

Montagnes vivantes

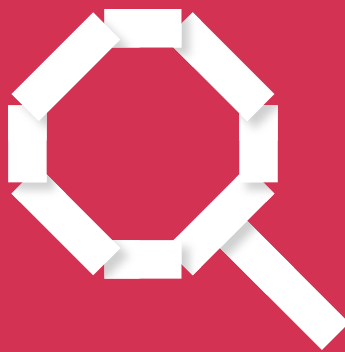
N° 130 | Hiver 2025

Petit



Aide suisse
à la montagne

Petit



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

Dans notre monde, il faut aller plus vite, plus loin, être toujours plus grand. Ce n'est pas le cas dans notre travail dans les régions de montagne, ni dans ce numéro de «Montagnes vivantes». Ce qui est petit et raffiné y est à l'honneur. Car même les petites choses peuvent déboucher sur de grandes réussites, comme le prouvent les pièces de prototypes que le mécanicien de précision Gregor Aellig fabrique à Kiental. Les petits restaurants comme la Cab'Anne d'Anne Fournier, en Bas-Valais, sont extrêmement accueillants. Et les petites douceurs pleines de finesse que Maude Christen produit dans le Jura neuchâtelois rencontrent un vif succès. Surtout maintenant, à l'approche de Noël.

Vous voyez, tout ne doit pas toujours être immense. Cela vaut aussi pour le soutien que nous apportent nos nombreux donateurs et donatrices fidèles. Bien sûr, nous sommes ravis de recevoir un don élevé ou un legs inattendus. Mais pour que la solidarité entre population des villes et des montagnes puisse continuer de s'exprimer durablement, nous avons besoin du soutien d'un grand nombre de personnes, même si le montant qu'elles nous versent est modeste.

Nous vous remercions de tout cœur de votre soutien sans faille et vous souhaitons de douces Fêtes.



Eva Jaisli
Présidente du Conseil de fondation





4

Une grande passion: les petits biscuits

Maude Christen adore les biscuits de Noël... et en produit tout au long de l'année. Avec succès.

Sites des projets

- 4 Biscuiterie à La Joux-du-Plâne/NE
- 6 Cabane d'alpage à Urmein/GR
- 8 Buvette à Verrey/VS
- 10 Téléphérique à Isenthal/UR
- 11 Dameuse à Schwenden/BE
- 12 Fraiseuse à Kiental/BE
- 16 Centrale de chauffage urbain à Unterlangenegg/BE



6

Soulagement pour les vessies pleines

On peut dès à présent profiter plus longtemps du bar de l'alpage Lüscher, sur le Heinzenberg: un conteneur sanitaire offre un peu de confort.



11

Des chenilles adaptées à un enneigement moindre

Dans le Diemtigtal, les Burkhard père et fils veillent à la perfection des pistes. Même si elles sont moins enneigées.

Une passion pour les biscuits:
Maude Christen dans son nouvel
atelier.



UN ATELIER DE BISCUITERIE DANS LE JURA NEUCHÂTELOIS

Pour elle, c'est Noël toute l'année

par Max Hugelshofer

Avant Noël, Maude Christen rogne sur ses heures de sommeil. Cette femme de 35 ans produit des pâtisseries à la main dans son Atelier Nomade. Et la période des biscuits bat son plein.

LA JOUX-DU-PLÂNE|NE Les biscuits préférés de Maude Christen? Les «Petit Bonhommes»: deux biscuits en forme de personnage tout juste sortis du four entre lesquels elle étale de la confiture de mûres. Elle colore ensuite le bonnet du «Petit Bonhomme» de brun en le plongeant dans du chocolat fondu avant de le décorer de petits éclats de noisette. Pour terminer, elle dessine un visage en chocolat sur chaque biscuit à l'aide d'une poche à douille. «En réalité, ces biscuits requièrent beaucoup trop de travail, mais je les aime tellement», rit-elle.



dients industriels bon marché. Ni une ni deux, elle démissionne pour se consacrer à son hobby. Aujourd'hui, son assortiment permanent comprend une douzaine de sortes de biscuits, auxquelles s'ajoutent diverses créations chocolatées. Elle réalise aussi de temps en temps des gâteaux d'anniversaire sur commande ou, au moment de Noël, les bûches typiques de la région. Le tout à partir d'ingrédients locaux bio, bien entendu. Son entreprise, elle l'a baptisée Atelier Nomade. Un nom qui la console de remettre à plus tard les longs voyages qu'elle affectionne.

Une cuisine pleine à craquer

Maude ne dispose pas de sa propre boutique, mais vend ses produits dans de petits magasins bio et des épiceries des environs. Il lui arrive aussi d'avoir un stand à un marché de Noël ou de Pâques de la région. La demande a bien évolué. Tellement bien que la cuisine qui lui sert d'atelier déborde de toutes parts. Heureusement, ses parents viennent de transmettre leur ferme à sa sœur et d'emménager dans l'ancienne école voisine. C'est là, dans la salle de classe où son père a appris à lire et à écrire, que Maude, avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne, installe un vaste espace

de transformation. Les appareils professionnels d'occasion dont elle l'équipe – un four puissant, des réfrigérateurs, un pétrin et un lami-noir, entre autres – lui facilitent désormais fortement la tâche. «Ici, je peux produire deux fois plus qu'avant. Et tout reste quand même artisanal», explique Maude.

