



Le Montagnard

NUMÉRO 97 AUTOMNE 2017



Prise en charge de jeunes défavorisés Page 4 **Assainissement**

d'un chalet d'alpage Page 6 **Un armailli globetrotter** Page 12



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Agid Svizzer per la Muntogna

AZB
CH-8027 Zurich
PP/Journal
Post CH AG

ÉDITORIAL



Sur les traces des glaciers

Chers amis de l'Aide Suisse aux Montagnards,
Chers lectrices et lecteurs

Parois rocheuses qui se sont écroulées les unes sur les autres, vallées creusées par les glaciers, moraines recouvertes d'une épaisse couche de végétation. Lorsque nous parcourons nos régions de montagne, nous sommes sans arrêt confrontés à ces témoins de la formation de nos Alpes. Les marmites glacières, sorte de trous géants dans les falaises qui se sont formés par la fonte des neiges en dessous des glaciers, sont particulièrement impressionnantes. Les montagnes suisses en recèlent de nombreuses mais la plupart sont difficiles d'accès ou alors remplies de gravats, ce qui fait qu'il est difficile de les voir.

A Cavaglia dans le Puschlav, des volontaires ont dégagé de telles marmites pour les rendre accessibles aux touristes. On peut se promener dans la région à travers une magnifique forêt de montagne et se faire une idée de la force gigantesque des glaciers qui recouvraient jadis pratiquement toute la Suisse.

De nos jours encore, les glaciers jouent un rôle essentiel pour la vie en montagne. Ils stockent la neige tombée en hiver et la restituent en été sous forme d'eau, ressource indispensable pour de nombreux alpages.

Ce numéro du «Montagnard» traite à la fois des alpages et des marmites glacières. Autant de projets soutenus par l'Aide Suisse aux Montagnards. Accordez-vous le temps de visiter le Jardin des Glaciers de Cavaglia, vous ne serez pas déçus!

Regula Straub

Regula Straub
Directrice

SOMMAIRE

4

Paysanne et coach

Fränzi Gasser est paysanne à Lungern. Elle ne s'occupe pas seulement de ses quatre enfants, mais également de jeunes défavorisés. Et pour maîtriser la théorie en plus de la pratique, elle suit une formation de thérapeute et de conseillère.



12

Armailli en été, il parcourt le monde en hiver

L'été, Marcel Bühler est fromager. Sur son alpage, il s'occupe de 120 bêtes et accueille des touristes, qui peuvent y passer la nuit. En hiver, il voyage à travers le monde. Il a déjà visité 103 pays.



Mentions légales

Editeur Aide Suisse aux Montagnards, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, tél. 044 712 60 60, www.aideauxmontagnards.ch **Direction** Max Hugelshofer (max) **Rédaction** Isabel Plana (ip) **Traduction** Nicole Monnier **Conception graphique** Exxtra Kommunikation, Zurich **Production correctorat et impression** gdz, Zurich **Photographie** Yannick Andrea **Crédits photographiques** Max Hugelshofer (p. 3, 8, 9, 11, 14, 15, 18, 19) Isabel Plana (p. 3, 10, 16) Romano Salis (p. 10) **Mode de parution** «Le Montagnard» paraît 4x par an, en allemand et en français. **Abonnement** CHF 5.– par an (gratuit pour les donateurs). **Tirage total** 130 000 exemplaires.



6

L'électricité remplacera bientôt les bougies

En été, la famille Egli vit sur l'alpage d'Obere Abschlagen dans des conditions très spartiates mais une nouvelle construction verra bientôt le jour. Les paysans s'en réjouissent même s'ils sont empreints d'un brin de mélancolie.



11

Perspective d'avenir pour un hôtel

Une rénovation de fond en comble a été nécessaire pour que le tenancier puisse transmettre l'hôtel «Forelle» à son fils. Les travaux sont enfin terminés.



Page 16

Les délices des montagnes ça continue!

Dès à présent, nous publierons dans chacune de nos éditions une recette de saison à base de délices des montagnes réalisée à partir de produits issus de projets soutenus par l'Aide Suisse aux Montagnards. Découvrez-les sur: www.delices.aideauxmontagnards.ch

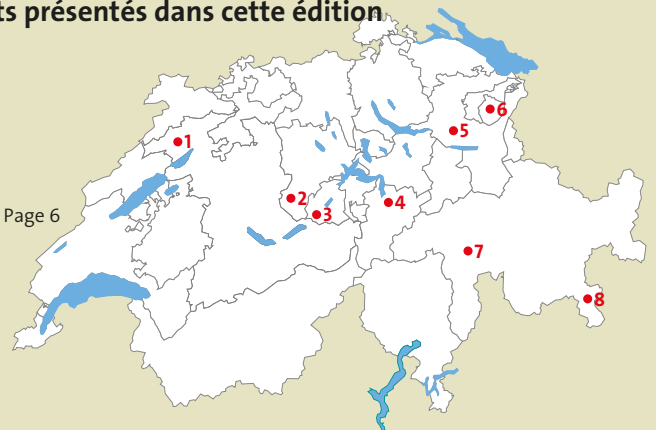
16

Recettes gourmandes d'un jeune cuisinier

Emanuel Berni a eu une idée novatrice: réaliser un livre de cuisine avec des recettes préparées avec des produits des montagnes. Pour ce faire, il a rencontré des producteurs des régions de montagne et les a suivis dans leur travail quotidien.

Situation des projets présentés dans cette édition

- 1 Courtelary/BE Page 12
- 2 Escholzmatt/LU Page 8
- 3 Lungern/OW Page 4
- 4 Altdorf/UR Page 14
- 5 Alp Obere Abschlagen/SG Page 6
- 6 Wasserauen/AI Page 11
- 7 Alp Selva/GR Page 16
- 8 Cavaglia/GR Page 10



FINANCEMENT D'UNE FORMATION CONTINUE À LUNGERN/OW

Entre fenaisons et bancs d'école

Depuis 18 ans, la famille Gasser se compose également de jeunes défavorisés qu'elle accueille. Pour lier la pratique à la théorie, Fränzi Gasser est retournée sur les bancs d'école. Elle a l'intention de conseiller plus tard des familles de paysans en les faisant profiter des connaissances qu'elle aura acquises.

Max Hugelshofer

Au-dessus de Lungern sur le Brünig, une famille de paysans de montagne est en train de faire les foins. Le père et le fils sont à la faucheuse et à la faneuse, les filles et la mère manient le râteau et la souffleuse pour rassembler les herbes coupées. Pourtant, la famille Gasser ne correspond pas au cliché traditionnel d'une famille de paysans de montagne.

Les deux jeunes femmes de couleur qui donnent un sérieux coup de main en sont la preuve. Toutes les deux ont été prises en charge par les Gasser. Elles vivent avec eux depuis huit ans et font partie de la famille.

