

Montagnes vivantes

N° 133 | Automne 2026

Un village,
un magasin



Aide suisse
à la montagne



Chères amies et chers amis de l'Aide suisse à la montagne,
chères lectrices, chers lecteurs,

Un village sans magasin n'est plus véritablement un village. Souvent, on ne s'en rend compte que lorsqu'il est déjà presque trop tard. Quand le chiffre d'affaires n'a cessé de baisser au fil des ans et que les autochtones ne se rendent au magasin que pour acheter ce qu'ils ont oublié chez le grand distributeur, dans la vallée. Ainsi, soit le magasin disparaît, soit la communauté villageoise parvient à se mobiliser pour créer une association de soutien ou une coopérative. Je l'ai constaté dans bon nombre de localités des régions de montagne suisses. Fait réjouissant, les villageois ont tendance, sur le long terme, à se soucier davantage de «leur» magasin qu'auparavant. C'est généralement le cas lorsqu'une poignée de personnes se démènent pour la survie du magasin et communiquent leur enthousiasme aux autres. Et c'est exactement ce qui s'est passé à Ramosch. Ici, le magasin est devenu le principal rendez-vous du village, remplaçant le café, le restaurant et la salle des fêtes. Jeunes ou moins jeunes, tout le monde y va et vient tout naturellement. Et tous sont unanimes: sans la Butia, Ramosch ne serait plus un vrai village.

Dans le présent numéro de «Montagnes vivantes», découvrez le quotidien à la Butia Ramosch, faites connaissance avec les producteurs locaux et initiez-vous à une coutume ancestrale qui fédère la jeunesse locale – dans la boutique du village.



Kurt Zraggen
Directeur



Les quatre visages de la Butia Ramosch
(de gauche à droite): Ladina Andri, Monica Vonlanthen,
Wanda Hopman et Hildi Mayer.

A photograph of three women standing in front of a wooden building with a yellow 'P' sign. In the background, there are snow-capped mountains under a clear blue sky. The woman on the left is wearing a pink t-shirt with 'Summer' written on it. The woman in the middle is wearing a blue long-sleeved shirt. The woman on the right is wearing a black t-shirt with a pink floral pattern. They are all smiling and looking towards the camera.

Bien au-delà des courses

LA BUTIA RAMOSCH INSUFFLE VIE AU VILLAGE.
UN REPORTAGE SIGNÉ MAX HUGELSHOFER



Dans ce magasin de village, on peut aussi y dîner – du moins deux fois par semaine. Wanda, la patronne, est aux fourneaux, tandis que Ladina, la vendeuse, se charge du service.

LA SECONDE VIE DE LA BUTIA RAMOSCH

Une belle réussite malgré des débuts difficiles

Ramosch sans la Butia? Personne dans ce village de Basse-Engadine ne peut l'imaginer. Le magasin représente plus qu'une simple épicerie.

La Butia Ramosch peut se targuer d'avoir de nombreux visages. L'un d'eux est celui du magasin de village, qui propose des denrées de première nécessité. L'autre est celui d'un lieu de rendez-vous, où les vieilles dames du village se retrouvent pour prendre un café, tout comme les ouvriers pour les

dix-heures. Mais les visages incontournables de la Butia Ramosch s'appellent Wanda, Ladina, Monica et Hildi. Depuis l'ouverture en 2020, elles tiennent non seulement la caisse, mais incarnent aussi la gentillesse et apportent leur touche personnelle.

La Butia Ramosch est une véritable success-story. Mais tout a débuté par un imbroglio. L'exploitant de longue date de l'ancien magasin du village souhaitait arrêter et mettre la clé sous



je ne l'ai vraiment jamais regrettée», souligne-t-elle. «À mes yeux, la Butia est bien plus qu'un simple magasin, il s'agit d'un projet social.»

La commune apporte son aide

Avant d'acquérir sa forme actuelle, dans cet élégant bâtiment en bois au cœur du village, le projet a dû surmonter des obstacles. L'ancien propriétaire du magasin a soudainement décidé de ne plus louer ses locaux aux nouveaux exploitants. Il a donc été décidé, lors de l'assemblée communale suivante, que la commune construirait un nouveau local commercial et le louerait à l'association de soutien. Le bâtiment en bois a ainsi vu le jour en l'espace de quelques mois. Pour l'aménagement intérieur, Wanda et son équipe n'ont eu besoin que de trois jours. «Avec le recul, rien de mieux ne pouvait nous arriver. Nous sommes bien mieux ici», se réjouit Wanda.