Les «Petit Bonhommes» sont prêts. Des milanais en forme d'étoile cuisent dans le four, tandis que des fers à cheval chocolatés sont en train de voir le jour sur le plan de travail. À côté, des plaques de chocolat fraîchement coulées au motif de montagnes refroidissent. Et Maude est loin d'être arrivée au bout de la liste des commandes. Ce n'est pas encore aujourd'hui qu'elle ira se coucher tôt. Elle récupérera après Noël: à ce moment, la demande de biscuits baissera, sans toutefois s'effondrer. Maude ne met sa production en pause qu'en été, pour aller travailler dans un refuge de montagne. «Il faut bien garder un esprit nomade», rit-elle.



Vous accéderez à plus de photos appétissantes de la production de biscuits sur notre site Web en scannant le code QR avec votre smartphone.

La biscuiterie a toujours été la passion de Maude. «Enfant, déjà, je ne parvenais pas à patienter jusqu'à Noël, et je confectionnais des cookies ou des milanais même en plein milieu de l'année.» Maude a donc logiquement suivi une formation de pâtissière, puis a travaillé une dizaine d'années dans la profession, en s'interrompant pour de longs voyages autour du monde. Parallèlement, elle confectionne des biscuits pour ses amis et sa famille. Il y a presque quatre ans, elle ose faire le grand saut et se met à son compte. Elle vient juste de commencer à travailler pour un nouvel employeur et vit mal le fait qu'il n'utilise que des ingréd-



Tout ce qui sort de chez Atelier Nomade est confectionné à la main.

Miser sur l'humour et le principe de l'oignon

par Max Hugelshofer

Sur le Heinzenberg, le bar de l'alpage Lüscher est une institution. Les adeptes du ski et du snowboard dégustent des croûtes au fromage et du cidre chaud dans une ambiance familiale à l'endroit précis où, en été, les vaches se rassemblent pour la traite.

URMEIN | GR La météo est capricieuse. Il y a peu, le ciel était d'un bleu intense et ensoleillé. Maintenant, une neige glaciale siffle aux oreilles des rares clients qui n'ont pas encore fui le bar de l'alpage Lüscher. Simona Kung et Barbara Bieler ne peuvent quant à elles pas se mettre au chaud. Elles gèrent le bar en plein air installé devant l'étable de l'alpage avec une troupe changeante d'auxiliaires. Certes, le bar n'ouvre que quand le temps est à peu près clément, mais cela ne protège pas les deux femmes du froid cinglant et, surtout, des variations de températures. «On devient expertes du principe de l'oignon», explique Simona en montrant combien de couches de vêtements elle porte sous son pull à capuche bleu orné de l'inscription «Team». Elle ne porte que rarement une veste et jamais de gants. Mais se dit ravie d'avoir investi dans des semelles chauffantes. Jusqu'à présent, elle s'en est toujours sortie comme cela. «Et s'il fait vraiment terrible, on peut toujours se replier sur les toilettes, qui sont agréablement chauffées», lance Barbara. «C'est vrai, c'est notre luxe suprême ici, maintenant», rit Simona.

Jusqu'à il y a peu, les toilettes du bar n'étaient pas faites pour les âmes sensibles: c'était un WC dans un conteneur relié à la fosse à lisier. Un endroit difficile à nettoyer. «La plupart des clients partaient avant d'avoir la vessie trop pleine et attendaient d'arriver au téléski en bas pour se soulager», raconte Simona. Aujourd'hui, ils restent plus longtemps et consomment également plus.»

Le nouveau WC n'est pas tombé du ciel. La bailleresse de l'esplanade et de la partie de l'étable que Simona et Barbara utilisent comme entrepôt est la coopérative Alpgenossenschaft Lüscheralp. Celle-ci exploite l'alpage en été en accueillant des vaches laitières

L'alpage Lüscher se situe au cœur du domaine skiable d'Heinzenberg.



et en produisant du fromage d'alpage. Récemment, la coopérative a pu réaliser les travaux de rénovation dont le bâtiment avait grand besoin. La cabane d'habitation a été dotée d'une nouvelle douche, d'une cuisine plus moderne et d'une petite annexe où étendre les vêtements mouillés, et une remise a été construite près de la fromagerie pour stocker le bois de chauffage. C'est là que se trouvent maintenant les toilettes du bar. «On a tout simplement acheté un conteneur sanitaire tout fait et on l'a installé dans le bâtiment», précise Jürg Liver, le président de la coopérative. Cela revenait deux fois moins cher que de poser un WC fixe.

L'alpage est occupé en hiver

«C'était important pour nous que les exploitantes du bar bénéficient de la nouvelle infrastructure», déclare Jürg. Car les recettes locatives que le bar assure à la coopérative en hiver sont les bienvenues. «C'est un avantage considérable que tout ne reste pas vide en hiver», confie-t-il. Même si cela implique une charge de travail supplémentaire en automne et au printemps. Chaque printemps, Barbara, Simona et leur équipe doivent démonter le bar, les tables, les bancs et toute la plateforme en bois sur laquelle le bar se trouve, puis descendre une grande partie du matériel dans la vallée pour l'entreposer. Et à l'automne, elles remontent et réassemblent tout. «Il y a toujours une bonne ambiance pendant le montage, on s'amuse beaucoup, confie Simona. Mais il arrive qu'on se demande malgré tout pourquoi on s'inflige cela.» Une pensée qui s'estompe au plus tard à l'arrivée des premiers clients. Simona apprécie le contact avec les gens, qu'elle connaît parfois depuis des décennies, et surtout, elle aime être dehors tout le temps. «Où trouverais-je sinon un emploi dans la restauration qui me permettrait d'être constamment au grand air?»

