Servion fascinera petits et grands qui seront heureux de faire quelques haltes sur les nombreux bancs de bois qui jalonnent les sentiers où l'on a prévu des aires de pique-niques. Les handicapés apprécieront de voir qu'on a pensé à eux afin qu'ils puissent faire une visite enrichissante. Le restaurant permettra de satisfaire tous les appétits et soifs. Ouvert tous les jours de l'année, le zoo de Servion vit au rythme des saisons, donnant à chaque visite un caractère magique tout au long de l'année.

## Tropiquarium de Servion

Si vous aimez les atmosphères tropicales, vous serez comblés au paradis des volatiles et reptiles en tous genres. Tout à côté du zoo mais indépendant, il le complète à merveille. De vastes volières accueillent une bonne trentaine d'espèces d'oiseaux exotiques tels que rossignols du Japon, pélicans d'Afrique, flamants d'Argentine et de Cuba, manchots du Cap, etc. Et sur terre boas, pythons, lézards et crocodiles, tortues ou sympathiques mygales et scorpions charmeront les amateurs.

## 14 au guide Gault & Millau, le restaurant du Jorat, Mézières

Partir à la découverte du Jorat et de ses trésors discrets finit par ouvrir l'appétit. Certes presque chaque village a son café qui souvent fait de la restauration mais il y en a un qui vaut le déplacement. C'est à Mézières, où au théâtre de bois on flatte l'esprit, et au café restaurant du *Jorat* le palais.

Pascal Gauthier sait jongler entre l'accueil de ses hôtes pour leur commenter une carte qui change souvent et sa cuisine où d'un œil pointu et sans complaisance, il surveille la confection de délices issues de ses recherches où tradition et créativité font un mariage raffiné. Son passage chez Carlo Crici, grand chef Relais & Châteaux au *Cerf* à Cossonay, a confirmé son amour pour les meilleurs produits qui souvent proviennent du terroir environnant.

Il a l'art de pimenter ses plats de façon très subtile en y ajoutant parfois quelques larmes d'huile de noix, de noisette ou de pistache. En un mot, Pascal Gauthier est un virtuose du goût et du raffinement qui sait en plus choisir chez



Le Vuipay

ses vignerons préférés et soigneusement sélectionnés quelques nectars qui délectent nos papilles.

Nous avons goûté un carpaccio de brochet du Léman au vinaigre de pomme acide surmonté d'une neige faite avec le même fruit et un remarquable tartare à l'huile de truffe blanche et suivi par un dessert totalement aérien, le moelleux au chocolat au coulis de fruits rouges. Si le somptueux menu dégustation revient à environ soixante-dix euros, on peut facilement ne prendre qu'un plat avec entrée ou dessert. Les enfants seront ravis avec des tagliatelles à la crème pour 6 euros.

## Le Vuipay

Tous ceux de Lausanne et des environs connaissent les Paccots, que ce soit comme but de la première course d'école ou en hiver pour un ski familial tout en douceur.

La route continue au-delà de cette petite station et monte en serpentant à l'assaut des contreforts des Préalpes. Nous sommes au pays des pâturages immenses, souvent pentus. Les vaches innombrables nous regardent passer, nous les humains trop pressés, ou s'occupent activement à brouter une herbe délicieuse parsemée de fleurs sauvages. C'est qu'il faut que le lait soit de première qualité pour se transformer en merveilles gustatives d'origine contrôlée.

Rouler lentement est impératif, car les croisements ne se font que sur quelques places d'évitement. Mais il ne faut pas se décourager, car la récompense est au bout du chemin.

Parmi les nombreux chalets d'alpage saupoudrés au milieu d'un camaïeu de verts, certains sont restés à l'usage du bétail et des

armaillis, d'autres sont devenus partiellement buvettes proposant quelques plats authentiques avec les produits du cru. Entre autres, nous vous suggérons d'aller jusqu'à celle du Vuipay où la famille Liaudat vous régalerai avec ses macaronis à la crème, son jambon de la borne, une spécialité typiquement fribourgeoise, des croûtes au fromage géantes et bien entendu une fondue onctueuse sans oublier les meringues et petits fruits à la crème de Gruyère. Et tout cela à des prix très doux.

Par beau temps, installez-vous sur la terrasse, la vue est sans limite jusqu'aux Alpes plus lointaines et un modeste bout du Léman. En hiver, on y accède en raquettes à neige et grâce aux bobs mis à disposition, la descente est particulièrement hilarante.

## Le temple de la fondue : Le café Tivoli à Châtel St-Denis

Bien plus qu'un restaurant, le café Tivoli à Châtel St-Denis est une véritable institution. L'ambiance y est chaleureuse autour d'un caquelon convivial où la fondue fribourgeoise, la tout vacherin ou la moitié-moitié, la meilleure du monde, s'offre aux regards et aux fourchettes des plus fins connaisseurs en la matière. Faut-il vous dire que le choix et la qualité des fromages issus des plus riches alpages du canton sont un inimitable secret de famille ?

Le cadre est unique, chaque table en bois sculpté ou marqué est différente, les parois ornées de figures taillées dans le bois retracent la vie et les personnages de la région, ou des moments particuliers de l'histoire d'un établissement devenu célèbre tenu pendant 37 ans par Roby et Cricri Colliard.