Elle a atteint son objectif de transformer ce magasin en un lieu de rendez-vous animé. Que l'on y passe

dans la matinée, en début de soirée ou à midi, les tables de l'espace café et sur la terrasse sont rarement vides. Pour les employées, cela signifie que, en plus d'encaisser et d'achalander les rayons, préparer le café, tirer des bières pression et servir les repas font également partie de leurs attributions. Tout en s'occupant des habitantes et habitants de Ramosch. «Pour nombre d'entre eux, nous constituons un remède essentiel contre la solitude», explique Monica Vonlanthen. Son ancien maître de classe, par exemple, avait pour habitude de passer pour papoter. Puis, quand la démence s'est installée, il venait de plus en plus souvent et restait de plus en plus longtemps. «Sa femme était rassurée, car elle savait qu'il se trouvait entre de bonnes mains chez nous.» Quand il a finalement été transféré dans une maison de soins du Val Müstair, il a tenu à faire ses adieux à toute l'équipe du magasin de village. «J'avoue que j'en ai eu la larme à l'œil.»

Impossible ici de faire ses courses incognito. Monica a toujours le temps d'échanger quelques mots avec ses clientes et clients.

la porte. Chose impensable pour les habitantes et habitants de Ramosch. Ils ont donc fondé une association pour préserver leur magasin. Une grande partie du village en est devenue membre et verse, depuis, une cotisation annuelle qui sert à couvrir le loyer. Wanda Hopman, Hollandaise d'origine, qui vit en Basse-Engadine depuis des décennies et qui a longtemps dirigé l'hôtel «Val Sinestra», surplombant Sent, a également souhaité s'impliquer, songeant à intégrer le comité directeur, peut-être en tant qu'actuaire. Au cours de la conversation téléphonique avec le président de la nouvelle association, une idée lui vint: «Et si je reprenais moi-même la gestion du magasin?» Exprimant cette pensée à haute voix, elle avait déjà enfoncé une porte ouverte et donné son accord. «Je me suis moi-même surprise en prenant cette décision, mais



FABRICATION DE PESTEDA

La petite touche locale des pizzoccheri

Chez Mia Iva, à Tschlin, on ne fabrique pas seulement la liqueur traditionnelle aux herbes. Andi Brechbühl y élabore également sa pesteda, un mélange d'épices préparé selon une recette ancestrale.

Chez Butia Ramosch, toutes les tables sont prises. La population raffole du menu de midi de Wanda Hopman. Les ouvriers, notamment, aiment venir y déguster un repas simple et bon marché, mais savoureux. Le mardi et le jeudi, la patronne se met aux fourneaux. Aujourd'hui, elle sert un classique: des pizzoccheri. Ces pâtes à base de farine de sarrasin cuisinées

avec des pommes de terre, du chou et beaucoup de fromage font l'unanimité. Un élément indispensable de cette recette originaire du val Poschiavo est ajouté juste avant le service: quelques cuillerées de pesteda. Ce mélange d'épices est constitué de sel, d'ail, de poivre et de différentes herbes aromatiques. Parfois, il contient aussi un peu de vin rouge. Chaque famille a sa recette, mais plusieurs petits producteurs commercialisent leur propre mélange. La pesteda que Wanda utilise et qui est également vendue à la Butia Ramosch provient de la commune voisine de Tschlin.

Wanda ne manque jamais de parsemer ses pizzoccheri d'une pincée de pesteda.



Un ingrédient essentiel de la recette secrète d'Andi Brechbühl: l'iva séchée.

C'est là qu'est installée la petite Sàrl d'Andi Brechbühl, Mia Iva, qui fabrique essentiellement de la liqueur Iva. Cette boisson vert acide à base d'iva (achillée musquée) est un produit typique de Basse-Engadine. L'été, Andi cueille lui-même l'iva nécessaire à la fabrication de sa liqueur. Comme cette plante apprécie les milieux arides et pousse de préférence à plus de 2000 mètres d'altitude, cet habitant originaire de l'Emmental se rend souvent dans les vallées latérales. Agronome de formation, ce passionné de produits locaux traditionnels s'est donc intéressé à la pesteda. Et lorsqu'il a découvert que l'achillée musquée était souvent utilisée dans ce produit, il a décidé de concocter sa propre recette.

Ail aïe aïe!

Dans ses locaux de production situés au sous-sol de sa maison, qui abritait autrefois une brasserie, on devine à l'odeur que l'ail joue un rôle majeur. Andi n'utilise que de l'ail frais, mais l'achète déjà épluché. «Au début, je le faisais moi-même, mais ça prend une éternité», dit-il. On hache l'ail dans le mixeur, puis on y ajoute du sel, du poivre, un mélange secret d'herbes et, bien sûr, de l'iva séchée. Rien de bien sorcier. Andi a toutefois longtemps peaufiné la préparation pour obtenir la consistance souhaitée. Une pesteda parfaite ne doit être ni trop fine, ni trop grossière, et doit en outre être légèrement humide. Aujourd'hui, Andi en fabrique environ 200 kilos par an. Il la vend dans des petits pots en verre via la boutique en ligne de l'entreprise et dans de nombreuses petites boutiques de l'Engadine, notamment chez Butia Ramosch.



