



Le Montagnard

NUMÉRO 103 PRINTEMPS 2019



A table en montagne Page 4 **Famille au firmament de la glace** Page 13

Une étable multifonctionnelle pour un jeune paysan Page 14

ÉDITORIAL



En montagne, c'est encore plus savoureux

Chers amis de l'Aide Suisse aux Montagnards,
Chers lectrices et lecteurs

Je suis souvent en montagne. Pour mon travail, mais aussi dans mes moments de loisirs. Dans un tel cas, c'est de préférence à vélo. Pour qu'un tour soit réussi, il faut une belle vue, de l'air pur, et bien sûr une pause dans un bon restaurant. «Bon», cela signifie pour moi un restaurant avec des produits de la région, préparés sur place et présentés avec fierté et enthousiasme. Nul besoin que le menu soit exceptionnel! Lorsque l'on a pas mal de kilomètres dans les jambes, un simple plat de fromage et de viande séchée est divin. Ou, quand l'altitude vient se rajouter aux kilomètres, un morceau de viande consistant, c'est aussi parfait.

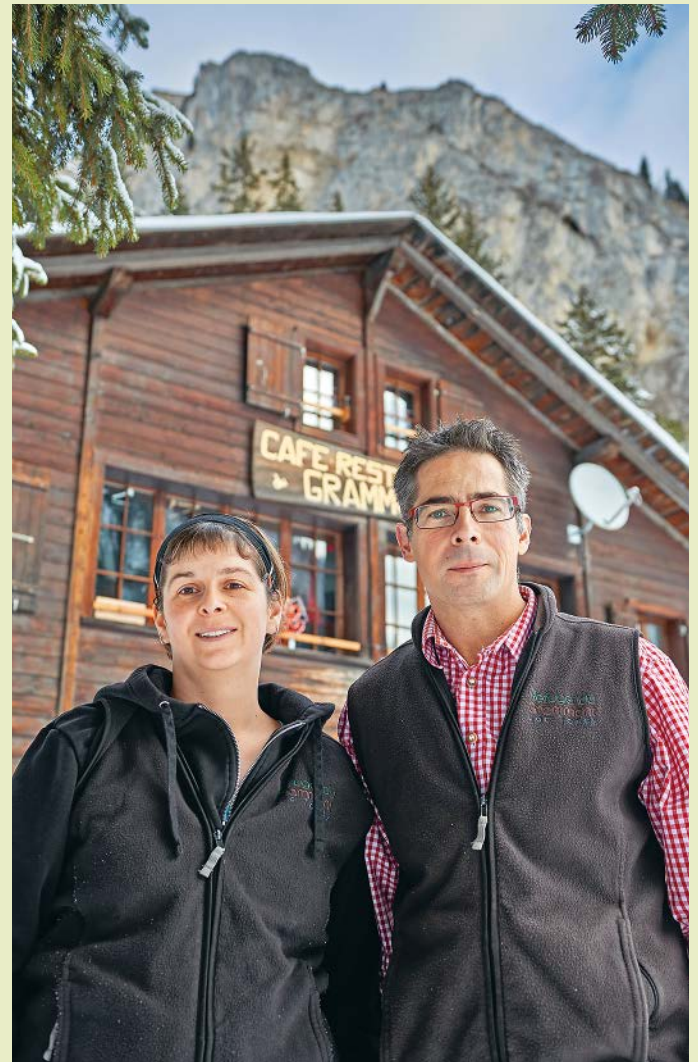
En montagne, on découvre à loisir des délices culinaires. Le menu surprise de l'auberge «Am Brunnen» à Valendas, par exemple, est une belle expérience, que je ne suis pas prête d'oublier. Vous en apprendrez davantage dans ce numéro du Montagnard. Nous vous présentons aussi d'autres restaurateurs qui méritent qu'on passe chez eux. Ils diffèrent de par leur situation géographique, leur offre et leur catégorie de prix, mais ils ont tous quelque chose en commun, c'est d'avoir été soutenus par l'Aide Suisse aux Montagnards. Ce qui représente une récompense pour moi après un tour à vélo, se traduit pour la population de montagne par une avancée économique essentielle. Les restaurants créent des places de travail et sont aussi des clients importants pour les producteurs locaux.

Une bonne raison de plus pour faire à l'occasion une excursion en montagne et pour vous rendre dans l'un de «nos» restaurants. «Bon appétit!»

Regula Straub

Regula Straub
Directrice

THÈME CENTRAL



Mentions légales

Editeur Aide Suisse aux Montagnards, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, tél. 044 712 60 60, www.aideauxmontagnards.ch **Direction** Max Hugelshofer (max) **Layout** Christoph Hänkli, Zurich. **Traduction** Nicole Monnier **Production, correctorat et impression** gdz, Zurich **Photographie** Yannick Andrea. **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p. 2, 11, 12, 13, 14, 15, 16) Isabel Plana (p. 11) **Mode de parution** «Le Montagnard» paraît 4x par an, en allemand et en français. **Abonnement** CHF 5.- par an (gratuit pour les donateurs). **Tirage total** 130000 exemplaires

4

Un régal dans les montagnes

En montagne on ne trouve pas uniquement de la charcuterie et du fromage. Divers restaurants proposent aussi des assiettes garnies ainsi que des menus gourmands. Un petit tour pour les découvrir.



12

Plus près de leurs vaches préférées

La nouvelle maison d'habitation près de l'étable se traduit par un grand allègement du travail pour le couple. Et les enfants peuvent se rendre à l'étable aussi souvent qu'ils en ont envie.