Des expériences très contrastées

«Mon mari Glois et moi avons toujours été très ouverts», explique Fränzi Gasser.

Il était donc naturel pour eux d'accueillir, il y a dix-huit ans, des jeunes aux conditions de vie difficiles – et cela bien qu'ils venaient de fonder leur propre famille. Il s'agissait la plupart du temps de jeunes délinquants ou d'enfants de familles déchirées. «Nous avons vécu de nombreuses expériences: des bonnes et des moins bonnes», dit Fränzi. Pour elle, c'était gratifiant quand l'un ou l'autre de ses protégés s'impliquait dans les travaux de la ferme, s'adaptait à la vie rurale et arrivait finalement à se réintégrer dans la société. C'était aussi un réel bonheur lorsque d'anciens pensionnaires sonnaient à sa porte, des années plus tard, pour lui raconter avec fierté leur nouvelle vie. Par contre, quand les policiers débarquaient dans la ferme parce que l'un des membres temporaires de la famille avait commis un méfait, les Gasser ont eu parfois envie d'abandonner.

Dix ans durant, des jeunes en pension ont fait partie de la famille. Mais soudain, rien n'allait plus. Les propres enfants aspiraient à davantage de constance et commencèrent à se rebeller. Les Gasser accueillirent alors deux jeunes réfugiées, dont la mère qui souffrait de troubles psychiques ne pouvait plus s'occuper. «Nous pensions que c'était pour quelques mois», dit Fränzi. Or, il y a huit ans de cela et Lidia et Chissola font toujours partie de la famille. Elles ont grandi avec les quatre enfants des Gasser, se sont fait des amis à Lungern où elles sont entre-temps en apprentissage.

La théorie permet de s'affirmer

Finalement, dans toutes ces années à accueillir des jeunes, ce sont les expériences positives qui refont surface. Dans certaines situations difficiles, Fränzi aurait cependant préféré avoir une formation adéquate. «J'étais persuadée d'agir correctement, mais si j'avais pu acquérir la



Dans la famille, les macaronis d'alpage sont une tradition pour les repas de midi sur les pâturages.



Tout le monde donne un coup de main pour faire les foins – Fränzi Gasser est ici avec Lidia, sa protégée.

théorie, cela m'aurait confortée.» Or, elle n'avait ni le temps ni l'argent pour suivre des cours. Le projet en resta donc au stade des intentions, jusqu'à ce que Fränzi découvre dans un magazine une annonce pour un cours de «Coaching au quotidien, thérapie et conseils» à Lucerne. «C'est exactement ce qu'il me faut», se dit-elle. Le cours était cependant trop onéreux. Une année plus tard, lorsque l'annonce parut à nouveau, elle décida de faire le pas. Elle rassembla ses économies et sollicita une aide financière auprès de l'Aide Suisse aux Montagnards qui la lui accorda. «Lorsqu'une formation utile peut aider une famille à améliorer ses revenus, nous soutenons le projet avec plaisir», déclare Regula Straub, directrice. «Madame Gasser souhaite non seulement mettre en pratique ce qu'elle apprendra afin de mieux prendre en charge ses pensionnaires, mais soutenir aussi des familles de paysans qui connaissent des situations difficiles. Un service qu'elle pourra dispenser depuis chez elle tout en menant de front les travaux à la ferme et la vie de famille.»

Entre-temps, elle a déjà effectué la moitié de sa formation. «C'est passionnant mais aussi très astreignant», commente Fränzi à mi-parcours. «J'avais sous-estimé le temps qu'il fallait passer à étudier à la maison». Mais la formation est aussi mentalement exigeante. Il faut savoir gérer les conflits, maîtriser son image et faire preuve de psychologie. «Il faut surtout beaucoup travailler sur soi avant de pouvoir aider les autres.» Chez certaines participantes au cours, des partenariats se sont brisés et des conflits familiaux ont éclaté. «Heureusement, cela nous a été épargné, sans doute parce que la famille a réagi positivement. Tout le monde me soutient et me décharge dans mon travail autant que faire se peut.» Il y a cependant un domaine où personne ne peut la décharger: même après une longue journée à faire les foins, quand les jeunes sortent, les livres de cours l'attendent sur la table de la cuisine.

www.aideauxmontagnards.ch/lungern



Après une rude journée à l'extérieur, Fränzi doit encore s'atteler à ses livres de cours.



ASSAINISSEMENT D'UN ALPAGE DANS LE TOGGENBURG/SG

Nouvel avenir pour un alpage traditionnel

L'alpage d'Obere Abschlagen porte non seulement un nom à l'évocation inquiétante. La vie y a toujours été pénible et faite de privations.

Max Hugelshofer

Nous n'allons assurément pas regretter les toilettes insalubres», dit Erika Egli à Sepp, son mari. Pas de regrets à avoir non plus en ce qui concerne l'humidité qui règne dans le chalet lorsqu'il fait froid. C'est pourquoi la perspective d'un nouveau chalet d'alpage la remplit à la fois de joie mais aussi de nostalgie. «Nous avons passé ici tant de belles soirées en famille, à la lumière des bougies, car nous n'avions pas l'électricité. Cela me rend un peu nostalgique de devoir bientôt tout détruire.» Les Egli vont cependant tout mettre en œuvre pour transposer le charme de cet ancien chalet dans le nouveau. «Nous nous réjouissons vraiment!»

L'alpage d'Obere Abschlagen est situé au-dessous du Speer dans le Toggenburg, à 1300 m d'altitude et à 13 km de Krummennau où la famille Egli a son exploitation. Elle loue cet alpage depuis des décennies. Avant, comme il n'y avait pas de route d'accès, les paysans faisaient du fro-



Le jour se lève sur l'alpage d'Obere Abschlagen. La journée sera belle mais astreignante.

du bâtiment. Comme il n'y avait pas de fosse à purin, l'office de protection des eaux usées monta au créneau. Des autorisations à titre exceptionnel se sont succédé, mais rien ne bougeait. Ce n'est qu'au dernier ultimatum que les propriétaires en eurent assez et vendirent enfin l'alpage aux Egli. «Ravis de cette opportunité, nous avons pris de suite contact avec les instances concernées», dit Sepp. Il s'avéra très vite qu'une rénovation du bâtiment offrant un logis au bétail ainsi qu'aux bergers n'était pas une solution viable. Même à grands frais, les étables sombres et étroites n'auraient pas pu être transformées pour être en conformité avec l'ordonnance sur la protection des animaux. Il fallait donc reconstruire. Comme Sepp était en mesure d'effectuer de nombreux travaux lui-même, depuis l'abattage du bois dans les forêts avoisinantes jusqu'à la construction de la façade et à son revêtement de bardeaux, il pensait pouvoir limiter les frais. Cependant, sans le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards, cela n'aurait pas suffi.

