

# Montagnes vivantes

N° 112 | Été 2021



Artisanat



Aide suisse  
à la montagne



# Artisanat

Chers amis de l'Aide suisse à la montagne,  
Chers lectrices et lecteurs

Nul besoin d'être un étymologiste émérite pour comprendre quelles quelles sont les racines du terme allemand «Handwerk». Il évoque le fait de réaliser quelque chose de ses propres mains. En français, c'est tout différent. En Suisse romande, nous utilisons le terme «artisanat», ce qui ne veut pas dire que les mains n'ont pas leur rôle à jouer. Et si l'on s'en réfère aux projets qui sont présentés dans le présent magazine, le terme n'est pas usurpé.

C'est même du «grand art» quand Jolanda Brändle du Toggenburg crée, à partir de simple papier et de petits ciseaux, de véritables univers. Idem pour Thomas Lampert en Basse-Engadine qui fabrique, à partir de fer brut, des couteaux en filigrane à la forme parfaite. Ou encore quand Rolf Steinbacher réalise avec maîtrise des tavillons, un travail de longue haleine. Le terme s'applique aussi aux saucisses sèches que Bernard von Bergen produit dans le Jura bernois et qui, à la première bouchée déjà, révèlent toute la saveur d'un produit artisanal.

Cet artisanat me fascine. Le savoir-faire et l'expérience des artisans permet de créer des produits authentiques et uniques. Mais ils sont aussi créateurs d'emplois et assurent des revenus, lesquels permettent de freiner l'exode rural. De véritables performances auxquelles nous tendons volontiers la main en soutenant des projets d'investissements.

Cordiales salutations



Willy Gehriger  
Président du Conseil de fondation



## 4

Entre le marteau  
et l'enclume

Thomas Lampert chauffe  
le fer dans sa forge.



## Situation des projets

- 4 Atelier d'un tavillonneur, Vasön SG
- 7 Magasin de découpages en papier, Mosnang/SG
- 8 Fumoir, Champoz, BE
- 10 Forge, Giersun GR
- 12 Production de pâtes, Breno TI
- 16 Local corporatif, VS



## 7

Ciseaux et  
papier

Jolanda Brändle vend désormais  
ses découpages en papier  
dans un magasin plus spacieux.



## 12

## Pâtes farcies

Olaf Baumann s'est lancé dans  
la fabrication de pâtes et de gnocchis.



REMISE EN ÉTAT D'UN ATELIER DE TAVILLONNEUR

# Plus qu'une simple façade

Max Hugelshofer

## Avec beaucoup de cœur à l'ouvrage et de savoir-faire, Rolf Steinbacher redonne vie à un ancien métier artisanal. Petit aperçu du travail d'un tavillonneur.

**VASÖN | SG** Toc, toc, toc, toc-toc. Un tapotage rythmé vient rompre le calme du matin à proximité de l'église de Mels. Le bruit viendrait-il du chantier du presbytère sous échafaudage? Pourtant, personne n'y travaille pour le moment. Mais il y a bien quelqu'un: un homme avec un pouce gauche à l'ongle très long. Il s'appelle Rolf Steinbacher et est tavillonneur. Ce long ongle l'aide à sortir des clous très fins du sac en cuir qu'il porte sur la hanche. Rolf est en train de couvrir une petite dépendance avec de nouveaux tavillons. Quelque 5000 pièces, toutes un peu différentes, toutes façonnées à la main, et qu'il va clouer sur une paroi. C'est de là que venait l'étrange tapotage.

Rolf explique qu'il a un métier malheureusement en voie de disparition, car les façades en tavillons (appelés aussi bardeaux) ne sont plus demandées que par les passionnés et elles durent longtemps. «Une façade en tavillons peut tenir jusqu'à 100 ans, mais presque plus personne n'en veut aujourd'hui», commente-t-il.

### Aucun compromis

Rolf ne se laisse pas influencer par le fait que tout soit de plus en plus éphémère. Il est fier de son travail artisanal et préférerait abandonner plutôt que d'accepter que l'une de ses façades ne soit pas parfaite, que ce soit parce qu'il a manqué de temps ou en raison de contraintes de coûts. Il a minutieusement préparé la couche de fond et respecté l'orientation des tavillons. Mais tout a commencé déjà il y a neuf mois, dans la forêt.



D'un coup d'œil expert, Rolf Steinbacher examine l'aspect de la façade en tavillons.

En automne, Rolf a sillonné, avec le garde-forestier, les pentes au-dessus de Vättis, à la recherche d'épicéas et de mélèzes qui poussent bien droit et lentement. Et il sait qu'il faut les chercher dans des endroits protégés du vent. Les arbres que Rolf a choisis ont été marqués au spray par le garde-forestier. Ils ont ensuite été abattus puis transportés jusqu'à l'atelier de Rolf à Vasön, dans le Val Tamina.

C'est à l'extrémité du village de Vasön que Rolf a son «Büdeli», comme il appelle son atelier. La petite bâtisse est située entre la route et un versant pentu et est bien évidemment revêtue de tavillons.

# «Une façade en tavillons peut tenir 100 ans»

Couper des tavillons au départoir exige savoir-faire et habileté.



Rolf Steinbacher passe beaucoup de son temps à rechercher l'épicéa parfait.



L'atelier de Rolf n'est pas seulement son lieu de travail pendant la saison d'hiver, mais aussi sa demeure. Actuellement, cet homme de 52 ans taille encore une certaine quantité de tavillons avant de passer à la variante avec un départoir. Il n'y a en effet pas seulement divers formats et diverses rigidités pour les tavillons, mais aussi deux processus de fabrication différents. Les deux sont fascinants et ont leurs propres avantages et leur histoire, selon Rolf.