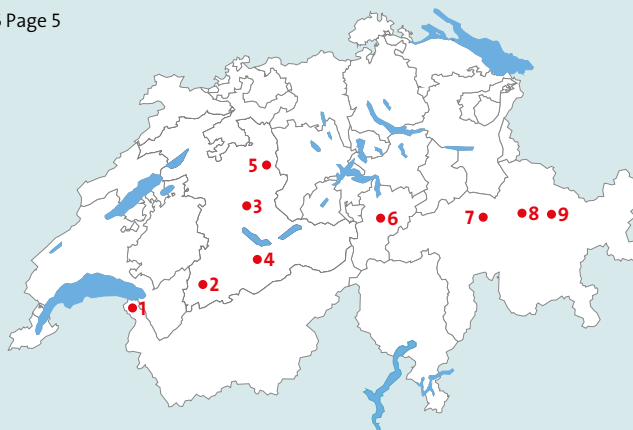
11

De la place pour travailler

L'entreprise Gadmer Holz und Bau à Davos-Glaris peut enfin construire la halle dont elle rêvait depuis longtemps. Cela lui donne de nouvelles perspectives d'avenir – et lui permet de créer de nouveaux emplois.

Situation des projets présentés dans cette édition

- 1 Refuge du Grammont/VS Page 5
- 2 Gstaad/BE Page 14
- 3 Linden/BE Page 13
- 4 Kiental/BE Page 8
- 5 Wyssachen/BE Page 7
- 6 Bristen/UR Page 6
- 7 Valendas/GR Page 9
- 8 Tschierschen/GR Page 12
- 9 Davos-Glaris/GR Page 11





A table dans les montagnes

Max Hugelshofer

Comment apprendre à mieux connaître les montagnes? En y dégustant une spécialité, par exemple. Un plat que l'on ne trouve qu'à un seul endroit et qui permet de savourer l'instant, d'entamer une conversation avec ses voisins de table, ainsi qu'avec l'aubergiste et les autochtones. L'Aide Suisse aux Montagnards soutient de plus en plus de projets qui incitent à se mettre à table en montagne. Faites-en de même. Voici quelques suggestions.

Refuge du Grammont

LE FLON / VS



En accompagnement au burger Taney, de la salade fraîche et des «Croustilles de Sion» – des chips à base de pain sec.



Raphaëlle Hermann et Manuel Micoli exploitent depuis six ans le Refuge du Grammont.

Un burger 100 pourcent fait maison

Ll'émane de la petite cuisine un grésillement prometteur. On entend un cliquetis puis quelqu'un qui siffle un refrain connu, et un bruit de vaisselle. Peu après, Raphaëlle Hermann sort de la cuisine en portant un plateau avec un burger «Taney». Quiconque n'avait pas faim avant, craque.

Le nom de ce burger vient de celui du lac Taney, l'un des plus pittoresques lacs de montagne du Bas-Valais. Le refuge du Grammont est situé tout près. Il offre un hébergement simple aux montagnards, aux randonneurs et aux amoureux de

la nature. Raphaëlle Hermann et son partenaire Manuel Micoli l'ont repris il y a six ans. «Cela faisait longtemps que nous voulions réaliser ce projet mais nous n'imaginions pas à quel point il allait changer notre vie.» Le Refuge du

Grammont est un restaurant de montagne qui se mérite. Pour y arriver, les clients doivent faire au moins une heure de marche depuis Le Flon. Pour le ravitaillement, il y a bien une route très pentue, mais elle est accessible uniquement aux véhicules 4x4. En hiver, un quad à chenilles peut être une alternative aux chaussures pour la neige. Pour Raphaëlle et Manuel cela signifie qu'ils ne peuvent se rendre au village qu'une seule fois par semaine pour faire leurs courses. Les mois d'hiver, ils se sentent donc un peu isolés. Aujourd'hui par contre, l'animation est à son comble. Une équipe de plongeurs sous glace a pris ses quartiers



En hiver en particulier, on est coupé du monde au lac Taney.

au refuge et comme les sorties sous l'eau glacée creusent l'appétit, Raphaëlle a fort à faire dans sa cuisine.

On ne trouve ici aucun produit fini. La devise de Raphaëlle c'est le «fait maison». Et pratiquement tout est concocté par elle. «En planifiant bien, ce n'est pas un problème, selon elle. Elle a déjà cuit au four, il y a quelques jours, les petits pains pour les burgers et a aussi suffisamment de viande hachée provenant de vaches de la région de la saison dernière au congélateur. Il ne lui reste qu'à couper le fromage de l'alpage voisin. Elle est efficace et sera à même de servir très rapidement la prochaine série de burgers «Taney» dans la petite salle à manger.

Le kiosque d'alpage du Gotzern-Bahn

BRISTEN / UR



Le kiosque d'alpage se trouve au rez de ce nouveau bâtiment, à côté de la station de départ du téléphérique.



Parfait, après un tour à raquettes éprouvant: le «Zaabig-Plättli».



Rolf Fedier produit de la viande de lama, qu'il vend principalement au kiosque d'alpage.

Assiette de viande de lama

Le tour en raquettes au-dessus de Bristen dans le Maderanertal uranais a été magnifique mais éprouvant. Le car postal ne passera que dans 40 minutes et une petite faim se fait sentir. Par chance, il y a juste à côté de la station de départ du téléphérique Golzern-Bahn un kiosque d'alpage. Un snack qui existe depuis 2016. Les deux

premières années, Edith Gnos et son équipe de six femmes de la vallée servaient, dans un garage double, du café, des glaces et des produits de l'alpage aux touristes. Depuis quelques mois, ce kiosque d'alpage s'est converti en un petit snack convivial au rez-de-chaussée d'un immeuble neuf. Et comme il possède un coin cuisine, les femmes peuvent

enfin proposer aux clients ce qu'ils réclamaient depuis longtemps en vain: un «Zaabig-Plättli», une assiette composée d'un délicieux fromage d'alpage, de viande séchée, de lard et de saucisson sec, le tout accompagné de pain frais. Exactement ce qui convient pour une collation.