Le chalet en devenir

Les Egli optèrent pour une étable à stabulation libre qui intègre dans le même bâtiment le chalet d'alpage. Les vaches et les veaux ont déjà intégré l'étable ce printemps et s'y sentent bien, selon Sepp. «Pour le bien-être des animaux, c'est un énorme progrès. Avant, elles me faisaient un peu pitié de devoir être attachées serrées les unes contre les autres dans l'étable qui était très basse et trop chaude.» Désormais, elles disposent de davantage de place et peuvent sortir et rentrer à leur guise. Aujourd'hui cependant, elles passent encore la majeure partie de la journée à l'intérieur, car elles sont moins dérangées par les taons. Elles sont dehors

mage. Il y a douze ans, Sepp est passé à l'élevage des vaches mères et a arrêté la production laitière. «C'est regrettable que nous n'ayons pas notre propre fromage d'alpage, mais c'était la bonne décision, aussi bien sur le plan économique que par rapport à la charge de travail.»

Des améliorations pas à pas

Ces dernières décennies, Sepp, qui est charpentier de formation, a remis peu à peu en état l'exploitation de son père: il a rénové la maison d'habitation, construit une nouvelle étable pour la ferme ainsi qu'à la station intermédiaire, le tout en effectuant pratiquement tous les travaux lui-même. L'alpage d'Obere Abschlagen restait cependant un réel motif de préoccupation. Les baillereses étaient deux sœurs vivant en Amérique, dont les parents étaient très attachés à cet alpage. Ces derniers s'appliquèrent à l'aménager avec amour, mais cela n'alla pas jusqu'à l'assainissement pourtant indispensable



La nouvelle étable est terminée mais Sepp travaille chaque minute qu'il a de libre à la construction du nouveau chalet.

principalement la nuit et aux heures de crépuscule, justement au moment où les Egli sont dans leur chalet à la lumière des bougies. Pendant la semaine, Sepp monte généralement seul le soir pour effectuer les travaux nécessaires. Il dort sur l'alpage et redescend le matin suivant dans la vallée pour y faire les foin. Les week-ends et pendant les vacances, Erika et les cinq enfants l'accompagnent avec plaisir. «Les enfants ont toujours aimé venir ici», dit Erika. Même l'aînée, qui a déjà 18 ans, monte aussi de temps en temps. «Même si c'est parfois pénible, c'est aussi une expérience de vivre si simplement, sans électricité ni eau courante.» Le nouveau chalet offrira davantage de place, une douche et des toilettes et bénéficiera de l'électricité fournie par des panneaux solaires. Mais on y cherchera toujours une prise en vain et on continuera d'y faire la cuisine au feu de bois. Erika: «On n'a pas besoin de luxe ici en montagne.»

www.aideauxmontagnards.ch/abschlagen



Actuellement, l'ancien chalet est encore mis à profit. Il est chaleureux mais tout sauf confortable.

EN TOURNÉE AVEC LE CAMION DE COLLECTAGE DU LAIT AUTOUR DE ESCHOLZMATT/LU

Collectage du lait

Pour livrer leur lait à la fromagerie depuis leurs fermes isolées, les paysans du haut de l'Entlebuch ont fondé, il y a de nombreuses années, une coopérative. Cette dernière était menacée car le camion de livraison posait problème et l'argent pour le remplacer faisait défaut.

Max Hugelshofer

Les localités dispersées sont une des spécificités de l'Emmental et de l'Entlebuch. Les fermes sont très éloignées les unes des autres et l'on y trouve des exploitations même dans les endroits les plus reculés. Pour les paysans, cela se traduit par de longues distances à effectuer. Afin que leur production de lait soit encore à peu près rentable, ils sont donc obligés de faire chercher leur lait. Un service que la coopérative de traitement du lait Escholzmatt assure depuis 114 ans déjà. Depuis 2001, elle dispose de son propre camion, conduit par Peter Wicki depuis pas mal de temps aussi.

Le matin à 6 heures, il sort le camion Scania, muni d'un tank à lait en acier inoxydable rutilant sur l'aire de chargement d'un garage près de la gare d'Escholzmatt et se met en route. Un beau camion bleu flambant neuf. Le précédent avait roulé sept ans et avait 320 000 kilomètres au compteur. «En fait, pour un camion ce n'est pas énorme au vu des trajets exigeants dans les montagnes: montées, descentes, accélérations, freinages», dit Peter. «Plus que le kilométrage, ce sont les 20 000 heures de fonctionnement qui sont représentatives de l'état du véhicule dans un tel cas.» Cependant, les réparations nécessaires étaient de plus en plus onéreuses et finissaient par grever les réserves que la coopérative avait mises de côté pour un remplacement. Or, un nouveau camion c'est cher, surtout quand il est essentiel d'opter pour une traction 4 roues motrices. L'offre la plus avantageuse se montait à 170 000 francs



Peter Wicki sur les routes secondaires étroites de l'Entlebuch. Selon le tour, il parcourt plus de 200 km par jour.

et les réserves ne suffisaient pas. Si l'Aide Suisse aux Montagnards n'avait pas pris 30 000 francs à sa charge, les membres de la coopérative auraient tous dû apporter leur contribution. «Dans la situation actuelle, avec un prix du lait très bas, cela aurait été impossible pour nombre d'entre eux», déclare Willi Bieri, président de la coopérative. «Ce soutien a été un réel soulagement».

Les yeux fixés sur les rétroviseurs

Dix minutes plus tard, le camion gravit une route d'accès à une ferme très pentue. Arrivé en haut, Peter tourne toujours sur la petite aire de gravier et fait marche arrière jusqu'à la porte de l'étable. L'espace est étroit et il n'y a que quelques centimètres entre le mur de l'étable, le camion et la niche du chien. Cela ne dérange pas Peter qui a toujours un œil vigilant sur les divers rétroviseurs de la cabine. «On aurait vite fait d'écraser un chat si l'on ne fait pas attention», dit-il d'un ton grave, puis en riant: «Et ça tomberait certainement sur celui qui attrape le plus de souris.»

Il s'arrête, tire l'imposant frein à main à côté du volant. Les freins hydrauliques sifflent et le bruit du moteur s'arrête. Peter sort de la cabine et se rend à l'arrière du véhicule. Il ouvre le gros capot, en extrait un tuyau bleu et pénètre dans le local du lait à côté de l'étable. Il ne lui faut pas plus d'une minute pour brancher le tuyau à la cuve de lait, activer la pompe, et ré-enrouler le tuyau. La cuve sur le camion est gérée par un ordinateur qui fonctionne en grande partie de façon autonome. La machine prélève un échantillon de lait à chaque livraison. Ainsi donc, si le lait présente des impuretés, on peut savoir de quelle ferme elles proviennent. Peter presse ensuite sur un



La propreté est de rigueur. C'est pourquoi il est essentiel de passer régulièrement le jet d'eau lors du déchargement.