Quand il produit des tavillons, il doit d'abord allumer l'ancien fourneau de sa cuisine, il y empile ensuite des morceaux de bois qu'il a sélectionnés puis les recouvre d'eau chaude. Les bûches se ramollissent ainsi plusieurs heures durant avant que Rolf puisse les travailler. Dans son atelier, il se sert ensuite d'une sorte de rabot mécanique pour couper les tavillons dans les bûches, en intercalant celles qui s'amincissent près de la cime des arbres et celles qui étaient près des

racines. Puis c'est un outil très ancien qui entre en jeu, lequel permet de donner aux tavillons leur forme définitive.

## Le tout fait à la main

C'est plus rustique encore avec les bûches fendues à la main. Une telle opération exige davantage de savoir-faire ancestral. Les bûches sont fendues au moyen d'un outil spécial appelé «départoir» qui permet à Rolf de découper des tavillons avant de leur donner la bonne forme au centimètre près, avec un autre couteau. Le tout à la vitesse d'un éclair. «Les bons jours, j'arrive à produire 500 à 900 pièces». Et cela pendant tout l'hiver, jour après jour, jusqu'à ce que l'entrepôt au-dessus de l'atelier soit plein. Puis, au printemps, quand le travail commence à devenir trop monotone, Rolf ferme son atelier, rassemble les tavillons qu'il a préparés et va les poser. Les bâtiments, tout comme les endroits où il intervient sont très divers: étables d'alpages, maisons de famille cossues ou alors, comme actuellement, l'annexe du presbytère de Mels.

CONSTRUCTION D'UN MAGASIN DE DÉCOUPAGES

# Méditation en noir et blanc

**De ses mains sortent des œuvres d'art en papier filigrane. Jolanda Brändle s'est découvert incidemment une vocation. Aujourd'hui, elle est l'une des créatrices de découpages les plus réputées de Suisse orientale.**

**MOSNANG | SG** Lorsque l'on regarde par-dessus l'épaule de Jolanda Brändle, il y a de quoi s'étonner. Avec de simples petits ciseaux, elle parvient à découper des silhouettes dans du papier aussi fin qu'un cheveu. Et cela à un rythme hallucinant. Manier les ciseaux pendant des heures, légèrement penchée en avant? On imagine que cela doit être astreignant. Jolanda conteste: «Pour moi c'est un travail méditatif», argumente-t-elle. «J'effectue mes découpes de préférence après 20 h, quand le calme règne dans la maison. Et je peux travailler sans problème pendant quatre heures pour un découpage».

Elle a débuté sa carrière il y a 22 ans. Elle était alors paysanne et mère de neuf enfants et aspirait au repos après une journée de travail éprouvante. Et c'est par hasard qu'elle a découvert l'art de la réduction en noir et blanc. Au début, je me disais «surtout pas de vaches», dit-elle en riant. «Mais je ne voulais pas non plus créer des motifs déjà vus, je voulais que mes découpages expriment la vie.» Les découpages de Jolanda ressemblent parfois à des images fourmillantes, parfois à des ornements. En plus des motifs traditionnels illustrant la vie campagnarde, on y découvre toujours des sujets étonnants. Parfois il s'agit d'un bouc, qui danse sur ses sabots de derrière, parfois d'un personnage en mountainbike, qui pédale en montant sur une colline derrière une ferme.

## Un art qui se vend bien

Très vite, elle dépassa le stade de débutante et a pu vendre ses œuvres. En 2010, elle a ouvert son premier magasin. En plus de la vente des découpages, elle s'est mise à vendre des tissus, des tasses, des t-shirts et bien d'autres choses encore avec ses motifs en surimpression. Les organisateurs de l'Olma eurent vent des créations de Jolanda, et en 2012, c'est elle qui a été chargée de créer l'affiche de la foire. Depuis lors, les ventes ont explosé. Et très vite le magasin est devenu trop petit.

Lorsqu'il y a quatre ans, l'un des bailleurs a voulu récupérer son terrain et que les Brändle durent réduire leur cheptel, ils décidèrent de développer l'activité artisanale de Jolanda pour en faire une deuxième source de revenu. Pour cela, il leur fallait un nouveau local. Les Brändle le trouvèrent au centre du village car l'auberge «Bären» était à vendre. La famille a pu transformer le bâtiment en magasin et en maison d'habitation. «L'avantage, c'est que je peux maintenant travailler dans le magasin, ce qui était auparavant impossible par manque de place.»

Ceux qui pensent que cette quinquagénaire est débordée avec son magasin, sa famille et son exploitation fermière, se trompent, car elle fait régulièrement du jogging et parcourt des kilomètres avec son vélo de course. Elle se lève au petit matin et fait un tour avant de s'asseoir pour réaliser un découpage. «C'est ce qui me plaît le mieux» dit-elle en ayant déjà découpé une petite chèvre.



Dans son magasin plus spacieux, Jolanda Brändle a désormais davantage de place pour réaliser ses découpages.

Bernard von Bergen n'a plus de courbatures depuis longtemps quand il pend et dépend les saucisses.

AGRANDISSEMENT D'UN FUMOIR DANS LE JURA BERNOIS

# Beaucoup de fumée et de goût

Max Hugelshofer

## Le «Fumoir de Champoz» de Bernard von Bergen est une entreprise pleine de contrastes qui allie la production de saucisses au moyen d'appareils modernes tout en respectant la tradition séculaire du fumage.

**CHAMPOZ | BE** Le mardi, c'est le jour des saucisses. Bernard von Bergen est debout depuis 5 heures et avec ses employés il a déjà produit 500 kilos de saucisses fumées et 80 kilos de saucisses à rôtir de porc. Et il n'est pas encore 9 heures. Maintenant, c'est le tour des merguez. Comme elles sont très minces, le remplissage des boyaux n'est pas chose facile. C'est Bernard qui s'en occupe. Les machines modernes dans son nouveau local n'y changent rien, même si elles simplifient le travail. «Aucune comparaison avec avant», déclare notre homme de 47 ans. C'est lui qui a construit pratiquement seul ce nouveau local. Il a pu reprendre à bon prix le mobilier d'une boucherie qui devait fermer. «Jamais je n'aurais pu m'offrir toutes ces super machines.» Le local n'est pas seulement super moderne mais aussi clair, bien réfrigéré et très bien rangé.

