

Montagnes vivantes

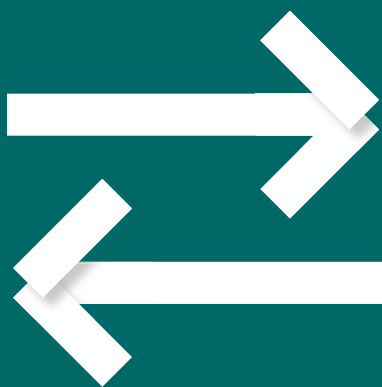
Nr. 113 / Automne 2021

Changements d'affectation



Aide suisse
à la montagne

Changements d'affectation



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

La vie est faite de changements. On le remarque surtout dans l'évolution de la société générée par la digitalisation, mais aussi plus modestement dans d'autres domaines, qu'il s'agisse de communautés villageoises, d'entreprises ou de familles. De nouvelles idées, des changements au niveau personnel ou des circonstances inattendues peuvent modifier de fond en comble notre quotidien. Et soudain, les infrastructures existantes ne sont plus adéquates. On pourrait démolir les bâtiments devenus inutilisables – ou alors procéder comme savent le faire très bien les montagnards, c'est-à-dire les réhabiliter.

Il y a dans nos montagnes suisses d'innombrables bâtiments qui, au cours de leur existence, ont déjà subi diverses réhabilitations. Ce numéro de notre magazine «Montagnes vivantes» a pour objectif de vous présenter en détail les plus récentes. Comme par exemple un ancien bâtiment scolaire qui a été reconverti en lodge, ou une maison de famille qui a été transformée en crèche, ou encore une ferme devenue trop exigüe et qui a été très vite transformée en étable.

Les projets de réhabilitation me plaisent beaucoup personnellement. Ils démontrent que tout ce qui est vétuste n'est pas forcément sans valeur, et que les bonnes idées et le don d'improviser peuvent parfois s'avérer plus performants que des projets de construction au budget conséquent. Or, même lorsque cela implique un énorme engagement personnel et de savoir maîtriser les coûts, un tel investissement est souvent un effort considérable pour les personnes concernées, lesquelles ne sont souvent pas à même d'en assumer le coût seules. C'est pourquoi nous les aidons avec plaisir.

Cordiales salutations



Regula Straub
codirectrice

Regula Straub



4

Jeux et cris d'enfants dans une ancienne maison

Au Tessin, une maison familiale a été transformée en crèche.



Situation des projets

- 4 Crèche Raggiodisole, Acquarossa TI
- 6 Abri'cottage, Trient VS
- 8 Construction d'une nouvelle étable, Hergiswil LU
- 10 Station de téléphérique transformée en bistrot, Vättis SG
- 11 «Gadmer Lodge», Gadmen BE
- 12 Auberge Friedegg, Wildhaus SG
- 16 Alpage de la Peule, Le Ferret VS



6

Passer d'agréables vacances dans un ancien grenier à céréales

Dans le Bas-Valais, une famille innovante a transformé un ancien grenier à blé en chambre d'hôtes.



11

Se régaler dans une ancienne école

Pour lutter contre la dépopulation, un village reconvertit son ancien bâtiment scolaire en lodge.

Petit déjeuner à la crèche Raggiolisole: Flavia Pace, animatrice et directrice, distribue des fruits.



UNE MAISON D'HABITATION TRANSFORMÉE EN CRÈCHE

A hauteur d'enfant

Alexandra Rozkosny

Jusqu'à l'année dernière, il n'y avait dans tout le Val Blenio, au sud du Col du Lukmanier, aucune prise en charge des enfants en dehors des familles. C'est grâce à l'engagement exemplaire de Giuliana Colombini, ainsi qu'au soutien de son comité et à la solution ingénieuse élaborée par des artisans, qu'une crèche a pu voir le jour à Acquarossa. Et le succès est au rendez-vous!

ACQUAROSSA | TI Une petite fille d'à peine deux ans grimpe l'escalier qui mène à une maisonnette en bois au milieu de la salle de jeux. Arrivée en haut, elle se tient aux barreaux de la balustrade, fait un sourire à Flavia Pace, l'animatrice et directrice de la crèche, et se couche sur un matelas. C'est le comité de la crèche Raggiolisole qui a fait construire cet espace afin que même les plus petits puissent y grimper. C'est un vrai plaisir pour eux et cela les rend fiers.

Pour l'équipe de la crèche, il était évident depuis le début de créer des espaces dans lesquels les enfants puissent se sentir rapidement à l'aise: pour se déshabiller, y retrouver leurs jouets et s'étendre pour dormir. Tout est conçu à la taille des enfants. Il n'y a des meubles pour les adultes que dans le bureau.

UNE MAISON PRIVÉE OFFERTE

Avant que retentissent les cris des enfants dans cette crèche, beaucoup d'efforts et de patience ont été nécessaires. «Après deux ans de travail, nous avons enfin obtenu toutes les autorisations – en particulier grâce au soutien de l'ensemble des communes du Val Blenio», témoigne Guliana Colombini, la présidente de l'association. Il ne manquait plus qu'un lieu adéquat. «Et là, la chance nous a souri!», déclare cette ancienne politicienne locale très dynamique. Elle a demandé à une dame d'Acquarossa si elle avait connaissance de locaux appropriés. A sa grande surprise, la dame proposa immédiatement l'une des deux maisons qu'elle possédait. Tout à côté habitait une dame qui avait plus de 100 ans et qui était ravie d'avoir de la vie devant sa maison.