Le nouveau camion à quatre roues motrices. C'est indispensable en hiver sur les routes étroites et pentues autour d'Escholzmatt.

bouton et une quittance sort. Il la met sous une pierre, sur la cage à lapins, remonte dans son camion et le voilà reparti. Peter connaît les collines autour d'Escholzmatt comme sa poche et poursuit sa route à vive allure, de quoi faire perdre le sens de l'orientation aux non-initiés.

Chaque chargement est testé

Et cela continue de ferme en ferme, d'une cuve de lait à l'autre. Trois heures plus tard, tous les compartiments de la cuve sont pleins. Peter se rend alors à la fromagerie de Marbach. Là, il verse quelques gouttes de lait collecté sur une bande de contrôle qu'il introduit ensuite dans un lecteur. Tout est en ordre, le test est négatif, le lait est donc irréprochable. Peter branche à nouveau le tuyau bleu et

le lait coule alors en direction opposée jusque dans la cuve de la fromagerie. Le camion repart sans tarder. Il doit encore desservir 14 autres fermes et aura parcouru 150 kilomètres jusqu'à l'après-midi. Et pourtant il s'agit ce jour-là d'un petit tour. Bon nombre de paysans ne doivent pas être desservis car ils ont leur bétail à l'alpage. «Maintenant, en été, c'est vraiment cool», s'exclame Peter. En hiver les journées de travail peuvent être très longues, en particulier quand il y a de la neige et qu'il faut monter et démonter les chaînes plusieurs fois par jour. «Il est alors important de pouvoir se fier à son camion. Et c'est heureusement de nouveau le cas.»

www.aideauxmontagnards.ch/escholzmatt



Les marmites de Cavaglia sont des vestiges de la dernière période de glaciation.

CONSTRUCTION DE TOILETTES AU JARDIN DES GLACIERS

Trésors de la période glaciaire

Il y a 11 000 ans, d'énormes masses de glace recouvraient la Suisse. Au jardin des glaciers de Cavaglia, il est possible de découvrir aujourd'hui des vestiges de cette période glaciaire: plus de 30 marmites glaciaires y ont été dégagées.

Isabel Plana

CAVAGLIA/GR Période glaciaire. Le glacier Palü qui descend du massif de la Bernina dans le Val Poschiavo s'est étendu jusqu'à Cavaglia au pied de l'alpage de Grüm. En se retirant, l'eau de la fonte des neiges et les éboulis ont fait bouger le tout. Des remous constitués d'eau, de sable et de pierres ont creusé sur des milliers d'années d'énormes trous dans les roches, appelés «marmites glacières». Il y en a en tout plus

de 100, la plus petite de la taille d'un ballon de basket, les plus grosses de 5 mètres de large et d'une profondeur de 15 mètres. Aujourd'hui, seul un tiers d'entre elles sont visibles. «Cela fait 20 ans que nous creusons, mais nous n'avons pas réussi à en dégager plus», commente Romeo Lardi, président de l'Association du Jardin des Glaciers de Cavaglia. On savait depuis longtemps qu'il se cachait un trésor de

l'époque glaciaire dans les roches au-dessous des monticules boisés. Divers projets pour les dégager ont cependant échoué jusqu'à ce que Romeo Lardi prenne les choses en main. Il était conscient du potentiel touristique de ces vestiges de l'époque glaciaire, que l'on pouvait voir jusque-là uniquement au Jardin des glaciers de Lucerne. «Je me rappelle que j'y suis allé avec l'école, alors que nous aurions eu des marmites plus grandes tout près de chez nous». En 1998, Lardi fonda avec deux collègues l'Association pour les glaciers de Cavaglia. Été après été, les membres de l'association pellèrent, avec le soutien de bénévoles, des tonnes de terre, de boue et de pierres pour les extraire des cavités. Ils consolidèrent des chemins, érigèrent des panneaux indicatifs et construisirent des aires de pique-nique. «Pour une marmite de quatre mètres de diamètre, il faut peller pendant environ dix heures pour creuser un trou d'un mètre», explique Lardi. Il faut donc envi-

ron trois semaines pour dégager une grosse marmite.» Les innombrables heures effectuées par les bénévoles ont été précieuses. «Pendant la saison 2016, nous avons reçu quelque 50 000 visiteurs et fait 252 visites guidées», dit Lardi. Or les nombreux visiteurs ont besoin de WC et c'était jusque-là un problème car le jardin des glaciers n'avait pas d'installations sanitaires. «Il fallait que les gens se rendent aux toilettes de la gare, à 10 minutes de là». Une situation qui ne pouvait durer. Cependant, l'investissement pour des toilettes qui soient accessibles également aux handicapés, comme l'est le jardin, aurait fait exploser la caisse de l'association. «Nous sommes financés quasi exclusivement par les cotisations des membres et les dons que les visiteurs veulent bien verser à l'entrée ou à la sortie», dit Lardi. «Sans le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards nous n'aurions pas pu construire ces installations.»

La première étape de la construction du jardin des glaciers est maintenant terminée. Lors de la prochaine, il est prévu de dégager à nouveau environ une dizaine de marmites. «Nous aurons alors le plus grand jardin des glaciers d'Europe», dit Lardi tout sourire. «Ma mère m'a dit un jour: tu n'as pas seulement cinq enfants mais six. C'est cependant le numéro 6 qui m'a donné le plus de fil à retordre.»

www.aideauxmontagnards.ch/cavaglia



Romeo Lardi, l'instigateur du Jardin des glaciers.

RÉNOVATION D'UN HÔTEL DE MONTAGNE À ALPSTEIN

L'hôtel Forelle a fait peau neuve

Se réveiller à l'hôtel Forelle, avec vue sur le Säntis et le magnifique lac Seealpsee est un enchantement depuis 1935 déjà. Pour le passage de témoin à la nouvelle génération, Rony Fritsche et son fils Daniel ont complètement rénové l'établissement.

Max Hugelshofer

WASSERAUEN/AI Un tour du nouvel hôtel Forelle prend du temps. Pourtant, cet établissement au bord du Seealpsee dans l'Alpstein n'est pas spécialement grand. Rony est tout simplement ravi de sa transformation. Et son enthousiasme est communicatif. Il a une anecdote à raconter sur tous les nouveaux appareils de la cuisine, chaque détail des travaux de menuiserie a son histoire, chaque chambre sa particularité. L'hôtel Forelle et Rony sont indissociables depuis 58 ans. Quand il est né, ses parents y tenaient déjà le restaurant, ouvert en 1935, et ils avaient aussi quelques chambres à louer. Et Rony a grandi entre la cuisine, la terrasse ensoleillée et les pâturages. Après son apprentissage de cuisinier, il est revenu dans l'entreprise familiale qu'il a reprise plus tard et qu'il dirige encore aujourd'hui. Le Forelle va de nouveau connaître un changement de génération. Daniel et son épouse Anita sont dans les starting-blocks.