**«J'ai peaufiné
longuement ma
recette.»**

LA JEUNESSE DU VILLAGE SE FOURNIT AU MAGASIN

Une balle de golf au centre de l'événement annuel

La traditionnelle fête printanière de Ramosch est consacrée à la mazlas, un sport à la croisée du golf et du hornuss. Dans le village, les hommes, surtout, ne manqueraient le tournoi sous aucun prétexte.

Concentré, le regard tourné vers le lointain, Chasper Luzzi avance d'un pas. Puis il lève la main, lance doucement la balle de golf jaune vif en l'air et fait tourner sa mazla. Un bruit semblable à une détonation se fait entendre, la balle s'envole. «Bella!», s'exclament les autres joueurs en chœur, tandis qu'ils tentent de suivre la balle des yeux.

La mazlas est aussi parfois appelée «golf alpin». Cette coutume de Ramosch a lieu chaque printemps, quand la neige qui recouvrait les pâturages fond et que l'herbe n'a pas encore repoussé. Les hommes et quelques femmes du village ressortent alors leur mazla, une tige souple surmontée d'un rectangle en bois qui évoque les bâtons de hornuss. Le but du jeu? Faire avancer, avec le moins de coups possible, une balle de golf le long d'un parcours d'un peu plus de quatre kilomètres, tracé dans les prairies en contrebas du village. Le nom du gagnant est ensuite gravé sur le trophée itinérant.

Celui de Franco Mayer y figure déjà plusieurs fois. Comme la plupart des habitantes et habitants du village, il ne raterait pour rien au monde cet événement qui remonte à la nuit des temps. Il planifie donc ses autres obligations ou ses vacances en conséquence. «Même si ce n'est pas absolument vital, j'aimerais évidemment à nouveau gagner aujourd'hui», confie-t-il. Mais, cette fois, tout ne se passe pas comme il le voudrait. Après le troisième cercle de sciure, il a déjà quelques coups de retard.

La jeunesse aux manettes

La veille du tournoi, il y a du monde en début de soirée devant la Butia. La «Giuventüna» – la jeunesse du village – se rassemble sur le parking. Cette association, ouverte à toute personne ayant terminé l'école jusqu'à son mariage, du moins théoriquement, se charge traditionnellement de l'organisation de la mazlas. La fête comprend également une buvette, et les jeunes achètent les produits nécessaires au magasin du village. «Cela a toujours été ainsi, et je trouve que c'est bien», souligne Michelle Nef. «La Butia est tellement importante pour le village que c'est logique d'y effectuer nos achats.»

L'après-midi, Wanda Hopman a déjà scanné tous les articles commandés, établi la facture et déposé la marchandise dans des chariots. Des mains s'affairent maintenant pour charger cartons de bière, fromage, sacs poubelles et bouteilles de cola dans les pick-up et les coffres des voitures. Les bancs et les nombreux



Pour la jeunesse de Ramosch, acheter les boissons et les produits alimentaires pour la buvette à la Butia est une question de principe.



Chaque coup est suivi de près...
et commenté bruyamment.

éléments du chapiteau entreposés dans un abri antiaérien près de la Butia doivent, eux aussi, être transportés sur le lieu de la fête, en contrebas du village. Les préparatifs semblent un peu désordonnés, mais la bonne humeur règne. Au bout de quelques heures, le chapiteau est monté et les réfrigérateurs mobiles sont pleins. Tout est prêt. Raffael Felix et Jan Neuhaus, qui ont pour mission de marquer le parcours, ont eux aussi terminé: avec de la sciure de bois, ils ont tracé sur les prés des lignes pour le coup d'envoi et de grands cercles qui servi-

ront de cibles. «Le parcours est le même chaque année», explique Raffael. «Mais le marquage reste important. Parfois, tout se joue au millimètre près.»

Un «Bella!» encourageant

De temps à autre, le jeu se limiterait presque à toucher cette damnée petite balle. Linard Paulmichel en fait l'amère expérience le lendemain. Alors qu'il est bien classé dans la course, sa mazla manque la balle à maintes reprises. Si les quatre premières tentatives sont sans conséquence,

le cinquième tir infructueux entraîne une pénalité. «Impossible», marmonne Linard en secouant la tête. Il cède la place à un autre joueur, avant de frapper à nouveau cinq fois à côté. Mais lorsqu'enfin le coup réussit, la balle atterrit plus loin que toutes les fois précédentes. «Bella!» s'écrie alors l'assemblée à l'unisson.