Le soleil est revenu et les tables se remplissent. Entre le barbecue, le bar et le lave-vaisselle, l'équipe ne chôme pas. Les croûtes au fromage ont aujourd'hui tellement de succès



Les hôtesse, Barbara Bieler (à g.) et Simona Küng, servent des mets locaux.

que le fromage d'alpage coupé au préalable vient à manquer. Simona file dans la cave à fromages de la cabane pour se réapprovisionner. Difficile de faire plus local.

«Où pourrais-je sinon travailler toute la journée au grand air?»



Vous trouverez d'autres photos du travail à l'alpage Lüscher ici.

Petite et conviviale: la buvette Cab'Anne peut accueillir jusqu'à 15 hôtes.



ISOLATION ET NOUVELLE CUISINE POUR LA BUVETTE

Un petit restaurant au charme fou

par Alexandra Rozkosny

Depuis plus de douze ans, en été, Anne Fournier accueille des hôtes dans sa buvette Cab'Anne. Mais, dans cette maisonnette pleine de courants d'air, la saison était trop courte pour que l'activité soit rentable. Les choses ont changé depuis.

VERREY | VS Après une brève conversation avec un client, Anne Fournier raccroche le téléphone de l'office du tourisme de Veysonnaz. Âgée de 48 ans, elle se munit promptement d'un sac à dos, de crampons et de bâtons. Elle porte déjà une tenue de randonnée adéquate. Il est 18 heures et elle vient de terminer une longue journée de travail au bureau de l'école de ski. Mais cela ne se voit pas. Elle salue la passagère avant d'un minibus qui approche d'un «hello» chaleureux. Avant de lui demander: «How many are you?» – «Combien êtes-vous?» Cinq enfants et quatre adultes descendent du bus. Deux familles amies qui arrivent de Londres. Anne s'apprête à effectuer avec eux une randonnée nocturne d'une heure qui les conduira à la Cab'Anne, sa propre buvette. Avec l'aide de sa fille Charline, elle y servira une fondue à ses hôtes



avant de ramener le groupe au village. Elle ne se couchera certainement pas avant 22 h 30. «Pendant la haute saison, de mi-décembre à mars, j'ai du pain sur la planche», explique Anne.

Retour dans le hameau de l'enfance

Le top départ est donné dès que les hôtes sont équipés. Les dernières lueurs du jour les accompagnent sur la piste vide. Anne avance d'un pas rapide. Ses hôtes tiennent le rythme sans effort. Les Londoniens ont déjà passé leurs vacances d'été dans la région, ils sont donc des habitués de la buvette. Mais aujourd'hui, une nouveauté les attend: ils pourront, pour la première, fois savourer une fondue en hiver. «Ma famille est originaire du hameau de Verrey, j'ai grandi dans une ferme tout au fond de la cuvette, raconte Anne. Mon frère a repris la ferme.

De mon côté, j'ai longtemps travaillé dans la restauration et sur les pistes de ski. Toujours en montagne. Mais quand les enfants ont été scolarisés, j'ai éprouvé le besoin de me sédentariser. C'est ainsi que mon mari de l'époque, Fabien, et moi-même avons ouvert un petit gîte à Verrey. Avec les recettes des mois d'hiver, nous gagnions tout juste ce qu'il nous fallait.» Mais en 2012, un accident a contraint Anne à l'inaction. Fabien lui a alors construit une petite terrasse près de la maisonnette vide, à côté du gîte. Elle y passait ses journées sur une chaise longue.

«Beaucoup de randonneurs et de vététistes passaient et me demandaient s'ils pouvaient boire quelque chose. Je me suis dit qu'il y avait un potentiel.» Anne et Fabien ont rénové l'ancienne cabane en bois. «La buvette a très bien marché dès le départ, mais c'était vraiment stressant. Pour cuisiner, je n'avais qu'une vieille cuisinière, et pour la vaisselle, seulement de l'eau froide que je devais chauffer casserole par casserole.» Comme la maisonnette n'était pas isolée, la buvette n'était ouverte que de début juillet à la mi-septembre.

Un concentré de tradition

«L'année dernière, j'ai eu l'idée d'isoler le bâtiment et d'installer une cuisine de bistro pour pouvoir ouvrir plus longtemps», indique la Valaisanne sportive, qui tenait à préserver le charme de cette cabane ancienne. Ce projet a cependant lui aussi nécessité des semaines de ponçage, de sciage et de vissage. En juillet 2024, la buvette entièrement rénovée a rouvert ses portes. Grâce à ces efforts, les lumières réconfortantes de la Cab'Anne sont désormais perceptibles même en ce début de février. Le groupe n'a maintenant plus que quelques mètres à franchir. Les premiers venus ouvrent la porte, un air chaud les accueille. Anne troque sa casquette de guide



Charline, la fille d'Anne Fournier, aide régulièrement sa mère.

contre celle de restauratrice. Elle sert les boissons tandis que sa fille Charline jongle avec les corbeilles de pain et les caquelons de fondue. «Ce qu'Anne a mis en place ici est grandiose, se réjouit le père de famille londonien. C'est authentique et sympathique.» Comme ces deux familles, de nombreux groupes annoncés viendront encore ici avec Anne, avant le début de la saison ordinaire, à la mi-mai. «Rien qu'avec les quelques semaines d'exploitation supplémentaires depuis la transformation, j'ai déjà pu générer un chiffre d'affaires beaucoup plus important qu'avant». Notre hôteesse remet son sac sur son dos et raccompagne le groupe à Veysonnaz d'un pas léger, comme si la journée venait de commencer.