Mais qu'est-ce qui rend ce «Zaabig-Plättli» si unique? C'est non seulement dû au fait que la viande provient de producteurs locaux, mais aussi parce que le saucisson sec est à base de viande de lama. Le paysan de montagne Rolf Fedier, dont l'exploitation se trouve quelques kilomètres plus bas, est un fan de ces bêtes. Il y a quelques années, il a vendu ses moutons et ses chèvres et depuis il développe en permanence son élevage de lamas. «Le kiosque d'alpage est pour ainsi dire notre point de vente», dit-il. «Déjà avant les travaux, nous avons vendu de nombreux saucissons à emporter et, avec les Plättli, ce canal de distribution va prendre encore de l'importance.»

Restaurant Fritzenfluh

WYSSACHEN / BE



Une adresse pour les amateurs de viande

Lorsque deux filles de boucher reprennent un restaurant ensemble, c'est pour les amateurs de viande une bonne nouvelle. Et si elles sont aussi douées que le sont Christine Ryser et Ursula Flückiger, c'est toute une région qui en profite. Il y a déjà cinq ans que les deux sœurs ont réalisé leur rêve d'avoir leur propre restaurant et qu'elles ont repris le fameux restaurant panoramique au-dessus de Wyssachen dans l'Emmental. Depuis, le Fritzenfluh est devenu l'adresse préférée des gourmets. C'est avant tout le «Flueh-Wahnsinn» qui fait chavirer les carnivores. Lorsque l'on commande cette spécialité, c'est un morceau d'entrecôte de bœuf goûteux, tendre et juteux que l'on a sur son

assiette. Une viande parmi les meilleures du monde. Servie avec diverses sauces et un accompagnement au choix, c'est un vrai délice. La viande provient de la boucherie de famille que leur père et leur frère exploitent en commun. Christine et Ursula savent que chaque animal duquel la viande provient a été élevé de façon exemplaire dans l'Emmental. «On

le sent au goût», dit Ursula avec conviction. Il est aussi important pour les sœurs que la viande soit mangée avec un plaisir évident et sans retenue. C'est pourquoi le «Flueh-Wahnsinn» est servi à partir de 500 gr. Un menu idéal donc à partager.



La spécialité de la maison c'est le «Flueh-Wahnsinn»: une entrecôte à partager.



Les deux sœurs: Christine Ryser (à gauche) et Ursula Flückiger dirigent avec passion le fameux restaurant panoramique Fritzenfluh.

Kientalerhof

KIENTAL / BE



Au Kientalerhof, ce sont principalement des mets végétariens qui sont servis, mais le choix est vaste.



Des délices végétariens

Est-ce un hôtel? Un centre de congrès? Un bâtiment dédié à la formation? Le Kientalerhof dans l'Oberland bernois est difficile à classer. Il y a 34 ans, lorsque Mario Benetti a repris cet hôtel avec des amis, il voulait créer un site dans lequel on puisse vivre autrement et acquérir de nouvelles connaissances. Ces marginaux s'étaient fait moquer d'eux à l'époque par les autochtones. Aujourd'hui, il est le pourvoyeur d'emplois le plus important du village et un moteur économique pour toute la vallée. Dans le vénérable ancien hôtel ainsi que dans le bâtiment moderne, des cours et des formations qui



Le chef de cuisine Andreas Bossert (à gauche) va volontiers chercher lui-même son tofu chez le producteur Samuel Klopfenstein à Frutigen.

vont du yoga au shiatsu jusqu'à l'interprétation des rêves sont proposés. Le Kientalerhof s'est aussi fait un nom auprès des personnes qui recherchent le calme et souhaitent s'offrir une pause au milieu de la nature.

L'importance est aussi donnée à la restauration. Le chef, Andreas Bossert, cuisine dans la mesure du possible en économisant les ressources: plats la plupart du temps végétariens et de production



Grâce au nouvel immeuble, le Kientalerhof continue à se développer.

locale. Et toujours pleins de fantaisie. Aujourd'hui, il a y des rouleaux de tofu sur une purée de carottes au raifort et des endives braisées ainsi que des petits pois avec des noisettes grillées. Le tofu vient de Frutigen, de la firme Futur Naturprodukte, et est l'un des seuls qui est fabriqué à partir de soja bio indigène. Andreas va y chercher son soja lui-même quand il descend de toute façon dans la vallée. Et il trouve toujours le temps de bavarder avec Samuel Klopfenstein, le gérant. Quand on les écoute tous les deux philosopher sur les aliments et lorsqu'ils échangent des recettes, on comprend de suite qu'ils se sont trouvés.

Auberge am Brunnen

VALENDAS / GR

Découvertes culinaires au Brunnen

L'auberge «Am Brunnen» à Valendas est un bistrot villageois typique avec des tables d'hôtes et un menu à midi pour moins de 20 francs, mais bien plus encore! C'est aussi le top pour ceux qui souhaitent savourer un repas pour un événement. Dans l'ancienne «Engi-Huus» rénovée avec goût, ce sont depuis l'ouverture en 2014 Mathias Althof et Elvira Solèr les patrons. Elvira vient de Valendas. Elle a fait la connaissance de Mathias dans ses années de pérégrination et a exploité dernièrement avec lui un restaurant au Tessin. Et le fait qu'ils aient emmené une grande partie de leurs clients fidèles à Valendas en dit long sur la qualité de leur cuisine. Mais ce n'est pas tout! Ceux qui ont du temps et quelques réserves dans leur budget pour découvrir le menu surprise vivront une expérience incroyable. La première mise en bouche placée déjà la barre très haut. C'est aux clients d'en découvrir les ingrédients: mousse d'orange et chou-fleur accompagnée de viande séchée, sorbet aux coings et citron verveine sur une barbe à papa. Mathias en explique volontiers la provenance: la viande vient de chez Christophe dans le Safiental, les coings



C'est grâce à l'auberge «Am Brunnen» qu'Anneliese s'est lancée dans la culture du safran.

d'un cognassier du village, qui a survécu à une maladie grave. Il recherche le dialogue avec ses clients, essaie de deviner ce qui leur ferait plaisir et adapte ses menus en fonction. «Lorsque je sers les entrées, je ne sais la plupart du temps pas ce que sera le plat principal», confesse-t-il. Son objectif, c'est de surprendre ses clients et parfois aussi de leur lancer un défi. Et pour le show, glace carbonique produisant des jets de fumée.