Vingt pas plus loin, l'on se trouve dans un autre univers. Là, tout est vétuste, sombre et sent la fumée. «Bienvenue au cœur du fumoir», dit Bernard. «Ici, rien n'a changé depuis 300 ans.» Petit à petit, les yeux s'habituent à l'obscurité. Le regard se porte vers le haut et arrive dans un pays de cocagne pour les amateurs de viande. Des jambons, du lard, de la viande séchée et des saucisses sont pendus au plafond. Il doit y en avoir des milliers. Bernard attrape une fourche contre la paroi et s'étire pour décrocher une perche couverte de saucisses. Une opération qu'il exécutera encore 200 fois aujourd'hui, jusqu'à ce que le fumoir soit vide et qui se répète en sens inverse pour y pendre les saucisses nouvelle-

ment produites. «Au début, on a bien sûr des courbatures, mais on s'y fait.»

### Fin de la journée de travail: 22 heures

Bernard s'est aussi habitué aux longues journées de travail. Celle d'aujourd'hui comportera encore beaucoup de saucisses à produire, d'allées et venues, et de saucisses à suspendre. Entre-temps, il devra aussi servir les clients qui viennent chercher au fumoir un morceau de lard ou quelques saucisses fumées, prendre les appels téléphoniques, recevoir les livraisons et livrer la marchandise. Pas de pause de midi. La journée de travail se termine à 22 heures quand Bernard allume dans son fumoir les deux braseros, puis recouvre les flammes afin qu'il y ait un maximum de fumée.

Mais il ne faut pas croire que Bernard ne travaille que le mardi et se la coule douce le reste de la semaine. Il faut faire le feu chaque jour, sans excep-

tion. Par ailleurs, son entreprise a bien d'autres choses à faire en dehors du fumage. Le lundi, des menus sont préparés pour toute la semaine et mis sous vide au réfrigérateur. Ils sont livrés à des personnes âgées mais aussi à des entreprises, qui les servent à leurs collaborateurs pour le repas de midi. Le mercredi est le seul jour de congé de Bernard. Et du jeudi au dimanche, le restaurant est ouvert. Eh oui, le restaurant fait bien partie du fumoir. Bernard et Catherine, sa partenaire, servent principalement des groupes, mais aussi sur réservation des particuliers. Sur la carte il y a essentiellement de la viande mais leur fondue aussi est réputée loin à la ronde. Et l'incontournable, c'est bien sûr la charcuterie fumée pour l'apéro.



Le «Fumoir de Champoz» situé au milieu des collines du Jura bernois.

CONSTRUCTION D'UNE FORGE EN BASSE-ENGADINE

# Socle pour un marteau de trois tonnes

Alexandra Rozkosny

**C'est bien connu: pour forger, il faut du métal, du feu, une enclume et un marteau, l'élément de base du forgeron. Or, les marteaux à air comprimé peuvent peser jusqu'à trois tonnes. Il leur faut donc une base solide, comme celle que Thomas Lampert a pu construire à Giar-sun.**

**GIARSUN | GR** La nouvelle ferronnerie d'art de Thomas Lampert, est située dans une région de montagne de l'Engadine, au milieu du hameau de Giar-sun sur la route principale menant à Scuol, et en face de son domicile. Quand ce ferronnier de 48 ans se met au travail, son efficacité et son savoir-faire sautent aux yeux: «On ne peut vivre de la ferronnerie que si on a appris le métier dans sa jeunesse», argumente-t-il.

## 20 étapes pour fabriquer un couteau

Dès que le feu est allumé dans la cheminée, Lampert place au bord de la braise environ 30 ébauches de couteaux, puis environ 10 autres au centre. Le tout à une température de jusqu'à 1500 degrés. En l'espace d'une minute, il retire du feu une ébauche au moyen d'une longue pince, la dépose sous un énorme marteau à air, déplace un peu l'ébauche après chaque coup, puis contrôle la largeur de la lame. Aucun de ses mouvements n'est inutile. Encore un à deux coups de marteau sur l'enclume, et la première étape est terminée. Il y en a 19 autres: il faut rectifier les lames, coller les manches, puis poncer manches et lames. Le processus de prend 40 minutes par couteau, réparties sur trois jours. Chaque couteau est unique et parfait. Lampert s'est fixé pour objectif de proposer de l'artisanat d'art à des prix raisonnables. «Ce sont les couteaux qui sont les plus faciles à fabriquer», dit-il. Ils représentent 30 pourcents de son chiffre d'affaires. Mais, dans son nouvel atelier, ses réalisations vont de la cuillère à café aux balustrades de balcons et même à des escaliers en fer



La fabrication d'un tel couteau prend 40 minutes.



A chaque coup de marteau, ce sont 100 kg de métal qui tombent sur l'acier brûlant.



de dix mètres de long. Tout comme son équipe qui compte quatre personnes, Thomas apprécie cette diversité qui n'était pas réalisable avant la construction de cette forge.

#### **A Guarda, les maisons tremblaient**

A 30 ans, Lampert était à un tournant de sa vie et ne savait pas vraiment ce qu'il voulait faire. Après un apprentissage de ferronnier d'art à Pratteln, il a travaillé dans la profession, puis est parti pour Swisscoy au Kosovo en tant que soldat de la paix. Il a ensuite rattrapé sa maturité et fait des études de physique. Pourtant, la ferronnerie lui manquait. Il a alors eu l'occasion de louer, au centre du village de Guarda, une ancienne ferronnerie d'art. «J'ai été de suite bien intégré grâce à mes prestations», déclare Lampert, qui ajoute en souriant: «L'important, c'est de ne pas trop fanfaronner». Je suis et je reste un Bâlois. Au début, je suspendais même le drapeau du FC Bâle sur

les murs de ma ferronnerie. C'était bien perçu.» Le travail précis et créatif de Lampert était apprécié. Le nombre des commandes augmenta donc rapidement. Le petit marteau à air comprimé de 1,5 tonne était pratiquement en service toute la journée. Or, le bruit constant commença à déranger les riverains et l'atelier de 20 m<sup>2</sup> devenait trop petit.