UNE BAIGNOIRE TRANSFORMÉE EN LAVABOS La transformation de cette bâtisse d'un seul étage s'est avérée problématique, car elle devait subir le

moins de modifications possible. Ce sont les sanitaires qui ont constitué le plus grand défi. Il n'y avait qu'un seul lavabo et il fallait en construire au moins deux. Les artisans trouvèrent alors une solution ingénieuse. Ils encastrèrent la baignoire dans un caisson étanche sur lequel ils installèrent un long lavabo muni de deux robinets.

A l'ouverture en été 2020, les trois animatrices de la crèche ont pu accueillir déjà huit enfants car la nouvelle que les petits s'y sentent bien a circulé très vite à la ronde.

Entretemps, 14 enfants y ont désormais une patère pour suspendre leurs habits, un casier personnel pour leur linge et de vastes espaces à l'intérieur comme à l'extérieur de la crèche pour explorer le monde. «En novembre, nous serons pratiquement complets», déclare Flavia Pace, ravie.

Un seul petit bémol: l'ancienne propriétaire de la maison a, pour raison d'âge, déménagé dans une maison de retraite. Comme avec la crise du Corona, les visiteurs n'étaient pas admis à la crèche, ce n'est cependant qu'en juin de cette année que Madame Colombini a pu inviter la donatrice de 103 ans afin qu'elle puisse voir comment s'était transformée sa maison.



La place de gravier devant l'ancienne maison a nécessité beaucoup de travail avant de devenir une place de jeu.

«Nouvelle vie dans une maison ancienne»



Dans la salle de bain, pratiquement tout est à la bonne hauteur pour les enfants, qui adorent se laver les mains.

Quand on dispose d'une chambre aussi plaisante, on est même heureux quand il se met à pleuvoir.



UN ANCIEN GRENIER À BLÉ TRANSFORMÉ EN CHAMBRE D'HÔTES

Gite douillet au pied du Mont-Blanc

Max Hugelshofer

Un gite si plaisant que l'on y resterait volontiers à vie. C'est la prouesse qu'ont réalisée Tania et Bertrand Savioz en transformant un ancien grenier à blé qui était dans leur jardin.

TRIENT | VS La plupart des Suissesses et des Suisses ne connaissent probablement pas Trient. Le village est situé dans le Bas-Valais, de l'autre côté du Col de la Forclaz et il faut autant de temps pour se rendre depuis là à Martigny que pour aller à Chamonix. C'est de cette station de ski française bien connue que Tania Savioz est originaire. Lorsqu'elle a fait la connaissance de son mari Bertrand, elle a d'abord déménagé chez lui dans les environs de Martigny. Leur passion pour les montagnes les a ensuite amenés à chercher un logis plus en altitude. Ils le trouvèrent à Trient, pratiquement à équidistance entre leurs lieux d'origine.

Depuis là, Bertrand fait depuis près de 20 ans la navette pour se rendre à son



Lorsque, après une séance du conseil communal, Bertrand a parlé du problème avec Tania, elle a de suite pensé au vieux raccard dans leur jardin. «On pourrait le transformer un hébergement !» Le raccard est en fait un ancien grenier à blé centenaire qui était déjà là quand ils ont acheté la maison, mais qui n'avait depuis lors jamais été utilisé. Ce qui n'était d'abord qu'une plaisanterie est devenu un véritable projet pour toute la famille. «Ensemble, nous avons imaginé comment réaliser notre future chambre d'hôtes. Nous avons dessiné des plans et sollicité des offres.»



L'ancien grenier à blé (à gauche) a été ingénieusement relié à la nouvelle annexe.

L'AMOUR DU DÉTAIL

Le résultat est tout à fait probant. L'«Abri'cottage» (nom que les Savioz ont donné à ce petit bijou) se compose de deux parties. L'ancien grenier s'est converti en chambre à coucher principale. Une cuisine, une pièce, une salle de bain et une autre chambre à coucher ont été aménagées dans une annexe nouvellement construite. Le tout a été réalisé en pensant aux moindres détails et décoré avec amour. En fait, bien trop beau pour une courte nuit entre deux étapes de randonnée. «Notre clientèle est très différente de ce que nous avons imaginé», témoigne Tania. Ce ne sont pas des randonneurs au long cours, mais surtout des personnes qui aspirent au

calme qui trouvent refuge ici – et qui restent parfois volontiers toute une semaine. Depuis une bonne année, les Savioz ont posté leur offre sur des plateformes de réservation spécialisées ainsi que sur leur propre site Web. Et dès le début l'«Abri'cottage» a été complet en permanence. «C'est chouette d'avoir des contacts avec des personnes de toute la Suisse», dit Tania. L'enthousiasme de ses hôtes lui fait plaisir. Il est si fort, que nombreux sont ceux qui, avant leur départ, réservent déjà pour un nouveau séjour.

travail dans la vallée. Quant à Tania, elle a un emploi partiel à la centrale hydro-électrique locale. Leurs deux filles adolescentes sont encore à la maison et Tania et Bertrand sont totalement intégrés dans la vie du village. Bertrand est même président de commune à Trient. C'est dans cette fonction qu'il a pris conscience qu'il y avait trop peu de possibilités d'hébergement au village, car aussi excentré que soit Trient, le village est pour certains touristes quasi incontournable, notamment pour les randonneurs et les alpinistes qui effectuent en dix jours le «Tour du Mont-Blanc» qui, en 170 kilomètres et quelque 10 000 mètres de dénivelé, permet de faire le tour du plus haut sommet des Alpes. Ils sont plusieurs dizaines chaque année et peu nombreux ceux qui préfèrent dormir sous tente.