Mathias travaille autant que faire se peut des produits locaux. Pour la viande, le fromage, le poisson et les œufs, il fait appel à des producteurs des environs, qui lui réservent leurs meilleurs produits. Certains ont même réorienté leurs activités pour lui. Comme Anneliese Joos du Safiental. Elle cultive du safran sur la pente derrière sa maison. Et c'est un long travail de mettre ensuite en bocal la récolte de tout un semestre. Une activité qui a généré non seulement de nouveaux



Ici, les plats sont des œuvres d'art. Par exemple ces variations d'omble-chevalier du Val Lumnezia.



Dans la cuisine, Matthias laisse libre cours à sa créativité.

débouchés pour Anneliese mais qui l'a incitée, après un temps d'hésitation, à se dédier au safran. «C'est chouette de voir comment notre produit est valorisé par le savoir-faire d'un cuisinier», déclare Anneliese.



Les projets

Pour chaque projet présenté dans cet article et soutenu par l'Aide Suisse aux Montagnards vous trouverez sur www.aideauxmontagnards.ch des informations supplémentaires ainsi qu'une galerie photo.

Burgers de Taney

L'Aide Suisse aux Montagnards a soutenu Raphaëlle Herrmann et Manuel Micoli dans la rénovation des installations sanitaires du Refuge du Grammont.
www.aideauxmontagnards.ch/taney
www.le-grammont.ch

Zabig-Plättli

L'Aide Suisse aux Montagnards a soutenu la construction et l'installation du nouveau kiosque d'alpage à Bristen.
www.aideauxmontagnards.ch/alpenkiosk
www.alpenkiosk-maderanertal.ch

Flueh-Wahnsinn

L'Aide Suisse aux Montagnards a soutenu l'agrandissement de la terrasse et le réaménagement de l'espace extérieur du restaurant panoramique Fritzenfluh.
www.aideauxmontagnards.ch/fritzenfluh
www.fritzenfluh.ch

Rouleaux de tofu

L'Aide Suisse aux Montagnards a soutenu le Kientalerhof pour la construction d'un bâtiment supplémentaire.
www.aideauxmontagnards.ch/kientalerhof
www.kientalerhof.ch

Menu Surprise

L'Aide Suisse aux Montagnards a soutenu la fondation Valendas Impuls pour transformer le bâtiment historique dans lequel se trouve le restaurant «Am Brunnen».
www.aideauxmontagnards.ch
www.gasthausambrunnen.ch



Autres suggestions pour vous régaler

Les restaurants suivants qui font partie des projets soutenus par l'Aide Suisse aux Montagnards méritent aussi que l'on s'y arrête.



Berghotel Mettmen
 METTMENALP
www.aideauxmontagnards.ch/mettmenalp
www.berghotel-mettmen.ch



Tälihütte
 GAD MEN
www.aideauxmontagnards.ch/taelli
www.taelli.ch



Hotel Piz Linard
 LAVIN
www.aideauxmontagnards.ch/lavin
www.pizlinard.ch



Alpage des Ars
 LA FOULY
www.aideauxmontagnards.ch/alpagedesars
www.alpagedesars.ch



Buurebeizli Dergeten
 TOGGENBURG
www.aideauxmontagnards.ch/dergeten
www.buurebeizli-dergeten.ch



Passhöhe Hotel Grimsel
 GRIMSELPASS
www.aideauxmontagnards.ch/grimsel
www.hotel-grimselpass.ch



Hotel Nest-und Bietschhorn
 LÖTSCHEENTAL
www.aideauxmontagnards.ch/blatten
www.nest-bietschhorn.ch



Hôtel La Truite
 CHAMP-DU-MOULIN
www.aideauxmontagnards.ch/boudry
www.la-truite.ch



Pensiun Laresch
 MATHON
www.aideauxmontagnards.ch/mathon
www.laresch.ch

Bon appétit!

CONSTRUCTION D'UN NOUVEL ATELIER

Enfin suffisamment de place pour travailler

Devoir refuser des commandes par manque de place pour les réaliser, c'était le sort de l'entreprise Gadmer Holz + Bau. Au printemps, une nouvelle halle sera construite et tout sera plus aisé.

Max Hugelshofer

DAVOS-GLARIS/GR Bien qu'à l'extérieur la température soit au-dessous de zéro, l'entrée principale comme la porte à l'arrière de l'atelier restent d'office grandes ouvertes car les longues poutres qu'Andres Gadmer et son cousin Reto sont en train de raboter n'entrent pas dans le local trop exigü. Ils sont obligés de les transporter une à une depuis la porte arrière. Et lorsqu'Andres met dans la raboteuse le bout d'une poutre, Reto est lui encore à l'extérieur à ciel ouvert.

Andres, le patron de Gadmer Holz + Bau AG, et ses six employés sont habitués au

manque de place. L'atelier que Hans, son père, a repris en 1985 se trouve dans une ancienne étable. Au début, quand le père y travaillait avec un seul employé, l'espace était suffisant. Mais l'entreprise s'est développée et diversifiée, ce qui a nécessité de nouvelles machines et davantage de personnel. Andres: «Le manque de place devenait de plus en plus problématique et nous obligea à revoir notre organisation du travail.» Les gros éléments sont travaillés à l'extérieur sur la place de gravier et cela aussi bien dans la chaleur de l'été que par des températures négatives. Cela aurait



C'est le manque de place qui posait problème à Andres Gadmer et ses employés pour le travail au quotidien.

été encore supportable, mais le pire c'est qu'ils devaient refuser des commandes. Il fallait donc impérativement trouver une solution.