Ils travaillent déjà depuis pas mal de temps dans l'entreprise et assument de plus en plus de responsabilités. Le passage officiel de témoin est pour bientôt.

Rony souhaitait remettre l'établissement à son fils sans qu'il doive faire des investisse-



Trois générations de Fritsche qui passent toutes l'été sur la Seealp.

ments. Or ils étaient indispensables. Les chambres avec douche sur l'étage et le dortoir vétuste étaient de plus en plus difficiles à louer. Par ailleurs, la police du feu n'aurait pas continué à fermer les yeux encore longtemps. De plus, la gestion de l'entreprise manquait d'efficacité. Il y avait par exemple deux buffets au restaurant. L'un à l'intérieur, et l'autre dans la cave pour l'extérieur. Tous les deux nécessitaient des employés en parallèle. Les frais de personnel augmentaient de ce fait constamment. Malgré un chiffre d'affaires en hausse, le bénéfice était minime. «Sans rénovation, nous serions tombés dans quelques années dans les chiffres rouges», commente Rony.

Dans le nouvel établissement tout est plus efficace. Les

douze employés ont davantage de temps pour les clients. La cuisine dispose de nouveaux appareils, entre autres un réfrigérateur professionnel Schockfroster grâce auquel on peut préparer de nombreux mets en un rien de temps et sans perte de qualité pour les réchauffer ensuite quand il y a des coups de feu. «Le tout à partir de produits locaux, frais et maison», affirme Rony enthousiaste. Après la rénovation, tout est exactement comme l'avait toujours rêvé Rony. Pour les travaux, il a fallu investir toutes les réserves disponibles, augmenter les hypothèques et, pour assurer le projet de construction, solliciter le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards. Durant deux hivers, Rony et Daniel ont travaillé sur le chantier pratiquement jour et nuit. Et cette année, juste avant le début de la saison d'été, tout était prêt. Une rénovation qui a nécessité beaucoup d'ardeur à la tâche mais qui s'est aussi déroulée sous de bons auspices. Rony: «Si les deux derniers hivers n'avaient pas été aussi doux, nous n'aurions pas pu terminer à temps.»

www.gasthausforelle.ch
www.aideauxmontagnards.ch/seealp



L'hôtel ne pourrait pas être mieux situé. Depuis la terrasse de la Forelle on a une vue imprenable sur le Seealpsee.



COURTELARY/BE: CONSTRUCTION DE CHAMBRES D'HÔTES DANS UN RESTAURANT D'ALPAGE

Un armailli globetrotteur

Marcel Bühler produit chaque été sept tonnes de Gruyère, qu'il vend directement sur place dans son bistrot d'alpage, la Métairie du Bois-Raiguel.

Marcel Bühler privilégie les ingrédients naturels, produits localement et travaillés à la main. Sur son alpage du Bois-Raiguel, dans le Jura bernois, il s'occupe non seulement d'un grand troupeau de vaches, mais fabrique aussi du fromage, tient un restaurant et loue des chambres d'hôtes.



Les nouvelles chambres d'hôtes sont simples mais cosy.

Propos recueillis par Max Hugelshofer



« Quand on ne part jamais, on ne peut pas vraiment apprécier ce qu'on a à la maison. C'est pourquoi je prends toujours en hiver le temps de faire des voyages. J'achète un billet d'avion, je monte à bord, et me laisse surprendre par ce qui m'attend. Sans plans, sans réservations. C'est ainsi que j'arrive à être le mieux en symbiose avec la population. C'est cela pour moi les voyages. J'ai déjà visité 103 pays et partout j'ai connu des gens qui sont devenus pour moi des amis. Une fois, j'ai bien failli aller en Corée du Nord. J'ai fait la connaissance du potentat Kim-Yong-Un, ici dans le Jura bernois. Il était à l'époque dans un internat à Liebefeld, près de Berne. C'était un petit gars tout pâle, dorloté par le personnel de l'ambassade, et qui ne pipait pas mot. L'ambassadeur achetait régulièrement des œufs d'autruche dans la famille d'un ami tout près d'ici. Une fois, Kim l'accompagnait et mon collègue et moi nous l'avons emmené faire de la luge. C'était amusant. Après, il nous a invités dans son pays. J'y serais allé mais mon collègue s'est défilé.

Traire, faire le fromage et la cuisine

Je n'ai le temps de voyager qu'en hiver. En été, c'est la saison de l'alpage, et je n'ai pas une minute à moi. Je me lève à 5 heures pour traire les vaches. Il y en a 40, mais nous avons aussi des génisses, des veaux et des cochons sur l'alpage: 120 bêtes en tout. Les cochons et les génisses m'appartiennent, les vaches sont la propriété de mon frère. Nous travaillons ensemble mais chacun pour son propre compte. C'est la meilleure façon de ne pas se disputer. Tout le reste n'est pas important. Je m'occupe de son bétail sur l'alpage, et il fait les foin pour moi. Et en hiver, quand je suis en voyage, il s'assure

que tout se passe bien dans mon exploitation à Courtelary.

Après la traite, il faut faire le fromage. Au début de l'été, quand les vaches donnent le plus de lait, la fromagerie regorge du lait du soir précédent et du lait frais du matin. De quoi fabriquer deux grosses meules de fromage. Sept tonnes par été, dont 2000 portions de fondue que je prépare dans la métairie. Je ne produis pas uniquement du Gruyère, mais également du fromage mi-dur et diverses sortes de fromage à pâte molle, environ deux tonnes par saison. Il est important d'avoir du choix quand on vend son fromage dans son propre restaurant. Je propose un bel assortiment de fromages de ma propre production. Ce n'est pas à la portée de tout le monde. Il est essentiel pour moi de me fournir le moins possible à l'extérieur. Les légumes et la salade viennent du jardin, le lard et les saucisses des cochons d'alpage. En automne, on sert tous les week-ends des produits de boucherie maison. Je fais également du beurre, et chez moi la crème battue pour les crèmes glacées ne vient pas de berlin-gots mais de mes propres vaches.



Il n'y a pas que le fromage qui est produit localement. La viande provient des cochons d'alpage et les légumes du jardin.

Passer la nuit après le repas

La journée, et jusque tard le soir, je suis là pour mes clients. J'ai trois employés saisonniers, et si nécessaire je fais appel à des externes. Ma mère me donne un coup de main et je peux également compter sur le soutien de ma compagne. Mais il y a toujours énormément à faire. Surtout actuellement depuis que je loue aussi des chambres. L'idée est venue de mes clients. On me disait souvent qu'il serait tellement plus agréable de ne pas devoir retourner à la maison et de pouvoir dormir ici sur l'alpage. J'ai donc transformé l'étage sous le toit qui était désaffecté et y ai aménagé quatre chambres modestes mais cosy. L'Aide Suisse aux Montagnards m'a soutenu car j'avais utilisé toutes mes économies pour rénover la métairie, la porcherie et la salle du restaurant. Comme j'ai pu faire pratiquement tous les travaux moi-même, la transformation n'a pas été trop onéreuse mais pas gratuite non plus. La rénovation des toilettes, désormais accessibles aux handicapés, s'est avérée plus chère que prévu.