**«Je suis gaga
de ces petites
bêtes.»**

Les œufs bio des poules
d'Annursi Nef sont très
prisés à la Butia Ramosch.

LES ŒUFS BIO DE LA FAMILLE NEF

Les poules pondent un peu d'argent de poche

À la ferme bio Quadra, en aval du village de Ramosch, on trouve non seulement des vaches, mais également une demi-douzaine de poules. Annursi Nef vend leurs œufs à la Butia Ramosch.

Six poules. Cela donne environ 35 œufs par semaine. La famille Nef en consomme une partie elle-même, le reste est vendu à la Butia Ramosch. À un franc pièce. «C'est assez cher, mais ce sont des œufs bio, cela requiert plus de travail», explique Annursi Nef en s'excusant presque. Âgée de 71 ans, elle élève des poules depuis des décennies. «Je suis gaga de ces petites bêtes», dit-elle en riant. Même aujourd'hui, alors que son fils Flurin et son épouse Simone dirigent la ferme depuis belle lurette, les poules demeurent sous sa responsabilité. «Heureusement, Simone se charge de bon nombre de tâches quotidiennes, comme les nourrir ou nettoyer le poulailler, mais les poules m'appartiennent et je m'occupe aussi de la vente des œufs», souligne Annursi. Les œufs sont généralement tous vendus quelques jours seulement après leur livraison à la Butia. «La demande est nettement supérieure à ce que mes poules peuvent produire», explique Annursi. Mais accroître le cheptel n'est pas une option, comme le précise Simone Nef. «Cela nous convient tel quel. Les poules constituent l'un de nos différents piliers, et si nous souhaitions en avoir davantage, il faudrait agrandir le poulailler.» À l'avenir, les œufs bio resteront donc un produit prisé dans le magasin du village de Ramosch. Et les poules d'Annursi continueront à rapporter chaque jour un peu d'argent de poche.



C'est désormais Simone, la belle-fille d'Annursi, qui se charge de nourrir les poules quotidiennement.



LA VIANDE DE LA BOUCHERIE ZANETTI

Le respect des animaux, jusqu'au bout

Pâturage, abattage, transformation, vente. Pour les animaux de la famille Cantieni, tout se passe dans un rayon de moins de cinq kilomètres, grâce à la boucherie Zanetti.

Andri Cantieni tapote une dernière fois la nuque de ses deux bovins. Puis la porte qui mène à la salle d'abattage de la Bacharia Zanetti se ferme; Andri ne reverra plus les deux animaux. «Ces moments ne sont pas agréables, mais ils font partie du travail, confie

le paysan de montagne de Seraplana. Ce qui me console, c'est de savoir qu'ils ont eu une belle vie et que, même aujourd'hui, ils n'ont été ni stressés ni apeurés.»

La veille, Andri était encore au milieu de son troupeau de vaches allaitantes pour sélectionner les deux jeunes bovins. Il parle à ses animaux, ceux-ci s'approchent de lui, mordillent ses vêtements et se laissent caresser. «L'essentiel pour moi est que mes ani-

Andri Cantieni tient à ce que ses animaux se sentent bien jusqu'au bout. Cela implique notamment des trajets courts.

été contraint de respecter les innombrables souhaits et prescriptions des autorités. «Je percevais toujours beaucoup de bonne volonté, mais je devais aussi veiller à ne pas faire trop de compromis», se souvient Reto. Le nouveau bâtiment a entre-temps été construit dans la zone industrielle située en contrebas de Ramosch. Avec ses nombreux panneaux photovoltaïques, il ne passe pas inaperçu. Il a également permis de simplifier les processus de travail, ce dont Reto se réjouit.

Cinq nouveaux emplois créés

Les collaborateurs de Reto – il a pu en engager cinq de plus grâce à la nouvelle construction – ont entre-temps étourdi les bovins d'Andri avant de les abattre, de les vider et de les fendre en deux. Puis ils ont entreposé les demi-carcasses dans la chambre froide pour une durée de trois semaines. Elles seront ensuite dépecées et transformées. Andri récupérera sa

viande débitée en portions, sous vide. Il pourra alors la vendre à sa clientèle directe. Reto Zanetti achètera, lui aussi, une partie des animaux abattus pour les transformer en viande séchée, en salami et en coppa, mais aussi en saucisses, en viande hachée et en steaks. Ces produits seront vendus dans des magasins très divers, principalement en Engadine, par exemple à la Butia Ramosch. Les randonneuses et randonneurs qui y achèteront un salsiz pour casser la croûte pourront sans doute voir, pendant leur balade, les prés où, il n'y a pas si longtemps encore, paissaient les animaux dont ils savoureront la viande.

maux aient un caractère paisible», dit-il. Il tient aussi à ne pas simplement confier le transport de ses bovins à une entreprise qui les conduirait à l'abattoir quelque part dans la plaine. «Je les emmène toujours moi-même chez le boucher.» Le trajet dure moins de dix minutes. Et Andri ne fait jamais monter un animal seul dans la remorque attelée à sa Jeep. S'il n'a qu'un seul veau à abattre, la mère de celui-ci l'accompagne, mais reste ensuite dans la remorque.