Lampert a alors pu acquérir à Garsun un terrain et y construire, avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne, un atelier flambant neuf. Les pièces maîtresses, ce sont deux énormes marteaux à air comprimé. A chaque coup, ce sont jusqu'à 100 kg qui tombent sur l'acier brûlant, ce qui correspond à un travail de 1.5 kg joule. Les machines reposent sur deux socles séparés qui, s'ils avaient fait partie de l'immeuble, risqueraient de provoquer en quelques mois de dangereuses fissures.

Le fait que la forge soit située sur une route de transit présente un autre avantage: les touristes, tout comme les autochtones passent inévitablement devant l'atelier et nombreux d'entre eux s'y arrêtent. Ceux qui le souhaitent peuvent jeter un coup d'œil dans l'atelier et voir les cinq forgers à l'œuvre. Lampert nourrit donc un nouveau rêve: faire découvrir cet artisanat d'art à davantage de personnes encore.

---

#### **Projet Fuschina da Guarda à Garsun**

Dans la nouvelle forge de Garsun les processus ont été optimisés et ont gagné en efficacité. Par ailleurs, grâce à un gain de place et à la répartition optimale de l'espace, des visites, des cours et des séminaires peuvent y être organisés. Cela devrait contribuer à assurer l'avenir de cette ferronnerie d'art.

---

Chez Olaf Baumann  
la production de pâtes  
se fait encore à la main.

PRODUCTION DE PÂTES DANS L'ALTO MALCANTONE

# Des pâtes comme celles de la nonna

Max Hugelshofer

**Le parcours de vie d'Olaf Baumann est très diversifié, mais pas vraiment rectiligne. Il le poursuit depuis peu dans le village de montagne tessinois dans lequel il a grandi. Ce cuisinier de métier s'y est aménagé un «Pastificio artigianale». Ses produits maison, élaborés à partir d'ingrédients locaux, remportent un franc succès auprès des autochtones et des touristes.**

**BRENO | TI** «J'ai vécu des mois complètement fous». Mon hobby s'est converti subitement en un véritable métier. La production des pâtes, dans la cave de mes parents, et le catering ont tellement de succès que je travaille même la nuit. Puis le Corona et le confinement sont arrivés et je me suis retrouvé sur la corde raide, mais je découvre un soutien et une solidarité incroyables. Tout redevient donc positif.

D'une manière ou d'une autre, cette espèce de «grand huit» reflète bien ma vie. Dans les années 80, alors que j'étais encore à l'école primaire, ma famille a déménagé de Suisse alémanique au Tessin dans le village de montagne de Breno dans l'Alto Malcantone, d'où mon père est originaire. Comme beaucoup d'autres, mes pa-



sance. J'étais chamboulé à tel point que je me suis coupé un doigt. J'ai continué ce job temporaire plusieurs années durant. Nous avons une fille, qui a 16 ans maintenant, et avec laquelle j'ai une relation très étroite.

### Expérimentations dans la cave

Je ne suis pas très souvent à la maison. J'ai gardé les contacts avec mes amis du Tessin et suis souvent allé quelques jours à Breno dans la maison de mon père. C'est là que j'ai commencé à fabriquer des pâtes dans la cave, grâce à ma fille qui m'en a donné l'idée. Elle apprécie mes gnocchis maison. J'ai donc commencé mes expérimentations et me suis lancé dans la fabrication de raviolis avec diverses farces. Les principes de l'époque sont restés intacts: tout est fait à la main et à base d'ingrédients locaux. Et puis j'ai eu 40 ans et j'ai pris conscience qu'il fallait que je me lance dans d'autres projets. J'ai alors rendu mon tablier et me suis lancé dans le grand business des pâtes. En réalité pas si grand que ça. L'endroit où je travaillais était exigu et ma machine, qui était conçue pour un usage ménager, a rendu l'âme après quelques semaines. Je devais toujours commencer ma production peu après minuit, d'une part parce que la demande augmentait, et d'autre part parce qu'à la mi-journée la température dans la cave était trop élevée ce qui n'était pas bon pour la pâte.

Cela a continué pendant près de deux ans. Je ne vivais avec ma famille en Suisse alémanique que le lundi et le mardi. Du mercredi au vendredi, je produisais comme un forcené et le week-end il fallait que je m'occupe du service de catering. Je livrais mes pâtes à des privés avec un vélo électrique et me suis constitué aussi une clientèle fidèle dans la gastronomie. J'ai donc réaménagé mon local de production et l'ai mis aux normes pour les contrôles alimentaires. Par ailleurs, j'ai pu acheter avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne quelques appareils professionnels, qui me simplifient nettement la vie. Un congélateur, un steamer, un malaxeur. Mais surtout un

freezer qui permet de congeler mes pâtes sans qu'elles perdent de leur qualité. Depuis lors, de nombreux propriétaires de maisons de vacances de la région emportent souvent des pâtes congelées quand ils repartent chez eux.

Et puis le Corona est arrivé. Le catering et le secteur de la gastronomie se sont arrêtés d'un jour à l'autre. Par contre, j'ai reçu de plus en plus de commandes des autochtones qui étaient ravis que je leur livre des repas à la maison. Cette bouffée d'air frais était la bienvenue. Au début, quand je circulais avec mon vélo électrique, j'ai été arrêté à chaque fois par la police qui ne m'a laissé continuer que grâce à mon sac à dos rempli de pâtes. Pour le commerce, la situation reste difficile. De nombreuses écoles maternelles, auxquelles je livrais régulièrement ma marchandise, ont fermé pendant près d'une demi-année. Il n'y avait plus de fêtes. Je n'avais plus de réserves car j'avais tout investi dans l'achat de nouvelles machines. Ce qui m'a sauvé, c'est que l'Aide suisse à la montagne m'ait de nouveau accordé son soutien. Un bienfait que je n'oublierai jamais!

