

Coucher de soleil sur La Saletta

Autor(en): **A.W.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

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

Heft 7-8

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827181>

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.



Depuis 20 ans, Raoul Colliard accueille les randonneurs dans son chalet d'alpage de la Saletta.

Office du Tourisme des Paccots

Fribourg

Coucher de soleil sur La Saletta

Il y a 20 ans, Raoul Colliard a transformé son chalet d'alpage en buvette. L'armailli qui, jusque-là, recevait ses amis autour d'un plat de macaronis à la crème mijoté dans l'âtre, a décidé de faire plus largement découvrir les mets du chalet. Aujourd'hui, La Saletta est presque une institution, son patron est en tout cas devenu une personnalité de la région.

L'accès à la buvette est très facile en voiture, par une route goudronnée. Après la station des Paccots, il faut rouler environ 5 km, en prenant la direction de Teysachaux. «La situation est superbe et la vue est très large, remarque M. Colliard. On voit tout le Plateau suisse, jusqu'au Jura. Et depuis un coin de la terrasse, on devine le Léman sous la brume et on distingue parfois Saint-Sulpice et Morges.»

La carte de la buvette est riche: croûtes au fromage, au vacherin, aux champignons, fonde, jambon de la borne. Sans oublier bien sûr, la soupe de chalet servie au baquet avec la cuillère en bois. Quant aux fameux macaronis à la crème, chacun puise dans la poêle en fonte avec... une fourchette, si vous n'aimez pas la cuillère en bois. «A l'époque, ex-

plique Raoul Colliard, on avait très peu d'ustensiles de cuisine à la montagne. L'armailli avait sa cuillère en bois, son couteau de poche et le baquet dans lequel tous les habitants du chalet se servaient.»

Raoul Colliard a eu envie de faire partager cette vie de la montagne et les soleils couchants de la Saletta. Tout l'été de juin à septembre, il prend soin de sa clientèle, cuisine ses petits plats, apporte jaquette ou veste quand le soir tombe et les jumelles qu'il tient en réserve (il n'en a que deux paires!) pour observer les bouquetins. La buvette ferme vers dix heures du soir. Le restaurateur, quant à lui, dort au chalet. Au matin, il se souvient peut-être de ses réveils d'armailli, quand, debout avant l'aube, il «avait l'impression de réveiller la nature» et qu'il «alyobait» (appelait) ses chèvres.

A. W.

»» **La Saletta**, 1619 Les Paccots, tél. 079 332 23 86 ouvert tous les jours de 10 h à 22 h, sauf le lundi, de juin à septembre; 70 places en terrasse et 35 à l'intérieur. Nombreuses balades faciles depuis le chalet.

Bienvenue au Gurli

Hanni Maire tient la buvette du Gurli depuis 14 ans. Sa devise se résume en un mot: «Bienvenue», prononcé avec toute la chaleur du terroir. Le Gurli, est une affaire de famille. Son père a acheté, il y a 50 ans, le chalet en ruines qu'il a remis en état.

On arrive au Gurli en voiture. A la sortie du village singinois de Planfayon (Plaffeien en allemand), sur la route Fribourg-Lac Noir, un panneau indique la cabane. Celle-ci se trouve au bout du chemin. Deux terrasses, l'une sur le balcon, l'autre en dessous, permettent à plus de 60 personnes de manger, en face des Alpes bernoises et fribourgeoises, des mets au fromage, des salades et des meringues à la crème. Pour les temps plus frais, il y a deux salles à l'intérieur. Si vous avez de la chance, vous entendrez même des chanteurs fribourgeois entonner un lyoba.

A. W.

»» **Berghaus Gurli**, 1716 Plaffeien, tél. 026 419 19 13. Ouverture de mai à octobre, de 8 h à 23 h. Balades jusqu'au Schwyberg, le long des crêtes, montée assez raide au début.