Des besoins variés et nombreux

Les possibilités d'abattage ne sont pas légion dans le coin. Lorsque l'ancien abattoir a fermé, le boucher Reto Zanetti était en train de planifier l'agrandissement de sa petite entreprise. Il a alors compris qu'il devrait y intégrer un abattoir. Cela n'a pas été une mince affaire, car outre ses besoins et ceux de ses fournisseurs, il a



Reto Zanetti est fier de ne transformer pratiquement que de la viande originaire d'Engadine.

PRIX MONTAGNE 2026

Prix pour les montagnes

par Lukas Ziegler

Chaque année, le Prix Montagne récompense des projets fructueux menés dans ces régions. Cette année encore, le jury, composé de sept membres et présidé par l'ancien skieur de fond professionnel Dario Cologna, a retenu six projets exemplaires. Le Prix Montagne et le Prix Montagne du Public, sponsorisé par la Mobilière, seront remis aux lauréats le jeudi 3 septembre à Berne. Ces deux prix sont dotés respectivement de 40 000 et 20 000 francs.

Nominé



BIKETRAIL DE MARBACHEGG

Les vététistes remplissent les télécabines en été

Ce qui est né par nécessité a permis à la Marbachegg, dans l'Entlebuch, de se muer en attraction inédite. Des vététistes des quatre coins de la Suisse se défoulent sur le flowtrail et la jumpline, assurant ainsi la survie de ce petit domaine skiable.

Nominé



CENTRE DE SANTÉ DE BASSE-ENGADINE

Le centre de commande médical de la région

Sous un seul et même toit, le centre de santé réunit toutes les institutions de santé de Basse-Engadine – des bains wellness aux services d'urgence, en passant par les établissements de soins. Pour le bien-être des patients et des finances.



Vous trouverez ici toutes les informations sur le Prix Montagne 2026, que nous décernons avec le Groupement suisse pour les régions de montagne (SAB).

Nominé**DOLCEPERLA GIOIELLI**

Des bijoux uniques fabriqués à la main à Poschiavo

Depuis près de 20 ans, Michela Paganini et son équipe créent des bijoux intemporels à Poschiavo. Ce qui a débuté chez elle comme un simple passe-temps s'est transformé en une entreprise comptant dix collaboratrices et collaborateurs, répartis dans deux filiales, et une boutique en ligne.

Nominé**FREELAP**

Instruments de chronométrage pour des entraînements fun

Que ce soit sur une piste finlandaise, dans la neige ou dans l'eau: Jean-Pierre Baumann et son équipe fabriquent, avec Freelap, dans le Jura neuchâtelois, des outils de chronométrage précis pour les disciplines sportives les plus variées. Ses appareils sont utilisés lors d'entraînements aux quatre coins du monde.

Nominé**STOOS LODGE**

À la fois hôtel moderne et cœur du village

Au Stoos Lodge, les skieurs côtoient les voyageurs d'affaires et les villageois venus prendre une bière après le travail. Regroupant clientèle internationale et autochtones, cet hôtel inauguré en 2022 est chauffé de façon neutre en carbone grâce à l'énergie fournie par le téléphérique de Stoos.