Le cuisinier livre ses produits lui-même.



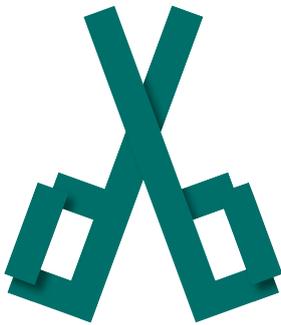
rents étaient à l'époque des marginaux. Cela tombait donc bien qu'une maison parentale désaffectée se libère dans ce village de montagne. J'y ai eu une jeunesse magnifique. J'ai ensuite eu envie de partir au loin. J'ai fait un apprentissage de cuisinier et suis parti à l'étranger. J'ai travaillé dans plusieurs restaurants, dans le monde entier.

Entre-deux, je retournais toujours au Tessin. Quelques années durant, j'ai même été cuisinier chef au bistrot du village de Breno. Ensuite, j'ai étonnamment fait carrière en Suisse alémanique dans une grande entreprise qui exploite de nombreuses cantines. Et puis, j'ai rencontré ma femme, dans une cuisine où je donnais temporairement un coup de main à une connais-

## A vos ciseaux et papier! Concours

Parmi nos lectrices et lecteurs il y en a certainement qui, tout comme Jolanda Brändle, manient les ciseaux et le papier. Alors allez-y! Envoyez-nous vos découpages les plus créatifs et captivants. Nous les publierons online. Ils seront ensuite soumis à un vote. Le découpage qui aura récolté le plus de voix gagnera. Jolanda Brändle emmènera alors la gagnante ou le gagnant avec la personne qui l'accompagnera dans son atelier. Elle leur montrera comment elle travaille et leur révélera ses petits trucs et ses astuces. Informations pour participer à ce concours:

[aidemontagne.ch/découpages](http://aidemontagne.ch/découpages)



## Le fumage existe depuis la nuit des temps

Aujourd'hui, le fumage sert surtout à relever le goût. Avant qu'il y ait des frigidaires et des congélateurs, le fumage constituait l'une des seules possibilités de conserver la viande et le poisson. Personne ne sait depuis combien de temps le procédé de fumage existe. Vraisemblablement, il ne s'est pas écoulé beaucoup de temps entre la découverte du feu et le fumage. On sait que les cheminées ont

été inventées au 10ème siècle, et qu'avant tout ce qui se trouvait dans les endroits chauffés était fumé. Les aliments se conservent quand ils sont fumés d'une part parce qu'on les a déshydratés. D'autre part, les composants chimiques de la fumée ont un effet anti-microbes et le dessus des mets dont la surface s'est durcie par la fumée empêche que les micro-organismes ou les insectes y pénétrant.

## ΨΡ Gazpacho vert

Vert et non pas rouge. Ce gazpacho aux petits pois est un peu différent, mais tout aussi facile à préparer et aussi rafraîchissant en été que le gazpacho traditionnel aux tomates.

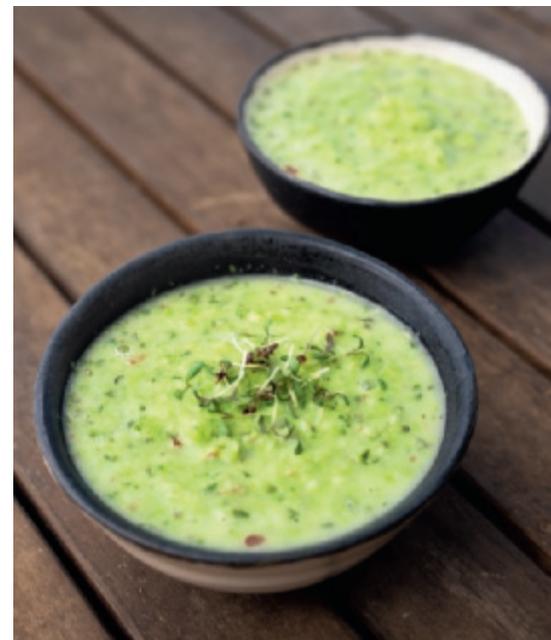
### INGRÉDIENTS POUR 4-6 PORTIONS

500 gr. de petits pois frais ou décongelés	4 c.s. de vinaigre de pomme
100 gr. de cresson	4 c.s. d'huile de colza
1-2 ciboulettes	5 dl d'eau
2 pommes douces-acides par ex. Braeburn	2 c.c. de sel
	Poivre

Couper fin les ciboulettes et les pommes. Les passer au mixer avec les petits pois et le cresson. Ajouter l'huile, le vinaigre et l'eau, et mélanger le tout. Rajouter de l'eau à volonté jusqu'à obtenir la consistance désirée. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Mettre une à deux heures au réfrigérateur.

Garnir de cresson ou d'oignon vert et servir à discrétion avec des croutons grillés.





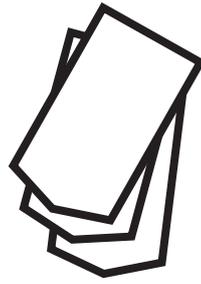
## Des vacances artisanales

Ma femme vient du Cameroun et nous y avons un petit appartement à côté de la maison de ma belle-mère. La dernière fois que nous sommes allés en vacances là-bas, je me suis joint aux ouvriers et j'ai construit quelques étagères en bois afin que nous puissions mettre certaines choses hors de portée des enfants (ainsi que des poules, des chiens et des chats!) J'ai ensuite été sollicité par ma belle-mère qui en voulait aussi. Lorsque j'ai eu terminé les étagères, j'ai installé à toutes nos fenêtres des moustiquaires. Avec un certain succès. Cette fois, ce n'est pas seulement ma belle-mère qui était intéressée par mon travail mais aussi mon beau-frère et plein de gens du voisinage. J'ai ainsi passé une bonne partie de mes vacances sur des échelles, marteau et clous en main.