Pourtant, un agrandissement de l'ancienne étable s'avérait impossible. Le problème était que l'atelier était dans une zone agricole. Son utilisation à usage commercial était tolérée mais l'entreprise n'aurait pas obtenu l'autorisation d'agrandir l'atelier. Il ne restait donc que la fuite en avant. Un terrain de l'autre côté de la rue a changé de zone suite à un référendum à condition d'être construit rapidement. Andres fut donc mis sous pression. Il

lui fallait financer rapidement le nouveau bâtiment. Bien que la firme réalisait déjà tous les travaux elle-même et s'était constitué des réserves au fil des ans, un montant trop important faisait défaut pour l'obtention d'une hypothèque. Ce n'est que quand l'Aide Suisse aux Montagnards eut promis son soutien qu'Andres a pu souffler. Quand la nouvelle halle industrielle sera terminée, cela lui permettra de créer deux nouveaux emplois. Et il ne devra plus refuser des commandes intéressantes.

www.aideauxmontagnards.ch/glaris

Recette de délices des montagnes

Ingédients pour 4 à 6 pièces

Pâte feuilletée rectangulaire en rouleau

400 gr. de champignons frais cueillis par ex. sur le Balmeggberg

1 poireau

300 gr. d'épinards frais

1 petit oignon

1 c.s d'huile

Sel

Poivre

Noix de muscade râpée



100 gr. de ricotta

100 gr. de fromage frais

4 œufs

100 ml de lait

Beurre

Couper les champignons et le poireau en rondelles. Laver les épinards et les égoutter. Hacher fin l'oignon. Chauffer l'huile dans une grande poêle. Y faire revenir les champignons 5 minutes environ puis saler et poivrer. Ajouter ensuite les rondelles de poireau, l'oignon haché et les épinards et étuver jusqu'à ce que les épinards se défassent. Assaisonner le mélange de légumes avec du sel, du poivre et de la muscade et laisser refroidir.

Chauffer le four à 180°. Mélanger dans un plat creux la ricotta, le fromage frais, les œufs et le lait et ajouter du poivre et du sel. Abaisser la pâte feuilletée puis la couper en quatre rectangles. Badigeonner de beurre des moules d'environ 9 cm ou de 250 ml. et les tapisser de pâte. Les garnir avec les légumes et la masse de ricotta.

Cuire les vol-au-vent 30 à 40 minutes. Si la masse est trop foncée recouvrir les moules avec une feuille d'aluminium.

Découper la recette pour la conserver

Vol-au-vent de champignons au poireau



Andri et sa sœur Lena donnent naturellement un coup de main quand ils viennent voir leurs vaches préférées. A l'avenir, le chemin sera plus court.

CONSTRUCTION D'UNE MAISON D'HABITATION AVEC LOCAL DE TRAITEMENT ET MAGASIN À LA FERME

Plus près des vaches

Les vaches préférées de Lena, 4 ans, et Andri, 3 ans, s'appellent Reine et Ourse. Ces frère et sœur viennent leur rendre quotidiennement visite à l'étable. Et bientôt ils ne devront plus traverser tout le village pour cela.

Max Hugelshofer

TSCHIERTSCHEN/GR A première vue, l'ancienne ferme au milieu du village semble être la maison idéale. Elle paraît très conviviale. Et pourtant ses habitants Kaspar et Maja Zumbrunn ainsi que leurs deux enfants Lena et Andri ont

hâte de déménager. En effet, la maison n'est pas seulement vétuste et trop exigüe pour la famille mais aussi pleine de courants d'air. Les hivers de grand froid, le fourneau dans la cuisine n'arrive pas à chauffer rapidement toutes

leur maison d'habitation, située au milieu du village, ne fait pas partie de l'exploitation. Au lieu d'investir dans l'achat et la rénovation de cette maison, les jeunes paysans décidèrent de construire directement à côté de l'étable située en bordure du village. Et comme ils avaient économisé pour la reprise de l'exploitation, cela ne leur posait aucun problème financier. Cependant, lorsque peu après le début des travaux, ils constatèrent que l'excavation sur ce terrain pentu devait être sécurisée, et que ce même jour leur transporteur rendit l'âme, les problèmes financiers commencèrent pour les Zumbrunn. «Cela a été un grand soulagement pour nous quand l'Aide Suisse aux Montagnards a promis de nous soutenir», déclare Kaspar.

Entre-temps, le gros-œuvre est terminé et la famille se rend pratiquement quotidiennement sur le chantier. Kaspar y est de toute façon souvent, car il participe aux travaux. Aujourd'hui, Lena et Andri sont ravis que les fenêtres viennent d'être installées pour leurs futures chambres, mais ce qui les intéresse avant tout c'est de se rendre à l'étable pour voir leurs vaches préférées. Un chemin qu'ils peuvent parcourir seuls depuis leur nouvelle demeure. www.aideauxmontagnards.ch/tschierstchen

les chambres. «Lorsque nous avons repris le ferme de mes parents, il y a un peu plus d'un an, nous savions que nous n'allions pas y rester», dit Maja car



La nouvelle maison d'habitation de la famille Zumbrunn se construit à proximité de l'étable.



NOUVEAU LOCAL POUR LA PRODUCTION DE GLACES

Toujours au top avec leurs glaces

Quand l'Aide Suisse aux Montagnards soutient un projet, elle ne se contente pas de venir momentanément en aide aux populations montagnardes qui se trouvent dans une impasse. Elle vise surtout un développement positif sur le long terme. Pour s'en persuader, il suffit de jeter un coup d'œil sur les projets présentés dans le Montagnard il y a dix ans.