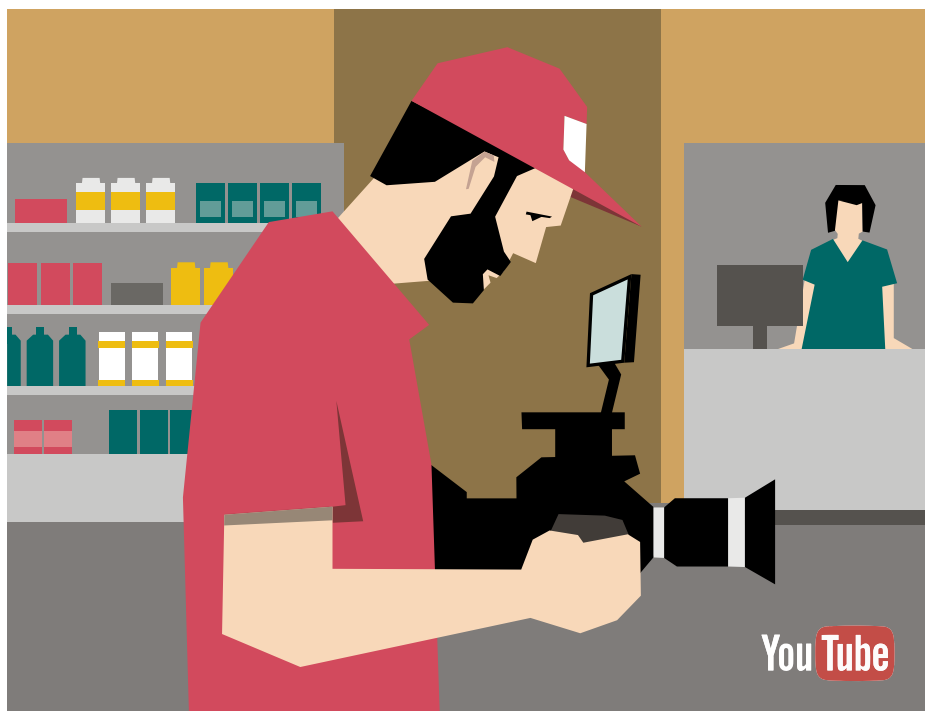
Nominé**YANN FLÜCK SA**

De la chaleur issue des forêts jurassiennes

Yann Flück et son équipe transforment le bois inutilisé provenant des forêts environnantes en copeaux de bois, qu'ils incinèrent dans leurs propres installations de chauffage urbain. De quoi permettre à des centaines de foyers de renoncer au mazout pour se chauffer.

Babylone à Ramosch

En cas de forte affluence à la Butia Ramosch, le volume sonore peut devenir impressionnant. De toutes parts s'élèvent les voix des convives qui occupent les tables, boivent, jouent, font leurs courses ou attendent leur tour à la caisse. Et il y a de bonnes chances de distinguer parmi elles une foule de langues. La principale est, bien sûr, le romanche, mais tout le monde parle aussi l'allemand. Et les femmes de la Butia passent sans difficulté à l'italien pour discuter avec l'un des frontaliers qui travaillent ici, ou encore à l'anglais ou au néerlandais, pour échanger quelques mots avec des touristes. Une chose est sûre: Ramosch n'a désormais plus rien à envier à Babylone.



Vidéos de la Butia Ramosch

À chacun des reportages réalisés pour ce magazine à Ramosch, notre caméra était présente à l'appel. Nous avons observé Andi Brechbühl pendant la fabrication de la pesteda, accompagné une partie de mazlas et suivi le parcours de deux bovins, du pâturage jusqu'à la vitrine réfrigérée de la Butia Ramosch. Et bien sûr, nous avons filmé le quotidien du magasin du village et les témoignages de ses nombreux clients et clientes. Le résultat? Cinq courtes vidéos à retrouver sur la chaîne YouTube de l'Aide suisse à la montagne. Scannez le code QR pour y accéder directement.



Pizzoccheri à la pesteda

La version engadinoise de ce grand classique des Grisons tire toute sa saveur de la pesteda, un mélange d'épices typique de la région.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

160 g de pommes de terre
épluchées et coupées
en dés de 1 à 2 cm

80 g de carottes
coupées en rondelles

120 g de chou frisé en lanières (peut être remplacé par des bettes ou des épinards)

400 g de pizzoccheri
(pâtes de sarrasin)

100 g de beurre

1 gousse d'ail
hachée

1 cs de feuilles de sauge séchées

1 cs de beurre froid

300 g de fromage de montagne
grossièrement râpé

Pesteda pour assaisonner
miaiva.ch/p/pesteda/

Dans une grande casserole, porter à ébullition environ 5 litres d'eau salée. Y faire cuire les pommes de terre pendant 5 minutes, puis ajouter les carottes et le chou frisé et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Ajouter les pizzoccheri et poursuivre la cuisson 10 minutes.

Dans l'intervalle, faire fondre le beurre dans une petite poêle et en réserver les trois quarts dans un bol. Faire revenir très brièvement la gousse d'ail et les feuilles de sauge dans le reste. Retirer du feu, ajouter le beurre restant, saler et poivrer.

Beurrer le moule avec le beurre froid et faire chauffer le four à 180 °C.

Égoutter le mélange à base de pizzoccheri, sans le passer sous l'eau froide. Verser immédiatement la moitié de ce mélange dans le plat, parsemer de fromage râpé, ajouter l'autre moitié

et parsemer également de fromage. Napper de beurre à la sauge. Enfourner ensuite au milieu du four à 180 °C pendant environ 10 minutes. Servir dans des assiettes, parsemer de pesteda selon les goûts et déguster.