Patrick Zollinger,  
Chef de projets

### Les distances sont courtes à Savognin

Les yogourts artisanaux produits par les petites laiteries ont de plus en plus de succès. A Savognin, les distances sont courtes. De la vache à la table du petit déjeuner, il n'y a pas plus d'un kilomètre. Nous en avons fait un film que l'on peut voir sur notre canal YouTube.



# 15

Pour confectionner un tavillon, le tavillonneur Rolf Steinbacher prend 15 fois en main un morceau de bois. Pour stocker et fixer ensuite les tavillons sur une façade, il y a encore bien d'autres manutentions. En dépit du fait qu'elle implique un travail manuel important, une façade en tavillons (on dit aussi bardeaux) n'est pas hors de prix car elle dure longtemps.



## Les meilleures pour les gnocchis ce sont les «Désirée»

Tous ceux qui ont déjà essayé de faire des gnocchis, le savent bien. Pas toutes les sortes de pommes de terre s'y prêtent bien. Si l'on veut éviter que la moitié de la cuisine soit recouverte d'une purée poisseuse, il sera préférable d'opter pour des pommes de terre farineuses. Au Tessin, Olaf Baumann, qui produit des kilos de gnocchis à la main, ne jure que par la sorte Désirée.

# Les projets

Vous trouverez sur [www.aide-montagne.ch](http://www.aide-montagne.ch) des informations complémentaires et des images sur tous les projets présentés dans cette édition.

### Tavillonneur dans la vallée du Rhin

L'esplanade devant la petite bâtisse qui abrite l'atelier et l'appartement de Rolf Steinbacher s'affaïssait avec le temps et l'un des murs présentait des fissures. Pour remettre le tout en état, le tavillonneur a pu bénéficier du soutien de l'Aide suisse à la montagne.

[schindelmacherei.ch](http://schindelmacherei.ch)

### Forge en Engadine

A Guarda, la vieille forge était devenue trop exigüe. Il était donc impossible d'accepter des mandats importants et d'effectuer avec efficacité les diverses étapes de production. Grâce au soutien de l'Aide suisse à la montagne, Thomas Lampert a pu se construire une nouvelle forge et a créé trois nouveaux emplois.

[lampert-guarda.ch](http://lampert-guarda.ch)

### Fumoir dans le Jura bernois

Bien qu'il se soit investi dans la rénovation de son local et en acquérant des appareils d'occasion, Bernhard von Bergen n'aurait pas pu s'en sortir tout seul. L'Aide suisse à la montagne l'a soutenu afin d'assurer son avenir.

[fumoirchampoz.ch](http://fumoirchampoz.ch)

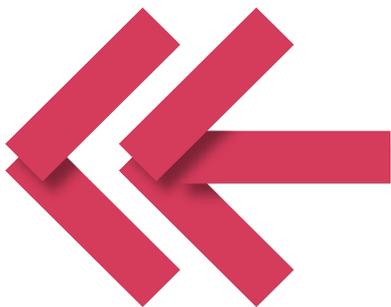
### Découpages du Toggenburg

La famille de paysans Brändle à Mosnang a décidé de miser sur les découpages de Jolanda. Pour ce faire il lui fallait un local de vente plus spacieux. L'Aide suisse à la montagne l'a aidée pour le financement.

[schererei.ch](http://schererei.ch)

### Production de pâtes au Tessin

Olaf Baumann a pu acquérir diverses machines et appareils pour la production de ses pâtes grâce au soutien de l'Aide suisse à la montagne. Il a aussi reçu une aide d'urgence pendant la crise du Corona afin qu'il ne perde pas son souffle en n'ayant plus de revenus.



**Il y a 10 ans**



**TRANSFORMATION D'UN ANCIEN GRENIER À GRAIN EN LOCAL DE CORPORATION**

# Davantage de place pour la plus petite corporation du safran en Suisse

**Il y a dix ans, l'Aide suisse à la montagne a soutenu cette corporation du safran dans le village de montagne valaisan de Mund pour transformer un ancien grenier à blé en un local corporatif. Aujourd'hui, le local est toujours très prisé pour y accueillir les visiteurs ainsi que pour les diverses manifestations de la corporation.**

**MUND | VS** La «Corporation du safran» à Zurich a son siège dans un somptueux bâtiment, mais elle n'a en fait plus rien à voir avec la fameuse épice car les affaires se traitent à la Corporation du safran à Mund. Presque tous les membres y exploitent au moins un petit champ de safran. Sur 16 000 mètres carrés, c'est un demi-million de fleurs qui poussent chaque année qui permettent de produire trois à quatre kilos de safran. Le bâtiment corporatif est quant à lui très mo-

deste: c'était un ancien grenier à blé au milieu du village.

Ce grenier, la corporation l'a acheté et rénové il y a dix ans avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne. Maintenant, les membres de la corporation ne disposent pas seulement d'une salle pour leurs séances et leur formation complémentaire. C'est là aussi que se terminent par un apéritif les visites du village. Aujourd'hui, c'est la Guggenmusik de Naters qui vient visi-

ter ce village du safran. Le groupe a fait un tour à travers les champs de safran au-dessous du village où fleurissent en automne les fleurs qui ressemblent aux crocus. Au musée du safran, les visiteurs ont ensuite pu se faire une idée de l'énorme travail manuel que la culture de cette épice très prisée implique, de son importance jadis en tant que marchandise et de son prix plus élevé que l'or. Dans l'ancien grenier à blé, German Jossen, le directeur de la corporation, tente d'intéresser le groupe en évoquant l'histoire de la corporation avant que les visiteurs

L'ancien grenier à blé s'est converti en un local corporatif spacieux.



La quantité de safran que le directeur de la corporation German Jossen a dans les mains vaut plusieurs centaines de francs.

passent à la dégustation du fromage et du vin blanc.