Envie de vous plonger encore plus dans l'ambiance hivernale nocturne? Vous trouverez d'autres photos ici.



Les enfants du hameau de Gitschenen empruntent chaque jour le téléphérique pour aller à l'école.



Sans téléphérique, Gitschenen ne serait plus habitable.

RÉNOVATION DE LA STATION AVAL D'UN PETIT TÉLÉPHÉRIQUE

Un petit téléphérique d'une grande importance

Sans téléphérique, Gitschenen se viderait de sa population: les habitants de ce hameau de la commune uranaise d'Isenthal n'ont pas d'autre moyen de se rendre au travail ou à l'école dans la vallée.

ISENTHAL|UR Il fait encore sombre, en ce mercredi matin, lorsque la cabine rose vif du téléphérique de Gitschenen se met en branle. Elle descend lentement vers la vallée. À son bord: les quatre écoliers du petit hameau perché tout au fond de la vallée de l'Isen. Certains ont déjà marché un quart d'heure jusqu'à la station de montagne, les autres habitent presque à côté, mais tous empruntent le téléphérique deux fois par jour.

Il existe une remontée mécanique pour le hameau de Gitschenen, où en-

viron 25 personnes vivent à l'année, depuis 1927. Celle qui est en fonction aujourd'hui date des années 1950 et a été rénovée deux fois. Et c'est reparti pour un tour: un échafaudage encercle la station aval. La façade doit être rénovée et le toit remplacé. «Pour nous, c'est un gros budget», confie Ursi Gehrig, de la coopérative qui gère l'installation. Car même si les randonneurs et les skieurs apprécient Gitschenen et sont nombreux à utiliser le téléphérique aux beaux jours, les recettes de la vente de billets suffisent tout juste pour couvrir les frais

courants et les nombreux contrôles de sécurité obligatoires.

Ce matin, le calme règne; l'opérateur, Toni Gasser, ne fait pas partir la cabine toutes les demi-heures, comme le prévoit l'horaire. Quelques randonneurs montent, une habitante du hameau descend faire des courses. C'est tout. À midi, la station s'anime. Les écoliers rentrent chez eux. Ce trajet à bord du téléphérique leur semble banal. Pourtant, sans lui, ils auraient une bonne heure de marche devant eux. (max)



En hiver, Gitschenen est magnifique. Découvrez-le en images.

ACQUISITION D'UNE NOUVELLE DAMEUSE

Le responsable des pistes trace ses sillons les yeux fermés

La vallée de Diemtig promet des expériences hivernales féeriques. Au programme: calme et nature, deux petits domaines skiables, quelques sentiers de randonnée d'hiver et une piste de ski de fond ensoleillée. C'est celle-ci que René Burkhard prépare depuis 30 ans.

SCHWENDEN | BE Telle une artère vitale, elle serpente à travers la vallée entre le domaine skiable du Wiriehorn et la Grimmelalp. René Burkhard pourrait tracer, les yeux fermés, les 22 kilomètres que compte la piste de ski de fond classique et de skating ainsi que le sentier de randonnée d'hiver qui la longe. Le responsable des pistes tire le meilleur parti des conditions. Avec sensibilité et sachant ce qui compte en la matière – que ce soit en dameuse ou à skis. Il participait jadis à des courses de ski de fond et donne aujourd'hui des cours.

Tel père, tel fils

L'association Loipe Diemtigtal est étroitement liée au nom Burkhard. «Je suis président, mon fils Lorenz est vice-président, ma femme Ruth est trésorière et ma fille Martina en est la secrétaire», explique René. Petit, déjà, Lorenz prenait place à côté de son père dans la cabine de conduite. Souvent, il finissait par s'endormir. René rit: «Alors que ma femme me confiait parfois les enfants pour que je reste éveillé.» En effet, les nuits sont longues quand la neige fraîche tombe. La piste classique et la piste de skating doivent être damées séparément. 44 kilomètres de piste, sept heures de travail. Depuis 10 ans,

Lorenz conduit, lui aussi, la dameuse – avec presque la même assurance instinctive que son père. Celui qui arrive à mieux s'organiser en plus de son travail ordinaire s'y attelle.

La vallée de Diemtig est baignée de soleil. «Il fait parfois presque trop beau pour la neige.» Heureusement que le Pistenbully 100, acquis en 2022, est équipé de chenilles en caoutchouc. Les chenilles métalliques du modèle précédent étaient dotées de barrettes en alu qui s'enfonçaient trop profondément dans la neige peu épaisse, endommageant ainsi les sols agricoles. «Avec les chenilles en caoutchouc, tu peux préparer la piste même dans des conditions d'enneigement précaires.» René pointe vers le résultat parfait, de l'autre côté du ruisseau. «Avec les barrettes en aluminium, tu n'aurais rien pu faire là-bas.» (bwi)



Vous trouverez ici d'autres informations et des photos de la piste de ski de fond de la vallée de Diemtig.

En tant que moniteur de ski de fond, René Burkhard compte sur des pistes parfaitement préparées.