Je suis maintenant très satisfait des résultats. J'ai déjà pu héberger mes premiers clients et ils étaient très contents. Bien sûr, les journées sont d'autant plus longues. Je me dis parfois qu'il ne vaut plus la peine d'aller au lit, mais par chance je n'ai jamais eu l'impression d'être au bout de mes forces car le stress finit par disparaître. C'est le côté positif des saisons d'alpage. Au printemps, je me réjouis qu'elles commencent et en automne je suis content qu'elles s'arrêtent et que je puisse décompresser et aller découvrir un nouveau pays.



www.aideauxmontagnards.ch/boisraiguel



CHEMIN DE RANDONNÉE GOTTARDO

Une randonnée pour les passionnés de technique

Lorsque l'Aide Suisse aux Montagnards soutient un projet, elle aide certes la population de montagne qui se trouve dans une impasse, mais ce qu'elle vise surtout, c'est un développement à long terme. Nous vous livrons, dans cette rubrique, une rétrospective des projets qui ont été présentés dans ce journal il y a une dizaine d'années.

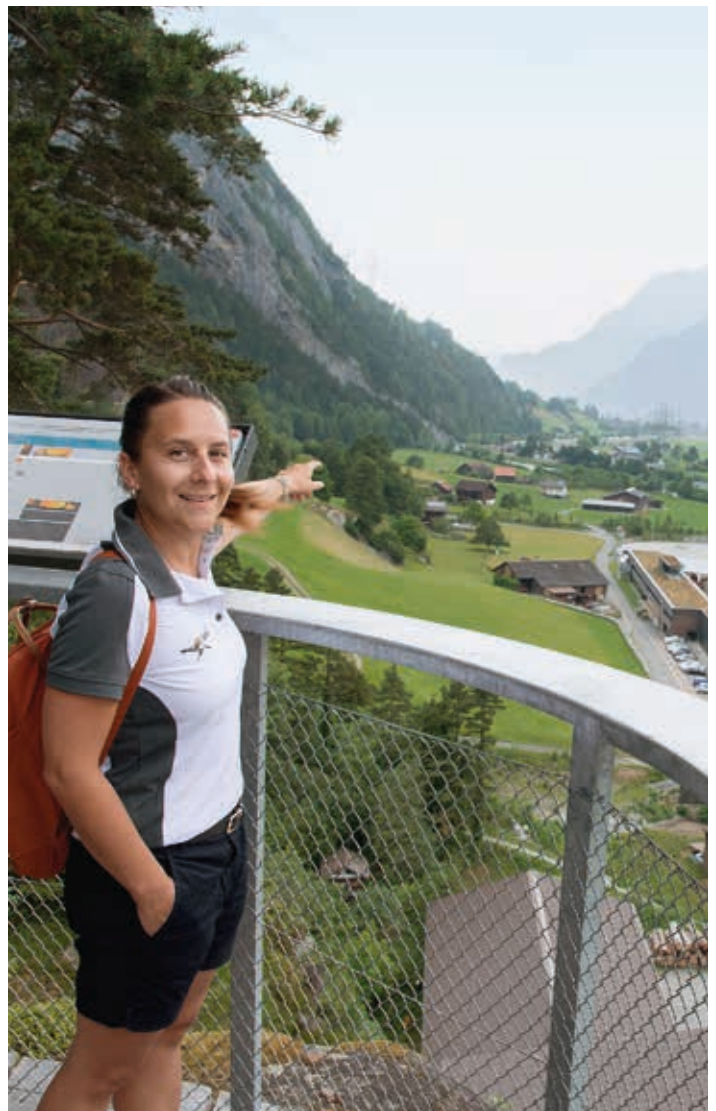
Max Hugelshofer

ALTDORF/UR «Non, ce chemin ne conduit pas vraiment à travers le plus beau paysage du pays d'Uri», avoue Evelin Walker en souriant. Mais c'est précisément la spécificité de ce sentier de randonnée qui va du vieux tunnel ferroviaire de Göschenen à Altdorf et au sud, d'Airolo à Giornico. Ici, ce ne sont pas avant tout les amoureux de la nature qui y trouvent leur compte mais les passionnés de technique et les personnes qui s'intéressent à l'histoire. Sur la nouvelle plate-forme au-dessus d'Erstfeld, la démonstration



Le chemin est jalonné de panneaux d'information à destination des randonneurs.

est probante. Au lieu de cascades, de prairies alpêtres fleuries et de pitons rocheux,



Evelin Walker sur la nouvelle plate-forme panoramique au-dessus d'Erstfeld. L'attraction ici, ce ne sont pas les beautés de la nature, mais les nouveautés en matière d'ingénierie de trafic.

on aperçoit l'entrée nord du tunnel de base du Gothard, l'ancienne voie de chemin de fer, l'autoroute et, au premier plan, une énorme place de parc du centre de véhicules lourds, où sont arrêtés, contrôlés et pesés tous les camions avant le passage du tunnel du Gothard.

Le chemin de randonnée Gotthard existe depuis une bonne dizaine d'années, l'Aide Suisse aux Montagnards avait soutenu à l'époque sa construction car il promettait d'attirer de nombreux visiteurs et donc de créer de la richesse dans cette région économiquement faible. Aujourd'hui, on peut dire que cette promesse s'est réalisée, dit Evelin Walk-

er qui travaille pour le chemin de randonnée Gottardo et conduit les visites. «Il est difficile d'avancer des chiffres car les randonneurs ne doivent pas s'enregistrer. Mais on nous réserve toujours régulièrement des tours guidés», commente-t-elle. Et les tenanciers de restaurants et des chambres d'hôtes sur le parcours de randonnée Gottardo accueillent de nombreux touristes. Ce succès a permis, l'an dernier, de prolonger le chemin à l'occasion de l'ouverture du tunnel de base Neat sur le tronçon Erstfeld – Altdorf.

www.gottardo-wanderweg.ch
www.aideauxmontagnards.ch/altdorf



Lilian Wüthrich (deuxième depuis la droite) et ses amis trinquent à un repas qui va réjouir leurs papilles.

CONCOURS «DÉLICES DES MONTAGNES»

Un menu gourmand livré à domicile

Un menu de délices des montagnes pour six personnes, préparé dans sa propre cuisine par une cuisinière professionnelle, c'est ce que promettait le concours de l'Aide Suisse aux Montagnards annoncé dans l'édition du Montagnard de ce printemps. Parmi les plus de 1000 participants, c'est Lilian Wüthrich de Langnau dans l'Emmental qui a été tirée au sort.