Tania Savioz aime son nouveau travail d'hôtesse.

UNE MAISON D'HABITATION TRANSFORMÉE EN ÉTABLE

Ce sont les vaches qui mangent désormais dans la cuisine

Alexandra Rozkosny

Les Felber étaient, comme de nombreuses familles de paysans, sur le point de remettre l'exploitation à leur fils. Et ils se demandaient comment ils allaient transformer sur un versant pentu au-dessus de Hergiswil et dans un espace restreint, leur ancienne étable en étable à stabulation libre. Ils trouvèrent alors une solution insolite.

HERGISWIL | LU Derrière Josef Felber et son épouse Helen, les vaches passent la tête à travers une barrière métallique pour brouter l'herbe fraîche. Elles y ont accès de trois côtés, là où se trouvait il y a 100 ans la cuisine de la maison d'habitation. Et où les vaches sortent et rentrent, il y avait une chambre et une salle de bains. En haut, où maintenant on stocke le foin, c'est toute une famille de huit personnes qui dormait. L'ancienne maison d'habitation s'est convertie en étable spacieuse à stabulation libre qui héberge 22 vaches et leurs veaux. Dans l'ancienne étable, il n'y avait de la place que pour 12 vaches à lait.

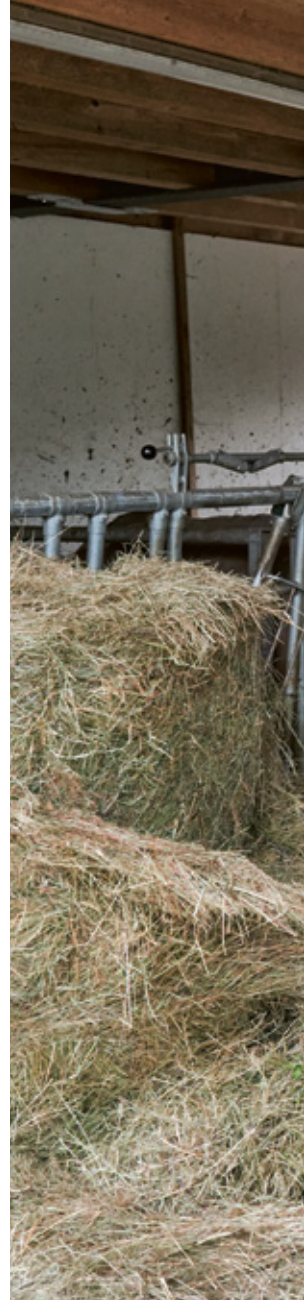
CHAUFFAGE À BOIS UNIQUEMENT

Les grands-parents de la famille avaient acheté la ferme en 1911. Les conditions de logement étaient alors précaires. Ce n'est qu'en 1979 que la famille a installé une baignoire. Elle a continué à se chauffer au bois, mais uniquement à la cuisine et dans la chambre. La salle de bain restait froide. C'était terrible pour Helen. «Tous les hivers, j'étais gelée.» Un chauffage à bois est devenu indispensable, notamment quand la tempête Vivian a balayé la Suisse en 1990. En bas, à Hergiswil la tempête a duré plusieurs jours, mais grâce au chauffage à bois une partie de la famille a pu rester en haut à la ferme et s'occuper des animaux.

EXCAVATION DU BÂTIMENT

Lorsque Josef Felber commença à préparer la reprise de la ferme par son fils, il était évident que l'espace dans cette ancienne demeure était trop restreint pour accueillir deux familles. Pour que la ferme reste rentable, il était indispensable de passer

La ferme de la famille Felber est située tout en haut d'un versant pentu. Devant à droite, l'ancienne demeure. Derrière au centre, la nouvelle.



Helen Felber et sa petite-fille répartissent l'herbe dans la nouvelle étable, qui était auparavant une cuisine.





à l'élevage des vaches-mères avec une étable à stabulation libre. Les deux familles décidèrent donc de construire avec leurs propres moyens une nouvelle maison au-dessus de l'ancienne, puis de transformer avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne l'ancienne maison en étable à stabulation libre. «Pour maintenir les coûts le plus bas possible, Stefan et moi avons effectué les excavations nous-mêmes pendant un an», témoigne Josef Felber. La transformation était un peu inédite, témoigne notre homme de 64 ans plein de nostalgie. Son épouse au contraire est quant à elle ravie. «Le plus chouette dans cette nouvelle demeure, c'est la salle de bains», déclare Helen Felber. «Elle a un chauffage au sol et on y a bien chaud.»



Le nouveau bâtiment permet à trois générations de vivre ensemble.



Le «Seilerhütte» et sa terrasse offrent une vue magnifique sur le Val Tamina. On les atteint tout simplement en prenant le petit téléphérique rouge.



UNE ANCIENNE STATION DE TÉLÉPHÉRIQUE CONVERTIE EN BISTROT

C'est par les airs qu'on arrive au bistrot!