Un magasin qui nous veut du bien

D'habitude, faire ses courses n'a rien de bien passionnant. On se précipite dans un magasin pour choisir le plus vite possible ce dont on a besoin, payer et, enfin, ressortir à l'air libre. Du moins, c'est mon cas. Le seul moment où je ressens une émotion, c'est lorsque je me rends compte, une fois rentré chez moi, que j'ai encore oublié quelque chose d'important. Or, pour ce magazine, j'ai dû passer de longues heures dans un petit magasin. Étonnamment, je l'ai fait avec un plaisir sans cesse renouvelé. Pourtant, je n'ai jamais eu besoin d'y acheter quoi que ce soit. La Butia Ramosch est bien plus qu'un simple magasin. Ici, je m'y sens le bienvenu. Les sympathiques employées qui épaulent la gérante Wanda Hopman ont toujours le temps de discuter, et en règle générale, il y a quelqu'un d'assis à l'une des tables, un café à la main, prêt à raconter une anecdote passionnante. Même flâner dans les rayons me paraît intéressant, car je connais désormais l'origine d'une bonne partie des produits proposés, les personnes qui les fabriquent, et je me réjouis quand ils se vendent bien. Les villageoises et les villageois se sont clairement approprié la Butia. Même moi, je suis à deux doigts de la considérer comme «mon» magasin.

Max Hugelshofer, Rédacteur en chef

5

C'est le chiffre qui donne son nom au jeu de cartes «La Tschinquina». Similaire au jass, pratiqué en Basse-Engadine avec des cartes spéciales, il se joue à cinq. Chaque joueur joue pour soi, mais à chaque manche, en fonction de sa main, il doit s'allier à d'autres joueurs, constituant de fait deux équipes. Les perdants versent une somme convenue à l'avance à chacun des gagnants. Autrefois, certains joueurs n'hésitaient pas à mettre en jeu leur maison et leur ferme. Mais lors de la partie de «Tschinquina» qui se déroule tous les vendredis après-midi à la Butia Ramosch, la mise ne s'élève qu'à 50 centimes. De toute façon, personne n'est là pour s'enrichir. L'argent est mis en commun, et lorsqu'il y en a suffisamment, les participants partagent un repas.



Les projets

Sur aidemontagne.ch, vous trouverez de plus amples informations et des images sur tous les projets présentés dans ce numéro.

Magasin Butia Ramosch

Lorsque le magasin du village de Ramosch a dû déménager, la commune a fait construire un nouveau bâtiment. Or l'association de soutien, chargée de l'aménager, ne disposait pas des moyens suffisants pour mener à bien ce projet. L'Aide suisse à la montagne a donc pris en charge la somme manquante.

butia-ramosch.ch

Pesteda de Mia Iva

Pour installer sa manufacture Iva, qui produit désormais également de la pesteda, Andi Brechbühl a dû non seulement acheter des machines et des récipients, mais aussi aménager un local dans l'ancienne brasserie pour répondre aux exigences du contrôle de denrées alimentaires. L'Aide à la montagne lui a apporté son soutien.

miaiva.ch

Boucherie

Continuer à abattre les animaux en Basse-Engadine et transformer la viande directement sur place: tel était l'objectif de la construction de la nouvelle boucherie de l'entreprise Zanetti. L'Aide à la montagne a contribué à ce projet.

zanetti.gr

Œufs

Lorsqu'il y a cinq ans, la famille Nef a réaménagé son étable, le projet a représenté un véritable tour de force financier. L'Aide suisse à la montagne était là pour l'épauler financièrement.



CHRISTOPH WYTTENBACH CRÉE UN FONDS

«Ne pas imposer trop de restrictions»

par Max Hugelshofer

Christoph Wytttenbach a consacré toute sa carrière aux questions de succession. Il souhaite léguer la majeure partie de ses biens à l'Aide suisse à la montagne sous la forme d'un fonds.

BREMgarten | BE Le ciel est gris au-dessus de Bremgarten, près de Berne. Il vient de commencer à pleuvoir. Pourtant, Christoph Wytttenbach est sur son balcon et regarde la nature en direction de l'Aar, qui coule en contrebas. «Un peu plus loin, quand il fait beau, on a une vue imprenable sur les Alpes», s'enthousiasme-t-il. La vue est importante pour lui. Elle a été ce qui a fait pencher la balance lorsque Christoph Wytttenbach et son épouse Maja ont décidé, il y a près de 30 ans, d'acheter cet appartement dans ce qui était alors un nouveau complexe immobilier à flanc de colline. Il aime trôner ainsi au-dessus du village, ajoute-t-il en faisant un clin d'œil. Cela lui rappelle son enfance.