Aux commandes de la nouvelle dameuse, lui-même et son fils Lorenz s'en chargent.

Des pièces minuscules pour le vaste monde

Propos recueillis par Max Hugelshofer

Dans le travail de Gregor Aellig, tout se joue au millième de millimètre. Dans son petit atelier sis à Kiental, il produit des pièces détachées pour le monde entier.

KIENTAL | BE «La clientèle suisse? Elle est peu nombreuse. Presque tout ce que je produis ici est destiné au vaste monde et est envoyé un peu partout. La plupart de mes clients ne s'intéressent guère à mon environnement de travail. Mais ils seraient sans doute étonnés s'ils me rendaient visite. Mon atelier, composé de deux pièces et situé directement sous mon logement, n'est vraiment pas grand, et le village de Kiental est tout sauf une métropole.

Pourtant, je me plais ici. J'apprécie de pouvoir faire une pause de temps en temps et d'enfourcher mon vélo ou d'attraper mon appareil photo pour aller prendre des clichés de la nature.

Je le fais de façon beaucoup plus consciente qu'avant. Il m'est, en effet, arrivé la même chose qu'à beaucoup d'indépendants: on se réjouit du nombre croissant de commandes, on accepte tout et on se retrouve à travailler en permanence. Je ne me rendais plus compte que j'étais constamment sous pression et j'ai fini par perdre pied de manière soudaine. Mais j'ai tiré une leçon de cette expérience. Aujourd'hui, je prends davantage soin de moi. Ainsi, je peux à nouveau apprécier mon travail. En réalité, j'ai beaucoup de chance: dès l'âge de douze ans, j'ai su exactement ce que je voulais faire. Et jusqu'à ce jour, je n'ai jamais souhaité faire autre chose.

L'atelier de mécanique de précision a été créé par mon père. Enfant, j'y ai passé beaucoup de temps. À Kiental, nous avions le droit de conduire un vélomoteur dès l'âge de douze ans car, nous devions descendre à Reichenbach pour nous rendre à l'école secondaire. Mon boguet était toujours le plus rapide... Mais le trafiquer et le réparer n'était pour moi qu'un hobby. Ce qui m'intéressait vraiment, c'était

Entre-temps, Gregor Aellig profite des petites pauses que lui permet son activité indépendante.

Tout ce que Gregor Aellig produit dans son atelier de Kiental se glisse dans un petit colis postal – voire dans une enveloppe.





de fabriquer des pièces détachées pour l'ingénierie mécanique, de préférence pour des prototypes: plus c'était compliqué, plus ça me plaisait. Après mon apprentissage, j'ai très vite fait le choix de me mettre à mon compte. Et rétrospectivement, on peut dire que j'ai commencé sérieusement à faire ce que j'avais envisagé: fabriquer des pièces détachées pour des prototypes. Au début, mon travail était encore largement artisanal. Puis, la phase de numérisation est arrivée et n'a pas épargné la mécanique de précision. J'ai fait l'acquisition de ma première fraiseuse CNC. Cela représentait un investissement énorme pour mon entreprise. Avec beaucoup de travail à la clé. J'ai dû apprendre toute la programmation en autodidacte. Aujourd'hui, je passe nettement plus de temps devant mon écran que sur la machine.

Malheureusement, la fraiseuse CNC

a commencé à se montrer capricieuse ces dernières années. Elle nécessitait des réparations de plus en plus coûteuses. J'avais certes conclu une assurance, mais rien que la surcharge de travail et les retards me posaient des difficultés. Lorsque j'ai reçu une offre d'échange pour ma vieille machine, j'en ai profité pour en commander une nouvelle. Un modèle au goût du jour, aussi grand qu'une petite voiture et aussi cher qu'un véhicule de luxe. Avec cette machine, je travaille beaucoup plus rapidement qu'avant. Et, surtout, je peux compter sur elle.

Minuscule, mais complexe

Entre-temps, en plus des commandes de fabricants de machines, celles de clients du secteur médical ont augmenté. Je viens ainsi de fabriquer une série de petits tubes en plastique destinés à être implantés dans les os. Ils disposent d'une structure complexe qui leur permet de bien s'intégrer au matériau organique. Les clients

finlandais ont pris le temps de tout m'expliquer lors de l'un de nos appels vidéo. En contrepartie, je suis sorti dans la rue avec l'iPad et je leur ai montré à quoi ressemblait notre paysage de montagne.