L'intérieur du café Tivoli



Le café du Jorat

► Le 1<sup>er</sup> janvier de cette année, leur fille Sarah, au sourire communicatif, amoureuse de son pays natal mais aussi de Tahiti, a repris la tradition, car comme elle le dit : « La fondue change de mains, pas de recette ».

## Le Théâtre du Jorat

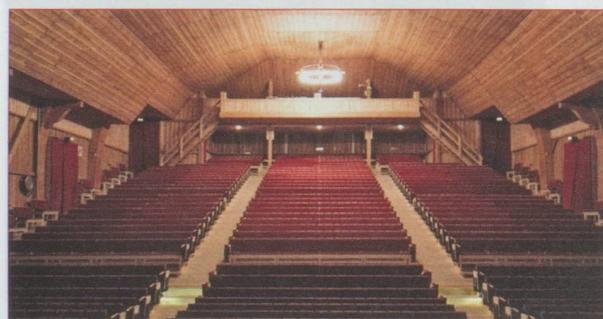
Imaginez un théâtre unique au monde, tout en bois, créé il y a 101 ans par René Morax et son frère Jean, dans un village de 1067 habitants répondant au sobriquet de « Grands Pantets ». Bâtiment historique classé au patrimoine cantonal, vu de l'extérieur, il ressemble à une vaste grange, si bien intégrée à l'architecture des fermes voisines que les Vaudois l'ont baptisé la « Grange sublime ». De l'intérieur, il fait un peu penser à un théâtre antique avec ses gradins qui offrent à presque mille spectateurs une vision parfaite de la scène. L'acoustique, évidemment, est boisée et parfaite. On pourrait comparer la perfection des sons à ceux d'un stradivarius. En un mot, c'est magique !

Perdu au milieu de la campagne, quoique facile d'accès, dans un coin de pays où les hivers sont rigoureux, c'est un théâtre d'été. Ceux qui n'ont pas de voiture y arrivent aisément grâce aux transports publics qui offrent des horaires adaptés aux heures de représentations. Il fascine un vaste public venu de loin à la ronde par une saison de spectacles



Le théâtre du Jorat

L'intérieur du théâtre du Jorat



L'orgue de Barnabé

variés comiques ou dramatiques, musicaux où la danse n'est pas oubliée ainsi que le cirque moderne.

René Morax (1873-1963), l'auteur de théâtre contemporain le plus fécond de Suisse, fut le grand animateur du théâtre du Jorat. Il créa entre autres en 1921, le *Roi David* avec un compositeur inconnu à l'époque : Arthur Honegger.

## Barnabé

Cela fait 100 ans que la famille Pasche exploite le café-restaurant *La Croix-Blanche* à Servion. Constant, l'ancêtre, eut l'idée prophétique d'installer une salle de spectacle dans la remise, en face du bistro. En 1922, il organisait un meeting aérien qui fit sensation.

Les années se sont écoulées et en 1965, Barnabé, Jean-Claude Pasche pour l'état civil, employé de commerce devenu meneur de revues à succès, avec une audace de visionnaire, restaure la grange oubliée. Le café-théâtre de Servion est né et la première aura lieu le

21 mai 1965. Bon an mal an, ce sont quarante mille spectateurs enthousiastes qui prennent le chemin du village familial.

Jacques Béranger, alors directeur du théâtre municipal de Lausanne, lui suggéra de ressusciter la défunte *Revue de Lausanne*. Il en fit la plus grande de Suisse avec des soirées inoubliables de novembre à février.

Les plus grands artistes sont venus à Servion : Gilles et Urfer, Bernard Haller, François Sylvant, l'Orchestre de Chambre de Lausanne dirigé par Armin Jordan, Claude Luter, Bill Collman, le Washington High School Band, los

Muchachos et tant d'autres mondialement connus.

Mais ce n'est pas tout ! En décembre 2002, on inaugure à Servion le plus grand orgue de cinéma d'Europe. Conçu en 1927 à Fribourg en Brisgau, trouvé dans les années 70 au cinéma-variétés Apollo à Zurich, admirablement restauré et doté, tout en conservant les systèmes d'antan, des techniques les plus modernes, il permet de conserver un patrimoine unique.

À l'origine, l'orgue de cinéma avait été créé pour sonoriser les grands films muets qui vont revivre à Servion du 18 au 21 mars 2010 lors du 10<sup>e</sup> festival des « Voix du Muet », une coproduction du café-théâtre Barnabé et de la Cinémathèque suisse. Avec l'appui de la Cinémathèque Suisse.

**MICHEL GOUMAZ**

## Infoplus

**Zoo de Servion :** ☎ 0041 21 903 16 71.

**Le Jorat**, Grand'Rue 16, 1083 Mézières. ☎ 0041 21 903 39 14. Réservation vivement conseillée. Fermeture dimanche soir, lundi et mardi midi.

**Le Vuipay**, route de la Dent-de-Lys, 1619 Les Paccots, ☎ 0041 21 948 04 32 – réservation vivement conseillée. Ouvert de juin à début octobre, tous les jours de 9 h à 23 h. Les fins de semaines dès janvier ainsi qu'au clair de lune.

**Le Tivoli** : sur la grande place à Châtel St-Denis, vaste parking. Ouverture : du vendredi au mardi de 8 h à 23 h et le mercredi jusqu'à 14 h. Réservation conseillée : ☎ 0041 21 948 70 39.

**Théâtre Barnabé**, 1077 Servion. ☎ 0041 21 903 09 03  
www.barnabe.ch