La station de montagne du téléphérique du Vättnerberg a été désaffectée des dizaines d'années durant, jusqu'à ce que la Corporation du téléphérique la transforme en un bistrot convivial. Depuis lors, le petit téléphérique fonctionne nettement plus souvent.

VÄTTIS|SG En bas, c'est Vättis, en haut, c'est le Muntaluna qui trône. Et entre deux, il n'y a visiblement que des falaises abruptes. Des apparences pourtant trompeuses. Dès que l'on a franchi la première paroi, le terrain devient plus plat et plus facile. Bienvenue sur le Vättnerberg. Il y a des centaines d'années, les Walser s'y étaient établis et y avaient mené une existence austère. Plus tard, les petites étables et les mazots d'habitation ont été utilisés par les paysans de la vallée pour en faire des mayens sur lesquels ils montaient au printemps et en automne, comme c'est encore le cas de nos jours. Cependant, il n'y a plus que quelques cabanes qui sont utilisées pour l'agriculture. Avec un grand changement: le téléphérique. Depuis 1931 déjà, plus besoin de se

rendre à pied pour atteindre le Vättnerberg. En 1972 déjà, l'ère de la cabine ouverte était terminée et une nouvelle télécabine a été construite.

Pour héberger la nouvelle installation technique, il a aussi fallu construire une nouvelle station de montagne, l'ancienne n'étant plus en service. Elle est restée vide des années durant. Entretemps, les mesures de sécurité pour les téléphériques étaient devenues de plus en plus strictes. Et l'exploitation de plus en plus onéreuse. Trop cher pour les paysans et les propriétaires de chalets. Il fallait donc trouver de nouvelles rentrées d'argent. Il y avait bien quelques randonneurs ou excursionnistes qui prenaient le téléphérique, mais comme il n'y avait sur le Vättnerberg pas

d'endroits où se restaurer, ils n'étaient pas nombreux. Les membres du comité de la corporation songèrent alors à rendre le Vättnerberg plus attrayant. En même temps, Jolanda Hobi Hengartner, qui tient en hiver un bistrot sur les pistes, était à la recherche d'un emploi afin de travailler aussi en été. Une rencontre fortuite, une discussion... et l'idée de construire le bistrot «Seilerhütte» s'imposa.

Plusieurs mois plus tard, grâce à beaucoup de travail bénévole, Jolanda entamait en tant que gérante sa première saison, il y a deux ans de cela. Aujourd'hui, la nouvelle que l'on peut s'arrêter au restaurant pour y déguster de délicieux plats s'est répandue. Les randonneurs sont plus nombreux, et les locaux prennent de temps à autre le petit téléphérique pour profiter de la belle vue depuis la terrasse en buvant un café ou une bière après le travail. Maria Kressig, qui est depuis des décennies présidente de la corporation, atteste une nette augmentation de la vente de billets. Elle-même monte déjà exclusivement au bistrot pour y déguster le pain de poire de Jolanda. Et elle apprécie ce qu'elle constate à chaque fois: «Les gens se sentent bien ici. Le Vättnerberg a repris vie, mais n'est pas non plus envahi.» (max)

UN BÂTIMENT SCOLAIRE TRANSFORMÉ EN LODGE

Un hôtel avec une salle de gym

Le «Gadmer Lodge» est à la fois le symbole de la fin d'un déclin et le début timide d'un nouvel essor pour ce village de montagne. Et c'est l'un des rares hôtels à avoir une salle de gymnastique.

GADMEN | BE Il y a beaucoup d'animation au Gadmer Lodge. Au restaurant, des locaux prennent le café pendant qu'à la réception, Silvia Kaufmann, l'hôtesse, accueille un jeune couple de l'Unterland. Dans la cuisine, les préparations pour le repas de midi tournent à plein régime. Cet établissement au milieu du village de Gadmen est plein de vie, mais cela n'a pas toujours été le cas.

Avant, ce sont les cris d'enfants qui régnaient ici. Le bâtiment actuel a été construit dans les années 1960 pour en faire une école et utilisé comme tel pendant longtemps. Pourtant, avec la dépopulation à laquelle la commune de Gadmen a été confrontée, les familles venaient à manquer. En 2013, l'école a dû fermer. Les enfants de Gadmen vont depuis lors à l'école à Innertkirchen. Dans le bâtiment scolaire, les appartements vides des instituteurs ont été loués et servaient de temps à autre pour des séances. Le reste du temps, ils étaient vides.

Quand, en 2014, les communes de Gadmen et d'Innertkirchen fusionnèrent, la relance de Gadmen figurait tout en haut sur la liste des priorités. Diverses mesures étaient envisagées et ont été réalisées, comme par exemple la création d'un centre de sport pour le ski nordique. Les pistes de ski de fond étaient existantes, mais les possibili-

tés d'hébergement manquaient.