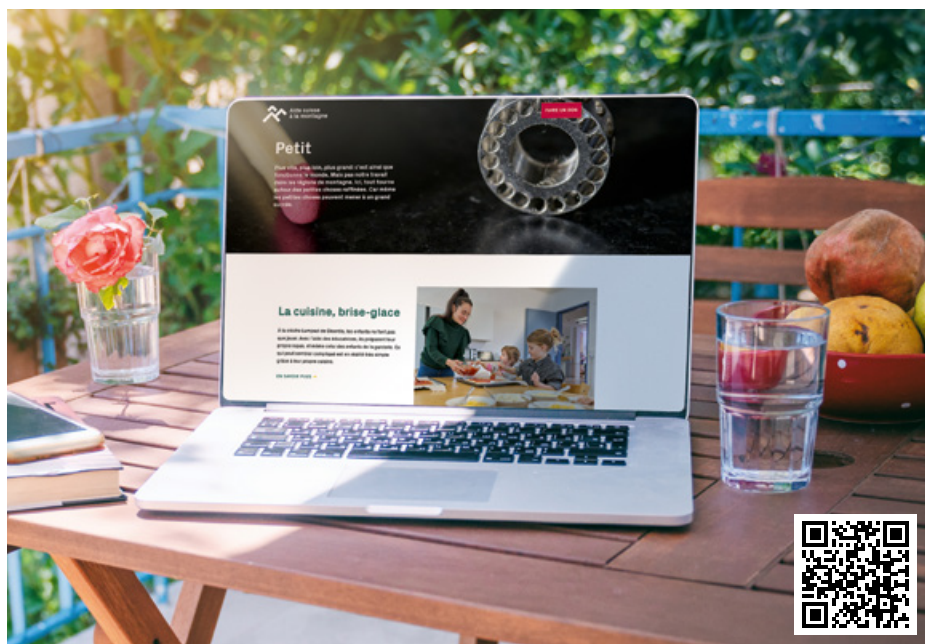
La plupart du temps, je ne sais toutefois pas à quoi serviront les pièces que je fabrique. De toute façon, c'est souvent confidentiel et je préfère ne pas demander. Il y a également des clients qui craignent l'espionnage industriel et qui voient d'un bon œil que je me trouve dans un lieu si reculé. Pour moi, peu importe. L'avantage quand on fabrique uniquement des petites pièces est que tout se glisse dans un petit colis postal.»



Vous trouverez ici un texte détaillé et des photos supplémentaires de l'atelier de Gregor Aellig.

212

quiches, c'est la quantité produite chaque année en mai par Anne Fournier pour la saison estivale de sa petite buvette. Jusqu'à l'an dernier, elle pouvait utiliser la cuisine du restaurant d'une amie, mais était obligée de congeler les quiches chez elle et de les apporter peu à peu à la buvette. Grâce au nouveau four à gaz de la buvette, elle peut cuisiner sur place, ce qui lui prend seulement deux jours au lieu de quatre.



Autres projets sur ce sujet

Vous avez envie de découvrir d'autres projets de l'Aide suisse à la montagne sur le thème «Petit»? Aucun problème. Nous en avons rassemblé plusieurs sur notre site Web. Découvrez de petites baies qui renferment toute la saveur du Val Poschiavo, une immense salle composée de nombreux petits morceaux de bois, des structures

d'accueil pour les tout-petits, l'art de semer correctement de minuscules grains de blé ou encore un horloger qui fabrique lui-même ses engrenages, le cas échéant. Le tout dans les montagnes suisses et soutenu par l'Aide suisse à la montagne.

aidemontagne.ch/petit



Endives au jambon

Une recette de grand-mère: les endives gratinées sont relevées à l'extérieur et juteuses et fraîches à l'intérieur. Et plus du tout amères.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

8 endives	Sel
16 tranches de jambon cuit ou cru	Poivre
1 à 2 œufs	Noix de muscade râpée
2,5 dl de demi-crème	Huile/beurre pour le moule
100 g de Sbrinz, de parmesan ou de fromage d'alpage affiné	

Préchauffer le four à 200° C (chaleur de voûte et de sole) ou à 175° C (chaleur tournante). Porter de l'eau salée à ébullition dans une grande casserole.

Pendant ce temps, retirer les feuilles extérieures des endives, les couper en deux, les laver et retirer le trognon. Ensuite, blanchir les endives pendant 2 minutes dans l'eau salée, c'est-à-dire les laisser cuire très brièvement. Ensuite, vider aussitôt l'eau, passer les endives sous l'eau froide et bien les égoutter.

Beurrer ou huiler légèrement le moule. Envelopper chaque endive dans 1 à 2 tranches de jambon et les dresser dans le plat.

Dans un saladier, battre les œufs, ajouter la demi-crème, le Sbrinz, le sel, le poivre et la noix de muscade et bien mélanger. Répartir la sauce sur les

endives. Parsemer de Sbrinz. Cuire les endives au milieu du four entre 20 et 25 minutes jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Servir immédiatement.





Les grosses myrtilles, pour quoi faire?!?

Pas de vacances en famille dans les Grisons sans cueillette des myrtilles, longues randonnées ou baignade dans les lacs glacés. Mon frère et moi n'étions pas toujours emballés par la cueillette. Nous préférons manger les myrtilles plutôt que de remplir nos Tupperware. Notre mère a alors fixé une règle: nous n'avions le droit de manger que les toutes petites, mais il fallait récolter les grosses. Nous l'avons acceptée en grinçant des dents, mais avons alors ignoré les grosses baies et nous sommes gavés de petites. Résultat: la fois suivante, la règle a été durcie. Interdiction de rentrer la langue bleue! Nous avons trouvé cela vraiment cruel, mais le soir venu, nous en avons compris les avantages: la glace aux myrtilles faite maison à partir de notre récolte était un dessert incomparable, encore meilleur que les petites myrtilles.

Deborah Schmid, apprentie



La tirelire de l'Aidesuisse à la montagne

Un anniversaire? Un départ à la retraite? Une crémaillère? Un millénaire spécial? On a toujours une raison de faire la fête. Inévitablement, les invités voudront apporter quelque chose quelque chose. On peut dire ce qu'on veut, crier haut et fort qu'on a déjà tout ce dont on a besoin, rien n'y fait. Alors, canalisons ce plaisir d'offrir, par exemple en utilisant la tirelire de l'Aide suisse à la montagne. Cela aide la population des régions de montagne et est très simple: les invités déposent leur don et, une fois la fête terminée, l'hôte verse directement les fonds collectés à l'Aide suisse à la montagne. Par carte de crédit, e-banking ou Twint, tout simplement. Remplissez le talon au milieu du magazine pour commander la tirelire. Si vous souhaitez en outre bénéficier d'un code QR personnalisé pour les paiements Twint, appelez-nous au 044 712 60 60.

