

Des vaches écossaises aux Pralets

Autor(en): **J.-R.P.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **34 (2004)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827177>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Rendez-vous sur les pâturages

ici, gastronomie rime avec produits du terroir. Dans presque tous les établissements de moyenne montagne que nous avons visités, figurent en bonne place la soupe de chalet, les macaronis de l'Alpe, le fromage décliné dans toutes ses versions, et en fidèle plat de résistance les rœsti. Les centaines de convives, qui se pressent le dimanche ou en semaine autour des grandes tables de ces cafés d'altitude, le savent bien: dans ces lieux, l'art culinaire est secondaire. S'ils ont fait le déplacement, c'est bien davantage pour l'ambiance, la vue, les génisses à visiter ou le patron et la patronne à saluer... Entre habitués, on se passe les adresses et il y en a beaucoup. *Générations* en a sélectionné quelques-unes, sans critères particuliers, en fonction des goûts, coups de cœur ou envies de la rédaction. Suivez-nous à travers monts et pâturages aux quatre coins de la Romandie.

Mariette Muller



Le chalet des Pralets est situé entre La Givrine et le Marchairuz.



Une centaine de vaches écossaises paissent aux alentours des Pralets.

Vaud

Des vaches écossaises aux Pralets

Alors que les chalets de montagne accueillent généralement de belles génisses de nos contrées, celui des Pralets, au-dessus de Bassins, héberge plus de cent vaches écossaises à long poil. Durant l'hiver, le chalet des Pralets représente une halte bienvenue pour les fondeurs, qui relient le Marchairuz à La Givrine. Situé au milieu du parcours, ce lieu a acquis une excellente réputation au fil des années. A la fonte des neiges, il devient le paradis des marcheurs et des amateurs de vélo tout terrain. Depuis dix ans, Florence et Claude Joly, ont décidé de l'ouvrir au public de mai à octobre. «On s'occupe du bétail et la buvette représente un bon petit complément», souligne le gérant, qui délègue le service à son épouse. «Il faut dire qu'avec le bétail, le vèlage et l'entretien des pâturages j'ai déjà passablement de travail...»

Le troupeau de Roland Haefli, de La Cézille, est formé de solides écossaises trapues à long poil. Ces vaches aux cornes impressionnantes donnent juste assez de lait pour leurs petits veaux, qui les accompagnent à la belle saison aux Pralets. «On les utilise essentiellement pour l'élevage, car elles sont plus robustes que les races de nos régions.»

Le chalet des Pralets représente un véritable havre de paix au cœur du Jura. «Nous avons une fidèle clientèle, qui vient principalement de Genève, mais aussi de la Vallée de Joux et du pied du Jura», précise Florence en couvant, d'un œil maternel, ses deux petits bouts de chou, Esna, 5 ans, et Loan, 2 ans. «Chez nous, on ne mange que des produits régionaux: des fromages de La Bassine, de la viande de La Cézille et des vins de La Côte.» On atteint le chalet des Pralets, situé à >>>

1270 mètres d'altitude par la route des Montagnes, qui part du village de Bassins, mais également depuis La Grivrine ou le Marchairuz.

A pied, il faut compter deux bonnes heures de marche. Les plus sportifs choisiront le sentier, qui grimpe sérieusement depuis Bassins. Mais la forêt procure une ombre bienvenue. Avec un peu de chance, les marcheurs apercevront des lièvres ou des chamois. Et la fatigue s'oublie vite, lorsqu'on atteint le paradis des Pralets.

J.-R. P.

»» **Chalet Les Pralets, 1269 Bassins.**
Ouvert de mi-mai à fin octobre. Fermé mardi.
Tél. 0041 79 300 11 67 (par satellite).

La terrasse de La Barillette

Le vieux chalet de La Barillette n'abrite plus de bétail depuis longtemps. Il reste pourtant l'un des rendez-vous privilégiés des Genevois, lorsque la neige s'estompe, vers la fin du printemps. Situé sur la commune de Gingins, il offre une vue imprenable sur le lac Léman et les montagnes de Savoie, depuis sa terrasse, littéralement prise d'assaut à la belle saison.

Il faut préciser que l'accès à La Barillette est d'autant plus aisé qu'une route carrossable escalade le Jura jusqu'aux antennes de téléphonie mobile. Depuis le vaste parc, il faut compter dix minutes de marche jusqu'au restaurant, histoire de se mettre en appétit. Les personnes à mobilité réduite peuvent même accéder directement au chalet.