Pour y remédier, l'ancien bâtiment scolaire était idéal. Thomas Huber, qui était à l'époque conseiller communal, argumente: «Nous voulions créer quelque chose qui amène de la vie et qui soit bien accepté par la population.» La commune, qui était propriétaire des bâtiments scolaires, approuva le projet, qu'elle transmit rapidement à une nouvelle coopérative, propriétaire de l'hôtel aujourd'hui. Le chef de projet Thomas Huber est devenu président de la société coopérative, qui compte 270 membres. Quelques-uns viennent de l'extérieur mais très vite c'est tout le village qui a adhéré. Et même les restaurants. «Le Gadmer Lodge n'est pas considéré comme de la concurrence, mais comme un complément», témoigne Thomas Huber, ravi. Il est heureux que tout se soit déroulé si bien et que les clients affluent. Et de tous horizons, comme l'explique Silvia Kaufmann. Jeunes couples, randonneurs, motocyclistes, et bien sûr aussi des familles. Pour elles, Silvia a préparé non seulement des chambres qui peuvent avoir jusqu'à cinq lits, mais aussi un programme pour quand il fait mauvais temps. Pour 45 francs l'heure, la salle de gym tout à proximité du lodge peut être louée avec tous ses appareils. (max)

Il y a aussi des chambres confortables pour les familles nombreuses.



En temps de pluie, l'attraction, c'est la salle de gym que les clients de l'hôtel peuvent réserver.

UN HÔTEL TRANSFORMÉ EN BED AND BREAKFAST

C'est là qu'il jouait dans son enfance

Propos recueillis par Max Hugelshofer

Le «Friedegg» a toujours joué un rôle important dans la vie de Daniel Forrer. Lorsqu'il était enfant, cet hôtel était sa place de jeux favorite, puis il a marqué sa carrière: ce sexagénaire l'a interrompue pour devenir restaurateur, au «Friedegg», bien évidemment!

WILDHAUS|SG «La maison regorge de petites chambres, de cachettes et de greniers. Comme ici, dans cette salle sous le pan du toit, nous entreposons le matériel de nettoyage. Derrière l'étagère, il y a une petite porte qui mène à une chambrette. On y était en sécurité lorsqu'on se cachait. Nous avons joué des heures durant à cache-cache ici, au «Friedegg». A l'époque, c'était encore un hôtel. J'ai grandi tout près et les enfants de la famille d'hôteliers étaient mes copains. Chaque minute de libre, je la passais ici dans cette vieille bâtisse. A l'époque déjà, le «Friedegg» était essentiel pour moi. Plus tard, quand j'ai dû choisir une profession, j'ai fait mon apprentissage de cuisinier dans

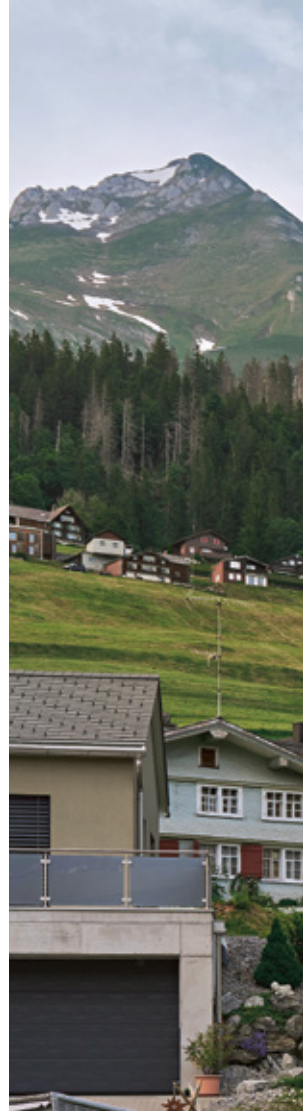
la cuisine de cet hôtel, qui tournait à plein régime. Nous y préparions jusqu'à 200 repas par jour et il y avait 80 couverts.

Je n'étais pas fait pour être cuisinier, mais j'ai quand même terminé mon apprentissage à l'Ecole hôtelière. Après, je suis resté fidèle à la restauration tout en changeant de côté. J'ai travaillé dans la vente, à la fin en tant que Key-Account-Manager de nombreuses années durant dans une grande brasserie. Dans une large mesure, mon travail ne consistait plus seulement à vendre de la bière. Souvent, les brasseries investissent aussi comme partenaires financières dans la transformation ou la construction de bâtiments. Cela m'a permis d'acquérir des connaissances en matière de finances et de gestion d'une entreprise de restauration.

LES NERFS DE MES AMIS ÉTAIENT MIS À DURE ÉPREUVE

J'avais toujours en tête l'idée d'ouvrir mon propre restaurant. Un bon ami, auquel j'avais vraisemblablement trop cassé les pieds avec mes rêves de restaurant, a perdu patience. Il m'a dit: «Je connais désormais tous les détails de ton futur établissement. Je ne veux

Les chambres modernes attirent les clients de loin au «Friedegg».



L'ancienne auberge dans le Toggenburg brille d'un nouvel éclat.





plus rien savoir jusqu'à ce que tu l'ouvres réellement.» C'était il y a de nombreuses années. J'ai visité ensuite divers établissements qui étaient à vendre dans différents endroits, mais qui ne me convenaient pas. J'avais toujours le «Friedegg» en tête, même si mon lieu de résidence n'était plus dans le Toggenburg. De loin, je voyais que les étoiles de l'hôtel continuaient de grimper, mais quand la famille d'amis l'a vendu, elles se sont mises à baisser. Il y a eu de nombreux changements de propriétaires, mais plus personne n'investissait, le nombre de clients a commencé à diminuer. Lorsque la maison a été remise en vente, j'ai sauté sur l'occasion. Cela ne me permettait pas seulement d'exaucer mon vieux rêve d'avoir ma propre entreprise, mais aussi de boucler la boucle: je retrouvais le «Friedegg» ainsi que le Toggenburg, car j'ai emménagé dans l'ancienne maison de mes parents.