Faire don de timbres-poste

Si vous souhaitez faire don de votre collection de timbres pour la bonne cause, vous pouvez vous adresser à Peter Utz, présenté à la page 18, via l'adresse e-mail suivante: briefmarkenspende@bluewin.ch.



Les projets

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

Buvette Cab'Anne

Anne Fournier a activement prêté main forte à la transformation de sa buvette, limitant ainsi les dépenses, mais elle n'avait pas les moyens de financer deux appareils essentiels: un steamer et un lave-vaisselle professionnels. L'Aide suisse à la montagne l'a aidée à les financer.

L'Äpli-Bar de l'alpage de Lüscher

L'Aide suisse à la montagne a aidé la coopérative d'alpage à rénover ses bâtiments. Un conteneur WC a été acheté pour les clients de l'Äpli-Bar.

Atelier Nomade

Maude Christen a pu compter sur le soutien de l'Aide suisse à la montagne pour rénover et aménager son local de production.

latelier-nomade.ch

Téléphérique de Gitschenen

Les coûts de l'assainissement de la station aval dépassaient les moyens de la coopérative des remontées mécaniques de Gitschenen. L'Aide suisse à la montagne a donc apporté son soutien en prenant en charge une partie des coûts.

skiliftgitschenen.ch

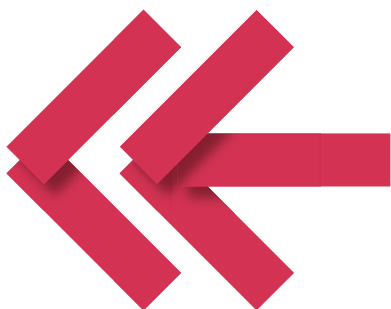
Loipe Diemtigtal

Le véhicule, sujet aux réparations, utilisé par l'association Loipe Diemtigtal pour entretenir les pistes de ski de fond avait 22 ans et endommageait le sol avec ses chenilles métalliques. L'Aide suisse à la montagne a contribué à financer un nouveau véhicule à chenilles en caoutchouc permettant de tracer des pistes même lorsque la couche de neige est mince.

diemtigtal.ch

Mécanicien de précision

Les économies du mécanicien de précision Gregor Aellig ne suffisaient pas entièrement à financer une nouvelle fraiseuse CNC. L'Aide suisse à la montagne a pris en charge le financement résiduel.



Il y a dix ans



CONSTRUCTION D'UNE CENTRALE DE CHAUFFAGE URBAIN

Deux enfants de plus

par Max Hugelshofer

Il s'est passé beaucoup de choses ces dix dernières années. La famille Fahrni compte désormais six membres. La centrale de chauffage urbain construite avec le soutien de l'Aide suisse à la montagne accomplit quant à elle sa mission comme au moment du reportage dans «Le Montagnard».

UNTERLANGENEGG | BE «Le chargeur de ferme est toujours le même, en tout cas», raconte Ädu Fahrni en regardant la photo publiée il y a exactement dix ans dans «Le Montagnard». «On est en train de voir si on devra le remplacer bientôt. Il était déjà vieux à l'époque.» Raja, cinq ans, se glisse entre son père Ädu et sa mère Anne pour regarder la photo. «Connais-tu ces personnes?», demande Anne. Raja n'a aucun mal à reconnaître ses parents, mais elle confond son frère Lorin et sa sœur Ladina, qui a désormais 13 ans.

Tous deux ont bien changé entre-temps. Lorin, qui passe timidement la tête derrière le siège du chargeur de ferme sur la photo, a aujourd'hui 15 ans et descend d'un gros tracteur avec lequel il vient d'arriver à la ferme. «Il aime nous aider, surtout quand on utilise des machines», explique Ädu. Rian, dix ans, aime lui aussi les machines.

Les copeaux sont destinés à la centrale de chauffage urbain qui alimente une bonne douzaine de maisons en

chauffage et en eau chaude. Ce sont deux bâtiments de plus qu'il y a dix ans. «On a construit et un raccordement s'est imposé comme une évidence», dit Ädu. La centrale a donc atteint sa capacité maximale. Installée à l'origine parce que les Fahrni avaient besoin d'un nouveau système de chauffage pour leur mazot, la centrale de chauffage urbain est aujourd'hui un pilier de l'exploitation, qui repose sinon sur la production laitière et sur la culture de pommes de terre.



Merci!

L'Aide suisse à la montagne reçoit quotidiennement des lettres de familles remerciant les donatrices et les donateurs pour leur précieux soutien. En voici quelques-unes.

De quatre à six. La famille Fahrni s'est agrandie depuis notre dernière visite.



Pleins d'énergie

Grâce à votre généreuse contribution à notre installation photovoltaïque, vous nous avez offert de l'énergie. Comme sur la photo, nous pouvons désormais commencer à la consommer. Merci de votre aide!

Famille Z., canton de BE



Un travail plus facile

Nous souhaitons vous remercier de votre généreux soutien lors de la nouvelle construction de l'étable des vaches mères. Nous attendons l'hiver avec impatience, maintenant que tous les animaux ont trouvé leur place et que notre travail est devenu plus facile.