Max Hugelshofer

LINDEN/BE Beaucoup de choses ont changé pour la famille Blum depuis notre reportage du printemps 2009 dans «Le Montagnard». Et par bonheur, dans le bon sens. La production de glaces que la famille Blum a pu développer il y a dix ans grâce au soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards est devenue très vite la plus importante source de revenus de cette famille de paysans. Leur production annuelle a doublé et le nombre d'événements qui font appel aux glaces maison de Simone est lui aussi en constante évolu-



Le tricycle Piaggio attire l'attention.

tion. Les Blum n'ont cessé d'investir: dans une chambre frigorifique, dans de nouvelles machines pour faire la glace,



Les enfants ont grandi mais leur envie de glaces est toujours aussi forte. La coupe de glace s'est vidée très rapidement.

dans des containers frigorifiques pour le transport. Depuis quelques années, David ne se déplace plus en été sur les marchés classiques, mais de plus en plus souvent avec son tricycle Piaggio au décor tape-à-l'œil. Il se rend aussi à des fêtes de famille, des événements sportifs, des fêtes d'entreprises. «C'est parfois astreignant de servir des glaces toute la journée, mais j'aime le contact avec les gens», dit David. «Et deux à trois fois par jour, je m'accorde aussi une boule.»

L'envie de glaces est l'apanage de cette famille. L'énorme coupe que Simone a remplie à ras bord pour la photo du «Montagnard» s'est vidée en un rien de temps. «Te rappelles-tu David? La dernière

fois, nous avons dû manger presque tout nous-mêmes car les enfants étaient encore trop petits.» Aujourd'hui, Micha, Noah et Loïs ont entre 10 et 14 ans et ils savent parfaitement où sont stockées les portions de glaces en cube, qui n'existaient pas encore il y a dix ans. Elles remportent aujourd'hui un franc succès dans de nombreux magasins de la région. En ce qui concerne les parfums, les goûts ont eux aussi évolué. Les glaces Oreo de Simone font un tabac. Par contre les sorbets sont moins demandés. L'un des classiques qui ne passera pas de mode dans dix ans, c'est, selon David, les glaces à la vanille.

www.gueti-glace.ch
www.aideauxmontagnards.ch/linden

GSTAAD/BE: CONSTRUCTION D'UNE NOUVELLE ÉTABLE

La flexibilité – un atout

Bruno Oehrli prépare sa ferme pour l'avenir. Ce paysan de 33 ans est convaincu que plus on va de l'avant, plus il faut faire preuve de flexibilité. Sa nouvelle étable en est la preuve.

Propos recueillis par Max Hugelshofer

« Cette semaine, c'était la dernière ligne droite. Mon père et moi avons terminé la construction de l'intérieur de l'étable et demain nous pourrions y faire entrer notre bétail. Je suis curieux de voir comment les vaches, les génisses et les bœufs vont réagir. Je suis enthousiaste. Tout est comme je l'avais imaginé, bien que tout ne soit pas encore terminé.

La nouvelle étable est une pièce du puzzle de ma vision d'une exploitation paysanne de montagne moderne: près de la nature, qui n'implique pas trop de travail, qui protège les ressources et qui tisse des liens avec le tourisme local. Je suis convaincu que je peux faire de la ferme de mes parents une vraie perle. L'idée que je la reprenne un jour ne m'aurait pas fait rêver, il y a dix ans. Quand j'étais gosse, je voulais

devenir pilote d'hélicoptère. Pour pouvoir travailler dans ce domaine, j'ai d'abord fait un apprentissage de polymécanicien. Puis j'ai déménagé de Gstaad à Berne où j'ai suivi une formation d'aviateur. J'avais déjà mon brevet en poche lorsque je me suis rendu compte que je m'engageais dans une voie sans issue. Dans ma volée, nous étions 40. Et il n'y a des jobs chaque année que pour quatre.

Changement d'orientation

Loin de la maison et en ville, j'ai pris conscience de combien les montagnes, la nature et notre ferme me manquaient. Une année d'apprentissage dans la payannerie dans les environs de Gruyères m'a fait comprendre que l'agriculture était le bon choix pour moi. Je voulais cependant en savoir davantage que ce que l'on nous enseigne en apprentissage. Or, pour une formation plus poussée, j'aurais dû obtenir la maturité professionnelle. Cela prend du temps, et c'est cher. Mes économies tiraient à leur fin et je n'ai reçu que des refus à mes nombreuses demandes de bourse. Raison invoquée: mes parents paysans possédaient des terrains et étaient donc riches, sur le papier du moins. Finalement, c'est l'Aide Suisse aux Montagnards qui m'a aidé. Je lui en suis aujourd'hui encore reconnaissant, car sans diplôme de maturité professionnelle, les études d'agronomie dans une école spécialisée n'auraient pas été possibles.

Je suis évidemment doublement ravi que l'Aide Suisse aux Montagnards m'ait soutenu à nouveau pour la construction de l'étable. La boucle est ainsi fermée. Pendant mes études, j'ai acquis les connaissances nécessaires qui me permettent de savoir ce qui convient pour ma ferme et ce qu'il faut pour la rendre performante pour l'avenir.



Bruno Oehrli est fier de sa nouvelle étable. Il effectue les derniers travaux. Les bœufs ne sont donc pas encore autorisés à entrer.



Bruno se charge lui-même de l'aménagement intérieur de son étable. Cela implique de devoir parfois fraiser une grosse tête de vis.

plus rentables et plus gratifiantes de mettre à profit mon temps de travail. L'agrotourisme, par exemple. Un endroit comme le nôtre, au centre d'un site touristique réputé, c'est une énorme chance. Je ne sais pas encore exactement ce que je vais faire, mais j'ai une foule d'idées et suis aussi déjà en contact avec des décisionnaires dans le domaine du tourisme.