Avec l'aide de nombreux amis, nous nous sommes attelés à la transforma-

tion. Un assainissement était nécessaire, mais il y avait aussi plusieurs choses que je souhaitais changer. J'ai divisé l'immense salle à manger en deux parties et ajouté une salle de séjour conviviale avec une bibliothèque. Cela avait toujours été une évidence pour moi de ne pas conserver le «Friedegg» tel quel mais de le transformer en «Bed and Breakfast». La préparation du petit déjeuner pouvait se faire dans l'ancienne cuisine vétuste de l'hôtel. Pour les repas, il y a suffisamment de bons restaurants à proximité auxquels je ne veux pas faire concurrence. Et comme je l'ai déjà dit, je ne suis pas un cuisinier né. Et je m'en sors avec peu de personnel. Je suis là en permanence et je peux de plus compter sur l'aide à temps partiel de plusieurs collaboratrices et collaborateurs de la vallée.

Le «Friedegg» suscite beaucoup d'intérêt et les clients reviennent souvent après leur première visite. Ce sont des personnes qui recherchent le calme, mais aussi des randonneurs et

des cyclistes. Nous ne sollicitons volontairement pas les familles: pas parce que je n'aime pas les enfants, mais tout simplement parce qu'il y a pour ce segment de clients suffisamment d'offres dans le Toggenburg, bien qu'elles ne puissent proposer des conditions aussi idéales qu'ici pour jouer à cache-cache.»



Daniel Forrer a abandonné sa carrière pour rebondir comme restaurateur.

Il a fallu courber l'échine pour construire le premier téléphérique

Il y a, depuis 1931, un téléphérique sur le Vättnerberg, qui a été rénové et avec lequel on peut monter aujourd'hui sans peine pour déguster un plat froid raffiné au bistrot «Seilerhütte». A l'époque, le premier téléphérique était une aventure et, conçu uniquement pour le transport des marchandises, il n'intéressait pas grand monde. Tout aussi aventureuse a été sa construction. Des dizaines d'hommes de la corporation du téléphérique nouvellement créé ont dû porter un câble de plusieurs tonnes sur leurs épaules en gravissant la pente.



Des cigarettes pour survivre

Aux frontières suisses, jusqu'en 1971, la moitié de la population des vallées isolées était obligée de s'adonner à la contrebande pour améliorer ses maigres revenus. Comme par exemple dans le Val Muggio, près de Chiasso. De nombreuses cigarettes étaient ainsi acheminées illégalement vers l'Italie. Pour ce faire, les femmes cousaient des sacs rectangulaires parfaitement adaptés aux cartouches de cigarettes. Les hommes montaient depuis le Val Muggio jusqu'à Scudellate, le village le

plus reculé. Depuis là, ils redescendaient jusqu'à l'Osteria «Manchiana», où ils passaient l'après-midi à jouer aux cartes. Et quand la nuit était tombée, ils se faufilaient subrepticement pour passer clandestinement la frontière jusqu'à Erbonne, à un kilomètre de là. Aujourd'hui, l'Osteria appartient à l'Albergo diffuso, un hôtel qui s'étend dans tout le village de Scudellate. Pour en apprendre davantage sur ce projet soutenu par l'Aide suisse à la montagne: aidemontagne.ch/scudellate.

ΨP Des côtes de bettes façon lasagnes

Les côtes de bettes sont appréciées en particulier dans les capuns (spécialité des Grisons). Leurs grandes feuilles et leurs tiges épaisses se prêtent aussi très bien pour préparer un plat savoureux, façon lasagnes.

INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

Côtes de bettes: environ 8 grandes feuilles à tige épaisse	Sel
1 oignon	40g de beurre
1 gousse d'ail	40g de farine
500g de viande de bœuf hachée	5 dl de lait
1,5 dl de vin rouge	Poivre
Huile pour faire revenir	Noix de muscade
	150g de gruyère

Laver 8 grandes feuilles de côtes de bettes et couper les tiges au ras de la partie verte. Cuire ensuite les tiges à l'étuvée 5-10 minutes dans un peu d'eau.

Hacher fin l'oignon et l'ail et les faire revenir dans de l'huile d'olive. Ajouter la viande hachée, puis faire revenir le tout. Arroser ensuite de vin rouge, assaisonner et laisser mijoter le tout en gardant un peu de liquide.

Pour la sauce béchamel, mettre le beurre à fondre dans une poêle. Ajouter la farine et faire blondir légèrement. Ajouter ensuite le lait et faire cuire le tout en remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Répartir les côtes de bettes dans un moule à soufflé, de telle sorte que le fond soit complètement couvert. Verser par-dessus un peu de sauce béchamel, puis déposer les tiges de côtes de

bettes les unes à côtés de autres. Ajouter ensuite la viande hachée et un peu de sauce béchamel. Finalement recouvrir le tout avec deux à trois grandes feuilles de côtes de bettes et répartir le reste de sauce béchamel ainsi que le fromage râpé par-dessus.

Mettre à cuire au four chauffé à 180° 20-25 minutes jusqu'à ce que le fromage soit brun doré.