Max Hugelshofer

C'est au bureau que Lilian a découvert le concours de l'Aide Suisse aux Montagnards. «Le journal était dans le coin de pause et j'ai lu l'article des aliments produits par divers porteurs de projets soutenus par

l'ASM et du menu de délices des montagnes qui en a été tiré. J'ai réfléchi à deux fois si je souhaitais participer à ce concours. Ma cuisine est petite et je ne savais pas si je pouvais l'imposer à une cuisinière pro-

fessionnelle.» Elle dépassa cependant ses appréhensions, participa et gagna.

On la retrouve assise sur son canapé avec ses meilleures amies et son copain Bruno en train de déguster un crostini de montagne garni de fromage de brebis au piment de l'Entlebuch et de délicieuse viande séchée du berger de

Tschiertschen. Il émane de la cuisine des odeurs subtiles. Martina Fischli abandonne parfois ses marmites pour s'asseoir quelques minutes avec la joyeuse équipe afin de parler des ingrédients et des personnes qui sont à leur origine. «J'aime travailler avec des produits du terroir naturels», explique Martina, cuisinière de formation mais qui manie entre-temps la cuillère en bois surtout dans ses loisirs car elle travaille maintenant à l'Aide Suisse aux Montagnards où elle est chargée des projets touristiques. «Et c'est super de pouvoir transmettre ainsi mon enthousiasme!», ajoute-t-elle.

Un enthousiasme qui est communicatif. La salade d'été, assaisonnée avec des graines de cameline du pays de Fribourg, la viande hachée de cerf aux fines herbes du Puschlav et les spätzli maison à base de farine d'épeautre, autant de mets fort appréciés, qui font aussi l'objet de discussions animées. Et pour le dessert, de la glace à la grappa et au miel dans une corbeille en filigrane de miel. Tous sont unanimes: «Il faut que Lilian participe une nouvelle fois à un tel concours!»



Martina Fischli, la cuisinière, ne fournit pas seulement des calories au groupe mais aussi des informations sur les ingrédients qu'elle a utilisés.



Emanuel Berni aime faire la cuisine avec tout ce qui pousse et est produit en montagne. Le jeune cuisinier a rassemblé ses recettes dans un livre de cuisine à paraître.

ALP SELVA/GR – SOURCE D'INSPIRATION POUR UN LIVRE DE CUISINE

Ce jeune cuisinier serait-il le prochain Caminada?

Les montagnes ne sont pas seulement un paradis pour les randonneurs mais aussi pour les gourmets. Avec son livre de recettes, le jeune Grison Emanuel Berni apporte des notes alpestres dans les assiettes avec des ingrédients qu'il se procure auprès des producteurs de Vals, son lieu d'origine.

Isabel Plana

N'est-ce pas un rêve ici en montagne?» Emanuel exulte et contemple le vaste univers qui s'ouvre à lui. Il se rend à l'alpage de Selva

au-dessus de Vals. C'est là qu'il se procure le fromage d'alpage qu'il utilise pour les recettes de son livre de cuisine. L'idée est venue à ce jeune homme de 21 ans pen-

dant son apprentissage. «Je suis fasciné par la variété des produits que l'on trouve en montagne: légumes de toutes sortes, céréales de montagne, herbes sauvages, fromage d'alpage, poissons des lacs de montagne et viande de bêtes qui passent tout l'été dehors – c'est fabuleux!», s'exclame-t-il en cueillant une branche dans un buisson. «Ce sont les premières myrtilles.» Il les avale en se délectant. «Et bientôt on trouvera les premières chanterelles dans la forêt.» Pour concocter les recettes de son livre de cuisine, Emanuel a tenu à se rendre chez les producteurs et les a suivis dans leur travail: jardinier, apiculteur, chasseur, pêcheur, et bien sûr aussi Martin Capaul, l'armailli d'Alp Selva. Arrivé sur l'alpage, il observe le fromager qui lave les meules dans sa cave. «C'est une excellente idée ce livre de cuisine! Je suis très content que notre fromage ait incité Emanuel à créer de nouvelles recettes.» Martin et sa famille s'occupent depuis 37 ans déjà des vaches de la coopérative d'alpage. Il y en a 69 aujourd'hui. Les Capaul produisent, à partir de leur lait, du fromage d'alpage, des «Mutschli» et du beurre d'alpage. Ces produits sont vendus à des particuliers, des hôtels, des restaurants ainsi que sur le marché hebdomadaire de Vals. Au cours de toutes ces années, la coopérative d'alpage a effectué de nombreux travaux dans les chalets d'alpage presque centenaires. L'Aide Suisse aux Montagnards l'a soutenue pour la rénovation du toit de l'étable ainsi que pour la transformation de la cabane d'alpage.

Flan au fromage de montagne et herbes

INGRÉDIENTS

Pour 6 portions
100 g d'épinards frais
3 œufs
100 g de fromage d'alpage, par ex. de l'Alp Selva
Fines herbes fraîches, par ex. livèche, persil, menthe, thym



Martin retourne le dernier fromage qu'il a fabriqué le matin même. C'est alors l'heure du déjeuner. Aujourd'hui, les Capaul peuvent se la couler douce car c'est Emanuel qui a préparé le repas. Il n'y a plus qu'à recouvrir les «capuns» de fromage d'alpage râpé. «J'ai découvert ma passion pour la cuisine tout petit déjà», explique le jeune cuisinier de Vals, considéré par certains comme le prochain Caminada. Emanuel n'est cependant pas aussi perfectionniste que ce chef étoilé des Grisons. «Bien sûr, je veille aussi à ce que les plats soient joliment présentés, mais pour moi, il est plus important que les ingrédients proviennent des montagnes.» Habituellement, les jeunes cuisiniers qui veulent faire carrière parcourent le monde. Ce n'est pas son cas: «Je ne voudrais pas vivre dans une mégapole pour tout l'or du monde. J'ai besoin des montagnes, c'est là que je me sens chez moi», dit-il en servant les capuns. «Bon appétit!»

www.aideauxmontagnards.ch/alpselva

Le livre de recettes «*Alpine Inspiration*» d'Emanuel Berni paraîtra cet automne. Réservation sur: emanuel.berni@hotmail.ch



C'est sur l'alpage de Selva au-dessus de Vals qu'Emanuel Berni se procure le fromage pour ses recettes.

Passer au mixer les épinards, les œufs et le fromage jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Ajouter les herbes fraîches et continuer à mixer. Goûter et saler.

Verser ensuite la masse dans de petits moules graissés. Cuire au four au bain-marie 15 minutes à 180°.

Sortir et disposer sur une assiette. Garnir de fines herbes fraîches et d'un peu de yogourt nature et saupoudrer de sel d'herbes.

Merci!