### Une aubaine pour le village

«Ce local vaut de l'or pour nous», dit German. «Il nous simplifie grandement la tâche lorsque nous relatons l'histoire du safran de Mund. Et tout le monde en profite: le patron du restaurant Safran qui sert des boissons et des denrées pour les apéros, le magasin du village qui vend divers produits au safran, et bien sûr aussi les producteurs de safran qui n'ont pas de problèmes à écouler leur «or rouge».

(max)

# Merci!

**L'Aide suisse à la montagne reçoit quotidiennement des lettres, dans lesquelles des familles remercient les donatrices et donateurs pour leur précieux soutien. Nous vous en transmettons quelques-unes ci-après.**



### Toutes les chambres habitables

Nous vous remercions très cordialement pour votre soutien pour la transformation de notre ferme. Grâce à l'Aide suisse à la montagne, nous avons pu rénover l'appartement de notre vieille ferme dans l'Emmental. Le bâtiment qui a été construit en 1870 offre désormais à notre famille, qui compte 6 enfants, suffisamment de place car toutes les chambres sont maintenant habitables. Nous nous y sentons très bien.

### Famille B., canton de Berne



### Grand allègement du travail

Le dessin de notre fille Anja illustre le Reform Metrac GG que nous avons pu acquérir grâce à votre soutien. La machine nous procure une énorme satisfaction et allège énormément notre travail. Nous vous en sommes très reconnaissants.

### Famille T., canton de Berne



### Endroit idéal

Nous rêvions d'un endroit en pleine cambrousse, où le stress quotidien n'a plus cours et où la gestion maîtrisée des tâches génère un sentiment rassurant. Et nous l'avons trouvé à Stralhegg dans le Fischental. Nous étions convaincus que c'était exactement l'espace vital dont ont besoin les personnes artistes. Pour réaliser ce rêve, il nous a fallu surmonter de nombreux obstacles. Nous vous sommes très reconnaissants pour votre soutien.

### Fondation Wagerenhof, canton de Zurich

### Un cadeau pour notre cher bétail

Nous vous remercions de tout cœur pour votre soutien. C'est pour nous un énorme allègement de pouvoir travailler dans notre ancienne étable rénovée. Nous sommes encore en train d'y chercher nos marques. Les façons de procéder sont très différentes mais beaucoup moins pénibles. Pour notre cher bétail (nous sommes passés de la production de lait à l'élevage des vaches-mères), c'est un bienfait. Nous sommes encore dans la phase d'adaptation mais tout marche bien.

### Famille M., canton de Schwyz

DES DÉCORATIONS DE JARDIN VENDUES POUR UNE NOBLE CAUSE

# Une heureuse initiative

Max Hugelshofer

**Patience, habileté, tenailles, lunettes de protection et gants, c'est ce qui permet à Dorli et Hanspeter Winkler de réaliser des décorations de jardin à partir de vieux fils de fer barbelé: des boules, qu'ils appellent «chugu» et qu'ils vendent au profit de l'Aide suisse à la montagne.**

Dans le jardin de Dorli et Hanspeter Winkler, à Gurzelen près de Thoun, il y a des boules en fil de fer rouillé de diverses tailles. En partie alignées, en partie regroupées, elles font sensation. Et il y en aura toujours de nouvelles, bien que leur nombre soit en passe de diminuer car Dorli et Hanspeter souhaitent en vendre une bonne partie afin d'offrir deux tiers des gains à l'Aide suisse à la montagne. Ils ont créé à cet effet une page sur le Web et y ont mis des annonces.

Tout a commencé lors de l'une des nombreuses randonnées que ce couple de retraités fait régulièrement. Les boules de fil de fer, que l'on trouve sur le bord des chemins de nombreux alpages, et qu'il faudra évacuer étant donné que les paysans d'alpages installent de plus en plus de clôtures électriques, ont attiré l'attention de Dorli. «On pourrait en faire quelque chose», s'est dit cette ancienne experte IT, passionnée d'art. La patine du fil de fer la fascinait et elle commença à cogiter pour créer quelque chose d'inédit à partir de ces vieux fils de fer. Il y a environ un an, Dorli et Hanspeter ont passé une annonce dans «Tierwelt» pour récolter du fil de fer rouillé et ont reçu d'innombrables offres. Ils ont alors sillonné la Suisse avec une grande remorque et ont récolté des douzaines de rouleaux de fil



Indispensables les gants!

de fer. Ils se sont ensuite mis à faire des essais.

Hanspeter, responsable de la technique, a construit un gabarit modulable en bois qui permet à Dorli d'enrouler les fils de fer. «Le choix du fil adéquat, c'est le job de Dorli. Je ne m'en mêle pas lorsqu'il s'agit d'art», avoue-t-il en riant. Couche après couche, la boule prend de l'ampleur,

mais elle n'est pas encore terminée car Dorli a détecté un trou disgracieux. Elle fait un pas en arrière, tape dessus la boule et la laisse tomber sur le sol de la terrasse. «Elle saute encore trop, il faut qu'elle s'arrondisse», argumente-t-elle. Une heure plus tard, Dorli, qui est satisfaite, enlève ses gants. La boule est terminée et attend de nouveaux acquéreurs.



Dorli et Hanspeter Winkler réalisent des décorations de jardin à partir de vieux fils de fer rouillés.



«Pour nous, il était évident de vendre nos créations», déclare Dorli. Et tout aussi évident que ce soit en faveur d'une bonne œuvre. «Nous n'avons heureusement pas besoin de revenus. Si nous pouvons couvrir nos frais, cela nous suffit. Les Winkler ont très vite pensé à l'Aide suisse à la montagne. «Cela va de soi quand on sait que le matériel brut pour créer nos boules provient des régions de montagne», déclare Dorli.

[chugurund.ch](http://chugurund.ch)

# Dons à choix



## Dons en général

Vous faites un don à l'Aide suisse à la montagne en effectuant un versement. C'est l'Aide suisse à la montagne qui décide quel projet doit être soutenu.



## Dons en faveur d'un projet particulier

Vous faites un don en faveur d'un projet particulier. Vous trouverez une sélection des projets à soutenir sur [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch). Nous tenons par ailleurs à votre disposition une liste des projets actuels. Le montant minimum pour ce genre de dons est de 1000 francs.