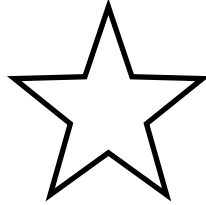


Un champion de la revalorisation

Mon grand-père a grandi dans des conditions très spartiates à 700 m au-dessus de la vallée d'Uri. Après que sa mère est décédée, c'est lui qui à 14 ans avait la charge de la famille, composée de 12 personnes. Chaque centime était compté avant de le dépenser. Des conditions qui ont marqué mon grand-père. Il est devenu un véritable champion de la revalorisation. Exemple: il travaillait dans un dépôt des CFF. Lorsque les wagons ont été changés, il a emporté les fenêtres chez lui. Il en a recouvert ses carrés de potager, qui sont devenus de vraies mini-serres. Beaucoup plus tard, il y en avait aussi dans le jardin de mes parents. Avec moi la tradition ne s'est pas perpétuée, mais c'est aussi dû au fait que je n'ai pas de jardin!

Kurt Zraggen,
codirecteur

5



C'est la note, sur une échelle de zéro à cinq, que Tania Savioz a obtenue sur la plateforme de réservation airbnb pour son «Abri'cottage». On ne peut faire mieux! Son secret: «Dans la réalité, il faut que tout se présente de façon aussi authentique et plaisante que sur les photos.» Tous ceux qui cherchent un bon plan le trouveront chez Tania dans le Bas-Valais.

Sur les hauteurs

L'Aide suisse à la montagne soutient de nombreux hôtels et de nombreuses auberges dans les régions de montagne. Pour leur charme et leur diversité, ils valent tous la peine d'aller y faire un tour. Pour notre blog «En route», nous avons exploré certains d'entre eux à vélo. On vous les recommande!

aidemontagne.ch/enroute

Mondes sous-marins

En juin dernier, nous avons lancé dans notre magazine un concours de découpage sur le thème «Artisanat». C'est Corinne Lehmann de Flumenthal qui a remporté la palme avec une œuvre plaisante représentant un monde

sous-marin. Elle aura donc le privilège de bénéficier des conseils et des astuces de la spécialiste des découpages de silhouettes Jolanda Brändle tout un après-midi. Toutes nos félicitations !



Les projets

Sur aidemontagne.ch vous trouverez des informations complémentaires ainsi que des photos supplémentaires sur les projets présentés dans cette édition.

Maison familiale transformée en crèche

Avant de pouvoir ouvrir la première crèche dans le Val Blenio, des transformations ont été nécessaires. Grâce à l'Aide suisse à la montagne, la crèche dispose d'installations sanitaires et de meubles à hauteur idéale pour les enfants.

nidoraggiadisole.ch

Un grenier transformé en chambre d'hôtes

Pour l'aménagement de leur vieux grenier à céréales, toute la famille a donné un coup de main et investi toutes ses économies dans le projet. Cela n'a cependant suffi qu'après que l'Aide suisse à la montagne a apporté son soutien.

abri-cottage.ch

Maison d'habitation transformée en étable

Pour la transformation de son ancienne maison d'habitation en étable, la famille Felber a pu compter sur le soutien de l'Aide suisse à la montagne.

Station de télécabine transformée en bistrot

Avec beaucoup d'engagement, la Corporation du téléphérique a transformé l'ancienne station de montagne désaffectée en un bistrot convivial. L'Aide suisse à la montagne a soutenu les transformations.

seilerhuetten.ch

École converti en lodge

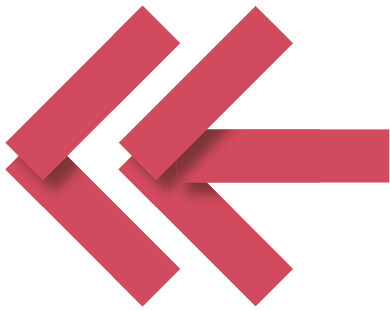
La société coopérative nouvellement fondée, qui dispose de moyens restreints, a dû assumer les travaux de transformation. En la soutenant, l'Aide suisse à la montagne a contribué à redonner un nouvel essor au village.

gadmerlodge.ch

Un hôtel transformé en B&B

Bien que Daniel Forrer ait pu se constituer dans sa profession un certain capital, l'argent ne suffisait pas pour l'assainissement du «Friedegg»: l'Aide suisse à la montagne lui est venue en aide.

gasthaus-friedegg.ch



Il y a 10 ans

**TRANSFORMATION D'UNE ÉTABLE D'ALPAGE EN
LOGEMENT POUR TOURISTES**

L'équipe reste soudée

Max Hugelshofer

Il y a dix ans, l'Aide suisse à la montagne a soutenu l'aménagement d'une étable délabrée sur l'alpage de la Peule pour en faire un hébergement pour les randonneurs. Aujourd'hui encore, Nicolas Coppey profite de cet investissement sur cet alpage.

LE FERRET | VS Une équipe solide sur l'alpage «aux bonnes herbes.» C'est le titre d'un reportage sur l'alpage de la Peule, qui, il y a exactement dix ans est paru dans le journal «Le Montagnard». Les herbes sont toujours aussi délicieuses à cette altitude. Elles sont les prémisses d'un fromage à raclette savoureux. Nicolas Coppey le vend aux nombreux randonneurs qui montent sur son alpage pour savourer un repas de midi revigorant. Certains d'entre eux restent même pour passer la nuit dans l'ancienne étable ou dans l'une des yourtes.