Famille G., canton de SG



Une crèche réaménagée

Nous tenons à vous remercier chaleureusement pour le don généreux dont vous nous avez fait bénéficier. Votre soutien nous a permis de réaménager notre crèche.

Kita Kinderzimmer, canton de BE

Un projet qui nous tenait à cœur

Nous vous remercions vivement de votre précieux soutien lors de la transformation de notre ferme. Grâce à vous, ce projet qui me tient énormément à cœur, peut être réalisé. Cette exploitation est à la fois un lieu de production, un lieu de vie et un lieu où l'on fait partie de la nature en la respectant. Votre soutien nous encourage à continuer sur cette voie.

Famille G., canton de FR

Ädu a garé le vieux chargeur de ferme devant le tas de copeaux de bois, comme à l'époque et, après de nombreuses tergiversations, ceux qui étaient déjà là il y a dix ans ont repris les mêmes places. Tout à coup, Anne part en courant. À son retour, elle a le même blouson que sur l'ancienne photo. «Je viens de réaliser que je l'avais toujours.»

Peter Utz apprécie tout particulièrement la série Minéraux de Pro Patria, datant des années 1950.

VENDRE POUR UNE BONNE CAUSE

Timbres pour l'Aide Suisse à la montagne

par Alexandra Rozkosny

Peter Utz est un ardent collectionneur: photos, livres ou cartes postales. Mais son dada, ce sont les timbres – depuis peu, il s'en sert même pour collecter des dons en faveur de l'Aide suisse à la montagne.



Oltre des timbres, Peter Utz vend également une foule de cartes postales.

BERN | BE «Le matin, quand je me lève, je regarde d'emblée par la fenêtre: fait-il assez beau? J'embarque alors soit mon appareil photo, soit mon matériel de pêche, et je sors», explique Peter Utz. «Sinon, je m'assois d'abord devant mon ordinateur pour vérifier si mes timbres ont trouvé acheteur.» Le cas échéant, le Bernois prépare tout pour l'expédition et consigne les recettes dans un tableau Excel, au centime près. «Je suis ravi quand je peux enregistrer quatre francs et cinquante centimes, par exemple. Chaque vente de timbres représente une petite satisfaction, ça fait plaisir», dit-il, «mais je dois aussi assurer la transparence à tout moment.» En effet, ce collectionneur passionné ne garde pas les recettes pour lui-même. Il les reverse à des organisations d'utilité publique. Âgé de 64 ans, il s'était perfectionné après son apprentissage commercial et était, jusqu'à il y a quatre ans, responsable du développement du personnel dans plusieurs entreprises. «J'ai consciemment cessé de travailler plus tôt», dit-il, «mais pour moi, il a toujours été clair que, une

fois à la retraite, je souhaitais continuer à faire quelque chose d'utile et pouvoir choisir à quoi consacrer mon temps. L'idée du bénévolat est au cœur de cette démarche.»

Art et précision

La collection constitue un fil rouge dans l'existence de ce Bernois. Comme presque tous les garçons de sa génération, il est fasciné par les timbres. Mais vers l'âge de 13 ans, son intérêt se dissipe. Il échange sa collection contre l'appareil photo de son père. Créer et collectionner des photos – d'abord analogiques, puis numériques et parfois même peintes – devient sa nouvelle passion. Ce n'est qu'à l'âge de 50 ans que son ancienne passion pour la philatélie se réveille. «Je peins et je photographie. À ce titre, les timbres sont comme une interface, il s'agit souvent de petites œuvres d'art», dit-il, «j'aime surtout les motifs inspirés de la nature. Notamment la série sur les minéraux de Pro Patria ou la série sur les insectes de Pro Juventute, toutes deux datant des années 1950.»





Vendre pour collecter des dons

Ce père de deux garçons a longtemps collectionné les timbres par plaisir, ce qui a changé il y a peu. L'un de ses fils fréquente l'école Steiner. Des parents y font don d'objets, notamment de timbres. Ceux-ci sont vendus dans le cadre du bazar annuel et les recettes sont reversées à l'école. Peter organise la vente de timbres depuis 2014. Quand le bazar est suspendu en raison de la pandémie, en 2020, Peter propose des timbres en ligne. Avec succès. Depuis, il recherche des dons de timbres et les vend aux enchères en ligne. Les donatrices et donateurs décident si les recettes sont reversées à l'école Steiner ou à l'Aide suisse à la montagne. Depuis 2021, plusieurs milliers de francs ont ainsi été récoltés pour l'Aide suisse à la montagne. «Je me réjouis de chaque franc récolté – mais les rencontres avec les amoureux de philatélie sont tout aussi enrichissantes. Les plus belles sont celles avec les enfants au bazar de l'école Steiner. C'est fantastique de voir avec quelle joie ils collectionnent les différents motifs.»

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.



Dons de condoléances

À 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. 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 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 **Direction** Max Hugelshofer (max) **Rédaction** Alexandra Rozkosny (aro) **Maquette** Christoph Häsli, Zurich **Traduction** SprachWeberei AG, Luzern **Production, correction et impression** Imprimerie Kyburz, Dielsdorf **Photographie** Yannick Andrea **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p. 2, p. 15, p. 17), Alexandra Rozkosny (p. 8, p. 9, p. 14, p. 18) **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

Prochain numéro

Boisé



**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