## Dons de condoléances

A l'occasion d'un décès, vous pouvez également faire un don à l'Aide suisse à la montagne à la place de couronnes ou de fleurs, lorsque le défunt ou sa famille en ont exprimé le désir. Vous trouverez toutes les indications utiles sur [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch) à la rubrique «Ce que vous pouvez faire». Dons de condoléances.



## Dons à l'occasion d'un événement particulier

Qu'il s'agisse de votre anniversaire, de votre mariage ou de tout autre événement festif, si vous ne souhaitez pas de cadeau, vous pouvez motiver vos hôtes à faire un don à l'Aide suisse à la montagne. Pour de plus amples informations: [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch), rubrique «Ce que vous pouvez faire.» Dons événementiels



## Successions et legs

Vous souhaitez léguer des biens par testament à l'Aide suisse à la montagne? Ivo Torelli se fera un plaisir de vous conseiller. Tél. 044 712 60 54. Notre brochure «Donner une chance à la vie en montagne» vous fournit également de précieux conseils en matière de testaments.



## Offrir votre temps

Au lieu de faire un don en argent, vous pouvez aussi offrir un peu de votre temps en vous investissant dans une mission de travail dans une région de montagne afin de soutenir la population de montagne. Vous trouverez toutes les informations utiles sur: [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch) dans la rubrique «Ce que vous pouvez faire». Engagements en montagne.

## Modes de versement

Compte postal 80-32443-2

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2

Compte WIR 264641-38-0000

Nous vous remercions très chaleureusement pour votre don!

## Avez-vous des questions au sujet des dons?

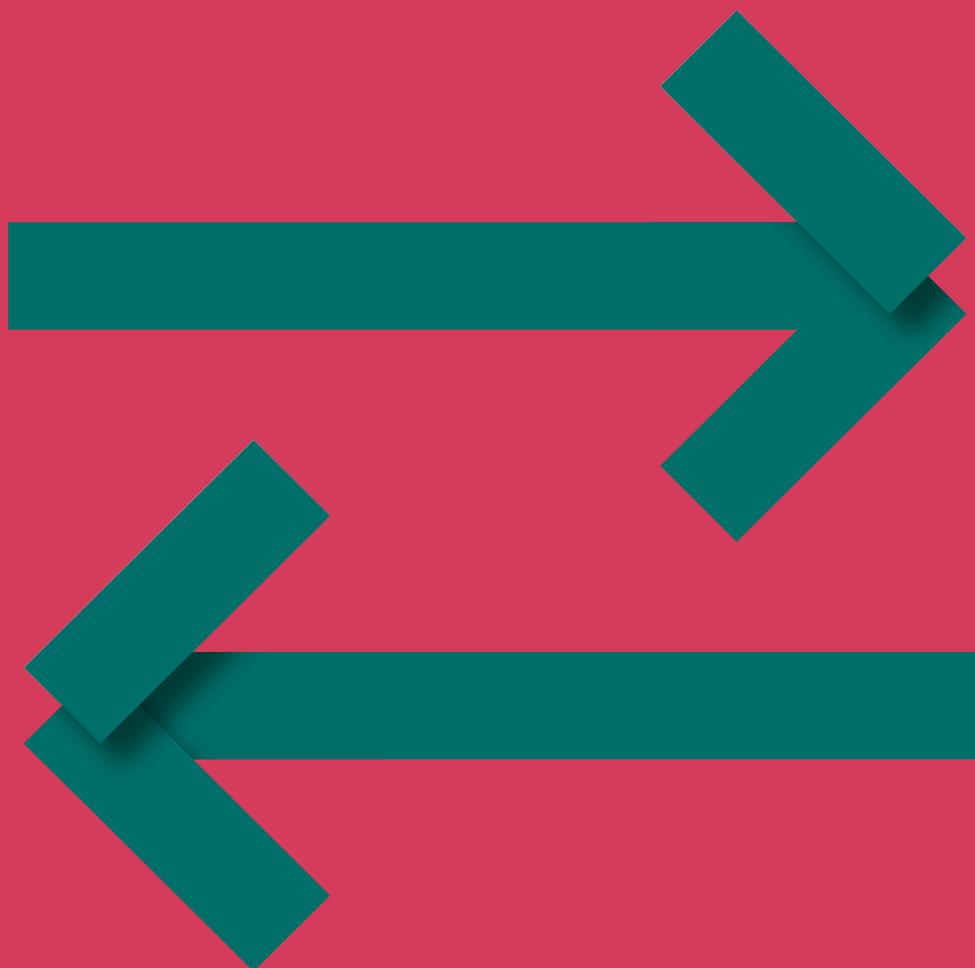
Appelez-nous! Tél. 044 712 60 60, [info@aidemontagne.ch](mailto:info@aidemontagne.ch), [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch)

## Mentions légales

**Editeur** Aide suisse à la montagne, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, tél. 044 712 60 60, [www.aidemontagne.ch](http://www.aidemontagne.ch) **Direction** Max Hugelshofer (max) **Rédaction** Alexandra Rozkosny (aro) **Layout** Christoph Hänzli, Zurich **Production, correctorat et impression** Imprimerie Kyburz, Dielsdorf. **Photographie** Yannick Andrea **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p. 10, 11, 17, 18, 19) **Mode de parution** Montagnes vivantes paraît 4 x par an, en allemand et en français **Abonnement** 5 francs/an (gratuit pour les donateurs) **Tirage total:** 100 000 exemplaires.

Prochain numéro

# Recyclage



**Aide suisse  
à la montagne**

Fondation Aide suisse à la montagne  
Soodstrasse 55 / 8134 Adliswil  
Tél. 044 712 60 60  
[info@aidemontagne.ch](mailto:info@aidemontagne.ch) / [aidemontagne.ch](http://aidemontagne.ch)  
Compte postal pour les dons: 80-32443-2