Garder les vaches, traire, faire le fromage et s'occuper en même temps des clients ne va pas de soi. C'est pourquoi Nicolas s'appuie sur son équipe, dont la composition a quelque peu changé. Il y a dix ans, c'est Sabine, sa partenaire, qui s'occupait des clients. Mais le couple s'est séparé et ce n'est pas seulement la vie privée qui s'en est trouvée chamboulée, il manquait aussi des personnes compétentes sur l'alpage après le départ de Sabine. Par compte, les employés roumains, qui donnaient déjà un coup de main l'été depuis sept ans, ont amené deux personnes de leur parenté pour assurer certains travaux, ce qui a permis à Nicolas de s'en sortir.

Il témoigne: «Entretemps, tout s'est calmé et nous constituons de nouveau une équipe solide». Les employés font pratiquement partie de la famille, qui s'est aussi agrandie si bien que les cris d'enfants se font à nouveau entendre sur l'alpage. «Je trouve cela super» dit Nicolas en riant. «Quand mes propres enfants sont devenus grands, tout s'est passé à merveille ici». Les cinq enfants de Nicolas montent encore souvent à l'alpage. Les plus grands, qui font des études, un apprentissage ou qui sont déjà dans la vie professionnelle, reviennent moins souvent qu'auparavant, mais Henry, le plus jeune, passe presque tous les week-ends ainsi que toutes ses vacances sur l'alpage.



Il y a dix ans, Henry devait encore être soulevé pour atteindre le bouton de la grue. Aujourd'hui, il est une aide précieuse pour son père Nicolas pour la fabrication du fromage.



Il y a dix ans, le petit galopin de trois ans adorait déjà «aider» son père à faire le fromage. Sur l'un des magazines de l'Aide suisse à la montagne de l'époque, il y a une photo montrant Nicolas en train de le soulever afin qu'il puisse presser le bouton de la grue qui extrait le fromage du chaudron. Aujourd'hui, après avoir revu la photo, il a éclaté de rire, car il n'a plus aucun problème pour atteindre le bouton. Une autre chose a aussi changé: celui qui aujourd'hui donne un coup de main est aussi d'une grande aide pour son père.

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.

Un soutien précieux en ces temps de crise Corona

J'aimerais vous remercier de tout cœur pour votre généreuse contribution à nos frais de fiduciaire. Il ne nous aurait pas été possible de remplir sans l'aide d'un fiduciaire les formulaires compliqués pour les démarches concernant les cas d'urgence et le chômage partiel. Cette forme de soutien est une idée formidable dans le cadre de cette crise Corona qui, nous l'espérons, se terminera bientôt.

Famille P., canton de Berne



Le nouveau pont est terminé

Un grand merci pour votre précieuse contribution pour la reconstruction de notre pont. Elle permet d'offrir à dix familles sur l'alpage une exploitation sans danger dans les vastes pâturages de «Schattenhalb». Nous pouvons de nouveau mettre à profit le pont pour les transports lourds. Sans votre soutien, sa construction aurait été impossible.

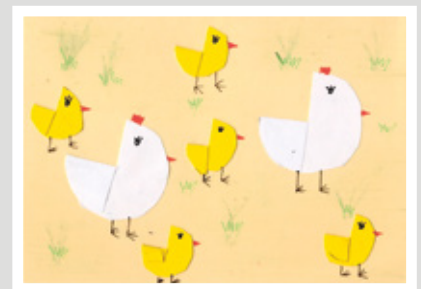
District d'alpage 5, Urnerboden, canton d'Uri



Un immense merci

Avec cette carte qui présente la nouvelle fosse à purin, nous aimerions vous exprimer une fois de plus notre reconnaissance. Toute la famille et ses cinq enfants vous disent un grand merci.

Famille B., canton de Berne



Maintenant les poussins peuvent arriver

Un grand merci pour votre généreux soutien. Nous vous sommes très reconnaissants de nous avoir aidés à construire notre élevage bio de poules pondeuses. Nous avons terminé dans les temps. Et bientôt 4000 poussins vont naître.

Famille M., canton de Berne

RÉSEAUX SOCIAUX

Une touche suisse romande

Après l'été, l'été indien? Eh bien non, il sera francophone chez l'Aide suisse à la montagne. En effet, deux correspondantes de Suisse romande rejoignent nos rangs.

Toutes deux traductrices et amoureuses de la Suisse, Alice et Lorianne partiront à la rencontre des personnes dont le projet a été soutenu par l'Aide suisse à la montagne. Elles publieront aussi davantage de contenu en français sur les réseaux sociaux! Les deux complices valaisannes aiment se balader au bord des bisses, ces cours d'eau typiques de leur canton d'origine. Elles apprécient aussi prendre l'apéro devant de splendides panoramas, notamment au refuge de Grammont. Elles se réjouissent de débiter cette nouvelle aventure et de vous partager leurs découvertes. Elles comptent sur votre soutien!



Plus de contenus en français : les plateformes de l'Aide suisse à la montagne seront enrichies.

Un réseau de sentiers équestres au Jura. Il existe encore de nombreux projets comme celui-ci à découvrir en Suisse romande.



Lorianne Emery (à gauche) et Alice Cignetti apporteront une touche francophone.

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. 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 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, 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 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, aidemontagne.ch

Mentions légales

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



Prochain numéro

Noir-blanc



Aide suisse
à la montagne

Fondation Aide suisse à la montagne
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil
Tél. 044 712 60 60
info@aidemontagne.ch | aidemontagne.ch
Compte postal pour les dons: 80-32443-2