Mais avant tout, il faut que je termine l'étable. Elle est déjà équipée pour divers types d'utilisation. Peu importe donc pour laquelle je me décide: je ne peux pas présumer, dans notre époque où tout va de plus en plus vite, de ce que je ferai les prochaines décennies. C'est pourquoi, j'ai innové pour la construction de l'étable. J'ai découvert dans des exploitations du Mittelland que le bâtiment doit être le plus ouvert possible et sans trop de poutres qui prennent de la place. J'ai eu l'idée de ne pas bétonner le plancher des vaches, mais d'opter pour des planches de bois. Toute l'installation interne est mobile. Cela permet, en deux jours de travail, de l'utiliser à loisir pour d'autres affectations. Par exemple pour louer des boxes pour les chevaux pendant les mois d'été ou pour organiser des événements à la ferme. Je peux aussi l'adapter sans grands efforts pour divers types d'animaux. Peu importe ce que nous réserve l'avenir: je suis préparé à tout avec ma nouvelle étable.

www.aideauxmontagnards.ch/gstaad



J'ai d'abord arrêté la traite et suis passé à l'élevage des bœufs en pâture. Il est essentiel pour moi de réduire en permanence la charge de travail, non parce que je n'aime pas travailler, mais parce que je suis convaincu d'obtenir ainsi une meilleure rentabilité. Mon amie a un bon poste. Il ne serait pas logique qu'elle l'abandonne pour m'aider à épandre le fumier ou à faire les foins. Je délègue donc certains travaux de routine qui impliquent beaucoup de travail. Je préfère payer un collègue de la branche, qui avec sa presse à balles cylindriques engrange mon foin, plutôt que d'investir dans un nouveau véhicule de chargement pour être en été malgré tout toute la journée à la manœuvre. Il y a pour moi des possibilités



La nouvelle étable se trouve à côté de l'ancien bâtiment d'exploitation que Bruno continuera d'utiliser comme remise et, le cas échéant, à des fins agrotouristiques.



LA GAGNANTE DE NOTRE CONCOURS
HEIDI PERUZZO

Avec Guismo dans le Val Lumnezia

Heidi Peruzzo et sa chienne Guismo aiment bien les balades. La nuit à l'hôtel Gravas dans le Val Lumnezia, qui accueille aussi les chiens, arrive donc à point nommé.

Merci!

L'Aide Suisse aux Montagnards reçoit quotidiennement des lettres, dans lesquelles des familles ou des particuliers remercient les donatrices et donateurs pour leur précieux soutien. Nous vous en transmettons quelques-unes ci-après.

Je me réjouis énormément de mon excursion dans le Val Lumnezia», s'exclame Heidi Peruzzo, qui a gagné au concours photo proposé dans «Le Montagnard» une nuit gratuite à l'hôtel Gravas à Vella dans les Grisons. Une nuit pour deux personnes avec chien. Le chien en question est en fait une chienne toute heureuse de sa promenade matinale. Elle s'appelle Guismo, a dix ans, et elle boite légèrement depuis qu'elle a été mordue par un serpent. Guismo apprécie moins les longues randonnées que sa maîtresse, qui n'en a jamais assez et qui est actuellement en train de faire la «Grande Traversata delle Alpi», par étapes depuis Airolo à la mer Méditerranée.

Un périple trop astreignant pour Guismo qui est sinon toujours de la partie et peut grimper dans le sac de montagne de sa maîtresse quand ses gambettes sont fatiguées. «Cela lui plait tellement qu'elle ne veut plus en sortir», raconte Heidi Peruzzo. C'est la photo témoin qui s'est imposée au jury de l'Aide Suisse aux Montagnards face à près de cent photos de chiens et de leurs maîtres, et qui a permis à Heidi de remporter le prix. L'excursion à Vella devra cependant attendre encore jusqu'à l'été. «Guismo ne m'accompagne pas volontiers dans mes tours à ski», explique Heidi. «Avec ses courtes pattes, elle n'est pas vraiment faite pour les promenades dans la neige.» (max)



C'est avec cette photo que Heidi a remporté le prix. Guismo pourra continuer à voyager dans son sac à dos lors des prochaines randonnées.



On se réjouit de monter à l'alpage

Nous vous remercions très cordialement pour votre contribution pour la transformation de notre cabane d'alpage. Elle nous a permis de rénover la base et les sols ne sont plus aussi penchés qu'avant. Et grâce au nouveau toit, nos chambres resteront maintenant au sec. Un grand soulagement pour nous. Et l'été prochain, nous aurons encore davantage de plaisir à monter à l'alpage.

Famille G., canton de Berne



Cela fait de l'avance

Nous tenons à vous dire un grand merci pour votre contribution pour la transformation de notre fenil. Pour ce qui est des travaux à l'intérieur, nous en sommes à l'installation d'une paroi anti-feu. Les paliers intermédiaires seront livrés prochainement. Nous pourrons alors monter les fenêtres.

Famille A., canton des Grisons

Enfin au sec pour travailler

Nous avons pu terminer sans encombre la construction d'un atelier-remise. Les ouvriers impliqués dans les travaux ainsi que toute la famille nous ont aidés avec beaucoup de cœur à l'ouvrage à réaliser ce magnifique projet de construction. Nous pouvons ainsi effectuer les travaux quotidiens à couvert, par exemple couper le bois de chauffage ou réviser les machines. Grâce à votre aide, notre rêve s'est réalisé. Nous vous en remercions de tout cœur.

Famille B., canton de St-Gall



Une magnifique terrasse

Grâce à votre soutien, nous avons pu acquérir une partie de notre terrain en affermage. Nous sommes soulagés de ne pas perdre ce bout de terrain et de pouvoir continuer à l'exploiter. Grâce à votre aide, nous pouvons continuer à élever notre bétail et à produire du lait. Le tout en gestion durable dans le respect de l'environnement. Nos chaleureux remerciements pour votre précieux soutien.

Famille W., canton du Jura



Ce que Martin Keller a pu voir dans la fromagerie d'Anniviers lui a beaucoup plu.

LES DONS ANNUELS DE LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE FENACO

Tradition et progrès – une alliance parfaite

Grâce aux dons de la coopérative agricole Fenaco, un projet d'investissement voit le jour chaque année dans les montagnes suisses. Martin Keller, président de la direction, a pu se faire une idée, dans le Val d'Anniviers, de ce qu'un tel soutien apporte.