On y déguste des fondues et des croûtes au fromage, mais également de succulentes entrecôtes, arrosées de vins soigneusement sélectionnés. Devant la terrasse, un petit promontoire équipé d'une lunette d'approche, permet d'apprécier le magnifique panorama, avant de passer à table.

On accède à La Barillette à pied, à vélo, à cheval ou en voiture depuis Chéserex, Gingins ou Saint-Cergue. De là, il est possible d'atteindre La Dôle en une heure de marche, par le chemin des cimes.

J.-R. P.

»» **La Barillette, 1276 Gingins, ouvert tous les jours de début mai à fin octobre,**
tél. 022 360 12 33.

Un trois étoiles sur les pâturages

Philippe Guignard ne croit pas aux étoiles. Pourtant, La Bréguetz, la buvette qu'il a reprise au-dessus de Vaultion, dans le Jura vaudois, en mériterait au moins trois au Michelin des alpages. Le public ne s'y est du reste pas trompé. Ouvert depuis février, l'établissement, en partie refait à neuf à l'intérieur, ne désemplit pas. «Je voulais réaliser un vieux rêve», affirme, des étoiles pleins les yeux, le traiteur urbigène. A 41 ans, des rêves, celui qui est aussi président du Lausanne Sports en a déjà réalisé quelques-uns, à commencer par la boulangerie-pâtisserie ouverte, il y a une vingtaine d'années à Orbe, et devenue depuis l'un

des rendez-vous gourmands de Suisse romande. L'entreprise, qui n'a pas cessé de s'agrandir, emploie aujourd'hui près de 80 personnes et s'est spécialisée dans le service traiteur gastronomique. A La Bréguetz, la cuisine est celle du terroir. «A la fois raffinée et très simple, tout en respectant l'origine des mets», comme la définit le maître des lieux.

Au premier abord, la carte pourrait ressembler à celle de toutes les auberges d'alpage: soupe du chalet (Fr. 6.-), gratin de pâtes (la fierté de Philippe Guignard) à Fr. 17.- et fondue aux fromages (Fr. 20.-). Mais rien à voir cependant avec la tambouille servie dans certains établissements du genre. Ici, s'il y a des frites au menu, elles sont maison et le jambon du pays. Il faut penser à garder une place pour les desserts. Par exemple, pour l'éclafée de meringues aux fruits rouges (Fr. 10.-) ou la tarte aux pommes (Fr. 4.-) cuite au four durant une heure et demie. A l'heure des pousse-café, on vous suggère de prendre un armagnac, correspondant à votre année de naissance. Philippe Guignard en a une collection de 54 millésimes de 1930 à 1984. Une mention toute particulière va au service, fait de simplicité et de gentillesse, et dirigé d'une main de velours par Jacqueline De Blasio, ancienne meneuse de revue chez Barnabé.

MMS

»» **La Bréguetz, 1325 Vaultion,**
ouvert tous les jours, tél. 021 843 29 60.
Réservation conseillée. Dortoirs (40 lits)
et 3 chambres doubles à disposition.



J.-R. P.

Philippe Guignard.

Préalpes Vaudoises

Le picoulet à Taveyanne

«Rien n'a changé. Il n'y a toujours pas l'électricité!», nous rassure d'emblée Sarah de Siebentahl, la jeune femme qui a repris le refuge de Taveyanne, dans les Préalpes vaudoises. Une affaire de famille, puisque son père l'a tenu avant elle pendant 23 ans. Pour se rendre dans le beau chalet au toit d'enseilles, la route la plus simple emprunte obligatoirement le col de la Croix, que l'on passe par Villars ou Les Diablerets. A la carte: raclette au feu de bois, fondue ou charbonnade servies à l'intérieur (70 places) ou en terrasse (80 places). Les week-ends ou le soir, mieux

vaut réserver. La mi-été à Taveyanne n'est pas qu'une chanson, chaque année le premier dimanche d'août, on y organise une grande fête. Si le temps le permet, après le culte dans les champs, on danse alors gaiement un picoulet géant. Pourvu qu'il fasse beau!

MMS

»» **Refuge de Taveyanne, 1882 Gryon,**
tél. 024 498 19 47. Ouvert de l'Ascension
jusqu'en octobre, tous les jours de 8 h 30
à 23 h, en juillet et août; fermé le mardi et
lundi soir en mai, juin, septembre et octobre.
Petit dortoir avec 5 lits.