Christoph Wytttenbach l'a passée à Kirchberg, aux portes de l'Emmental, également au-dessus du village, au presbytère. Son père était le pasteur du village. À ce titre, tout comme le médecin et l'instituteur, il occupait une position sociale supérieure à celle des autres villageois. «Dès ma plus tendre enfance, j'ai appris qu'il fallait prendre soin des personnes situées plus bas sur l'échelle sociale quand on avait la chance d'être en haut», explique cet

homme de 75 ans. Il se souvient bien de l'époque des premiers réfugiés hongrois, dans les années 1950. Ses parents accueillaient et nourrissaient sans cesse des gens chez eux. «Cela m'a marqué», raconte-t-il. Toute sa vie, il a eu à cœur de manifester sa gratitude d'avoir eu le privilège de faire partie de ceux qui ont la chance d'être au sommet, et de soutenir ceux qui sont moins bien lotis.

Un métier lié aux successions

Plus tard, alors qu'il est déjà notaire, spécialisé dans le droit successoral, son métier l'amène régulièrement à transmettre les héritages de personnes fortunées à celles qui ont besoin de cet argent. C'est ainsi qu'il est amené à intégrer les conseils de différentes fondations et qu'il en crée lui-même plusieurs pour le compte de ses clients. Ce qui le conduit à entrer en contact avec l'Aide suisse à la montagne, en tant que représentant d'une fondation qui cofinance régulièrement des projets dans les régions de montagne. Il est impressionné par l'ouverture de l'Aide suisse à la montagne et par le professionnalisme dont fait preuve cette organisation. «C'est là que je me suis dit que je voulais sou-

tenir cette organisation à travers ma succession.» La population rurale lui tient à cœur, mais également le bien-être animal. «L'Aide suisse à la montagne associe les deux.»

Christoph Wytttenbach a décidé qu'après son décès, un fonds serait créé, doté de plusieurs centaines de milliers de francs. Il n'a pas encore défini le règlement précis du fonds, mais il est clair pour lui qu'il souhaite laisser la plus grande marge de manœuvre possible quant à l'utilisation du capital. «L'essentiel est de ne pas imposer trop de restrictions aux attributions», souligne-t-il.



Dons à choix



Dons en général

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 concret. Vous trouverez une sélection des projets à soutenir sur aidemontagne.ch. Le montant minimal pour ce genre de dons est de 1000 francs.



Don de condoléance

En cas de décès, il est possible de faire un don à l'Aide suisse à la montagne en mémoire du défunt ou de la défunte. Vous trouverez toutes les indications utiles sur aidemontagne.ch, à la rubrique «Ce que vous pouvez faire», don de condoléance.



Dons à l'occasion d'un événement particulier

Qu'il s'agisse d'un anniversaire, d'un mariage ou d'un événement d'entreprise, si vous ne souhaitez pas de cadeau, vous pouvez motiver vos invités 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, par téléphone au 044 712 60 54.

Modes de versement

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2

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

Faites un don avec TWINT!



Scannez le code QR avec l'app TWINT



Confirmez le montant et le don



Mentions légales

Éditeur Aide suisse à la montagne, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, tél. 044 712 60 60, aidemontagne.ch **Rédaction en chef** Max Hugelshofer (max) **Rédaction** Lukas Ziegler (lzi), **Maquette** Christoph Häsli, Zurich **Traduction** SprachWeberei AG, Luzern **Production, correction et impression** Imprimerie Kyburz, Dielsdorf **Photographie** Yannick Andrea **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p. 14, p. 15, p. 19), Alexandra Rozkosny (p. 14, p. 15) **Mode de parution** «Montagnes vivantes» paraît 4 x par an, en français et en allemand **Abonnement** 5 francs/an, compris dans le don **Tirage total** 100 000 exemplaires

Christoph Wyttenbach aime admirer la vue depuis son balcon.

«Lorsque l'on a choisi une organisation, il faut lui accorder sa confiance.» Il sait de quoi il parle. Une de ses clientes souhaitait léguer l'intégralité de sa fortune aux habitantes et aux habitants de la commune où elle avait l'habitude de passer ses vacances. Cependant, elle prévoyait tellement de restrictions qu'il s'était finalement avéré impossible de trouver une seule personne répondant à tous les critères dans la commune. «Cela a été un travail titanesque de parvenir à utiliser malgré tout cet argent», se souvient Christoph Wyttenbach. «Je souhaite que cela se passe mieux pour mon héritage.»

Prochain numéro

Nouveau départ



**Aide suisse
à la montagne**

Fondation Aide suisse à la montagne
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil
T 044 712 60 60
info@aidemontagne.ch | aidemontagne.ch
Compte pour les dons:
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2