Max Hugelshofer

Une visite espérée depuis longtemps à la fromagerie d'Anniviers. Martin Keller, président de la direction d'entreprise de la coopérative Fenaco, vient d'annoncer sa visite. Il souhaite voir de ses propres yeux ce qui a été réalisé avec l'argent que la coopérative a versé à l'Aide Suisse aux Montagnards pour des projets particuliers. Une visite qui pro-

voque une certaine effervescence avant l'arrivée du visiteur. Non pas parce que les responsables ont quelque chose à cacher. Ils sont au contraire très fiers de leur fromagerie et brûlent d'envie de la montrer au représentant de Fenaco. Cependant, même pour une brève visite, il convient de respecter la tenue. Keller devra se plier aux règles d'hygiène tout en étant reconnaissable sur les photos souvenir. Pas question de blouse à usage unique ni de bonnet bleu en filet. On déniche rapidement une casquette blanche et un tablier arborant le logo de la fromagerie et la visite peut commencer.

Trois-quarts d'heure plus tard, Keller est en train de prendre le café avec Christian Salamin et Charles Cordonier de la coopérative fromagère. Ce qu'il vient de voir l'a convaincu. Il en fait les louanges: «Vous avez su allier parfaitement tradition et progrès». Pour la fabrication du fromage, la fromagerie mise largement sur le travail manuel et les méthodes de production traditionnelles. L'affinage du fromage qui exige un travail intensif est effectué par un robot de la taille d'une petite voiture et sans intervention manuelle. De l'avis de Keller, c'est exactement la méthode à adopter pour pouvoir subsister à l'avenir. «Ce n'est que lorsque l'on est en accord avec son temps que l'on peut perpétuer les traditions.»

Keller, qui a fait des études d'agronomie, n'a pas encore visité beaucoup d'entreprises industrielles, mais la fabrication du fromage et l'agriculture de montagne lui sont familières. Non seulement parce que, enfant de l'Emmental, il voulait devenir paysan, mais également parce que son épouse vient d'une famille de paysans de montagne de l'Oberland bernois et que son beau-père exploite dans l'entreprise familiale une fromagerie d'alpage.

Dans le groupe Fenaco, auquel appartient entre autres Landi, Volg et le fabricant de produits de fourrage UFA, l'agriculture et l'alimentation sont la base. Traditionnellement, la coopérative investit une partie de ses revenus agricoles pour soutenir divers projets dans l'agriculture suisse. Une démarche sporadique et sur requête personnelle jusqu'à il y a cinq ans. Ensuite, la coopérative décida de professionnaliser le système et de travailler avec l'Aide Suisse aux Montagnards. Depuis lors, Fenaco finance chaque année un projet de l'Aide Suisse aux Montagnards. La décision de confier l'examen des projets à soutenir à une organisation professionnelle s'est avérée payante, selon Keller. «Nous pouvons désormais être plus performants avec le même argent.»

Engagement de la coopérative Fenaco

Le groupe Fenaco-Landi est entre les mains de plus de 42 000 membres. Parmi les marques les plus connues de Fenaco, citons le fabricant de boissons Ramseier, les commerces de détail Volg et Landi, le fabricant d'engrais Landor, le fabricant de produits de fourrage UFA, ainsi que le fournisseur d'énergie Agrola. Fenaco est partenaire de l'Aide Suisse aux Montagnards depuis 2015. Cette année-là, Fenaco a cofinancé la rénovation d'une station de chauffage à distance dans l'Entlebuch, qui met à profit des déchets de bois à Finsterwald/LU. En 2016, l'aide de Fenaco a servi à financer un projet de construction d'une étable et d'une fromagerie sur l'alpage Untere Zettenalp dans l'Oberland bernois.



Photo de groupe arborant un fromage. De g. à dr.: Martin Keller, Charles Cordonier, Christian Salamin.

Dons à choix

Dons en général

Vous faites un don à l'Aide Suisse aux Montagnards en effectuant un versement. C'est l'Aide Suisse aux Montagnards qui décide quel projet doit être soutenu.

Dons à thème

Vous avez la possibilité de choisir le domaine dans lequel vous souhaitez que votre don soit investi: «Habitat et ferme», «Alpage et fromage», ou «Innovation et avenir». La contribution annuelle pour de tels dons a été fixée à 480 francs. Et c'est à vous de décider quel domaine vous voulez soutenir.

Dons en faveur d'un projet

Vous faites un don en faveur d'un projet concret. Vous trouverez une sélection des projets à soutenir sur www.aideauxmontagnards.ch. Nous tenons par ailleurs à votre disposition une liste des projets actuels. Le montant minimum pour ce genre de dons est de Fr. 1000.–.

Dons à l'occasion d'un événement

Un anniversaire, un jubilé, un mariage ou tout autre événement festif constituent toujours une bonne occasion de penser aux personnes qui ont besoin d'aide.

Dons de condoléances

Suite à un décès, vous pouvez également faire un don à l'Aide Suisse aux Montagnards 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 www.aideauxmontagnards.ch à la rubrique Dons/Dons en cas de décès.

Successions et legs

Vous souhaitez léguer des biens à l'Aide Suisse aux Montagnards? 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.


Modes de versement

Compte postal 80-32443-2
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2
Compte WIR 264641-38-0000

Ou utilisez simplement le bulletin de versement annexé. Nous vous remercions très chaleureusement pour votre don! **Pour de plus amples informations: www.aideauxmontagnards.ch**

Avez-vous des questions au sujet des dons? Appelez-nous! Nous vous conseillerons avec plaisir. Tél. 044 712 60 60 ou par e-mail: info@aideauxmontagnards.ch



 Suivez-nous sur facebook

Fondation Aide Suisse aux Montagnards
Soodstrasse 55, 8134 Adliswil, téléphone 044 712 60 60
www.aideauxmontagnards.ch, info@aideauxmontagnards.ch
Compte postal 80-32443-2



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Agid Svizzer per la Muntogna