L'Aide Suisse aux Montagnards reçoit quotidiennement des lettres, dans lesquelles des familles ou des particuliers remercient les donatrices et donateurs pour leur précieux soutien. Nous vous en transmettons quelques-unes ci-après.



Tout vient à point ...

Il y a environ dix ans que nous avons adressé une demande au canton pour une nouvelle étable. Grâce à votre généreux soutien, il nous est enfin possible de réaliser notre rêve.

Famille G., canton des Grisons



Un allègement de travail considérable

L'été dernier, nous avons pu construire, grâce à votre aide en particulier, un nouveau silo à fourrage pour notre exploitation. Ce dispositif pratique nous décharge considérablement dans notre travail. Nous remercions très chaleureusement l'Aide Suisse aux Montagnards pour son précieux soutien.

Famille E., canton de Berne

Des temps difficiles

Notre maison et la grange disposent maintenant d'un toit étanche et grâce à la grue à foin notre travail est plus aisé. Nous avons passé des temps difficiles et nous avons parfois l'impression que plus rien n'allait. Quand nous avons commencé à démolir, il a neigé et nous avons pris du retard. Les pluies incessantes ne nous ont pas non plus simplifié la tâche. Mais nous y sommes enfin parvenus. Un grand merci pour votre aide.

Famille S., canton de Lucerne

Une cave à fromage plus spacieuse

Nos très cordiaux remerciements pour le précieux soutien que vous nous avez accordé. Notre cave à fromage était trop petite et il fallait absolument que nous l'agrandissions. Sans votre aide cela n'aurait pas été possible.

Famille S., canton de Vaud



Cela démarre enfin

Depuis plus de 20 ans nous rêvions d'une maison sans courants d'air partout. Grâce à votre soutien, nous pouvons enfin entreprendre les travaux. Nous en sommes très heureux et vous remercions de tout cœur pour votre aide.

Famille S., canton de St-Gall



Les plantes ont une place de choix dans la vie de Helga Maurer. Elle a planté ici, sur l'alpage de Pargitsch, un jardin d'herbes aromatiques.

L'OBJECTIF DE LA FAMILLE MAURER N'EST PAS DE GAGNER DE L'ARGENT

Les pourboires se transforment en dons

Pour la famille Maurer, le chalet sur l'alpage Pargitsch au-dessus de Churwalden est à la fois un lieu de détente, une cabane pour le ski, un jardin et un bistrot de montagne.

Max Hugelshofer

« Puis-je vous présenter notre bouc », dit Helga Maurer. Le bouc, c'est la petite tirelire en céramique en forme de tête de bouc. Un ancien cadeau publicitaire un peu kitsch de la Banque Cantonale des Grisons. Elle a cependant une fonction particulière depuis que Helga et son mari Andreas ont converti leur chalet d'alpage en bistrot sur les pistes et y organisent des cours sur les herbes aromatiques. Et elle est toujours à proximité quand Helga encaisse. Elle a sa place attitrée dans une caissette en bois à côté du porte-monnaie de service, du bloc des commandes et des stylos. « C'est là qu'on met les pourboires », explique Helga. Et les pourboires dans ce cas-là, ce sont des dons à l'Aide Suisse aux Montagnards. « Notre objectif n'est pas de gagner de l'argent avec ce bistrot. Nous ne gardons donc pas non plus les pourboires pour nous. »

Helga n'aurait jamais pensé devenir un jour tenancière de bistrot. Ni que toute sa famille serait si attachée au petit village de Churwalden. Tout a commencé dans les années 90 avec un appartement de vacances que les Maurer, qui venaient de Thurgovie, louaient au village. Ils y passaient leurs vacances et leurs week-ends, mais un jour l'appartement n'a plus été disponible et tout s'arrêta. Des années plus tard, ils revinrent dans la région pour expérimenter la nouvelle piste de luge d'été. Ils découvrirent alors un panneau indiquant qu'un appartement de vacances était à vendre et ils l'achetèrent. Ils passèrent alors toutes leurs

vacances dans les montagnes des Grisons, adhèrent au ski-club local et firent connaissance avec la population locale. Leurs deux enfants qui faisaient partie des jeunes espoirs du ski-club s'intégrèrent très vite à la vie du village. Quand arriva le temps de faire un apprentissage, tous les deux décidèrent de le faire dans les Grisons plutôt qu'en Thurgovie. Nadia se lança dans une formation à l'office du tourisme de Lenzerheide et Robin s'engagea dans un magasin de sport de Churwalden. «L'appartement de vacances s'est converti en communauté d'habitation», raconte Nadja, qui vit aujourd'hui à Coire et est actuellement en visite sur l'alpage. Et moi j'habitais ici la moitié de la semaine afin que cette collocation ne soit pas totalement hors de contrôle», ajoute Helga en riant. A cette époque, Churwalden était son lieu de résidence officiel et elle y a aussi travaillé dans le tourisme. Plus tard, des membres du ski-club étaient à la recherche d'un chalet et on leur proposa l'alpage de Pargitsch qui était désaffecté. Pour certains, c'était trop rustique, mais nous étions sous le charme et nous l'avons repris nous-mêmes», raconte Helga. Les Maurer ont investi beaucoup de leur temps et ont rénové petit à petit ce chalet en bois, sans toucher cependant à sa rusticité. Aujourd'hui encore, le chalet n'a ni électricité ni eau courante. Et en hiver la température peut tomber la nuit au-dessous de zéro.

Des clients enchantés

Comment en êtes-vous venus à l'idée d'ouvrir un bistrot à l'infrastructure si basique? «Pour faire un gag, nous avons peint un panneau que nous avons placé sur la piste de ski. Les gens sont venus et ils étaient conquis.» Les Maurer étaient eux aussi ravis. Aucun doute, il fallait qu'ils demandent une autorisation. L'hiver prochain, ce sera la troisième saison déjà que le bistrot sera ouvert. Les Maurer ne sont là cependant que quand ils en ont envie. «Nous n'avons pas de périodes d'ouverture fixes. Nous décidons spontanément si nous ouvrons ou pas et l'annonçons sur notre page Facebook», dit Helga. Tout est volontairement simplifié. On peut y obtenir des assiettes froides et de la soupe. Le service est cordial mais loin d'être parfait. Et quand il y a beaucoup de monde, les tenanciers apprécient quand les gens lavent eux-mêmes leur vaisselle à l'air libre devant la maison.

«Je n'ai pas la prétention d'être une hôtesse parfaite, mais je me sens bien ici en montagne et j'aime faire partager mon enthousiasme», déclare Helga. L'idée des dons à l'Aide Suisse aux Montagnards, elle l'a eue dès le départ. Et elle est bien acceptée par les clients. «Beaucoup d'entre eux remettent encore quelques francs supplémentaires quand je leur explique la destination des dons.» Le bouc est vidé régulièrement et le pécule récolté est annoncé sur Facebook. Dès que les 1'000 francs requis pour un projet de l'Aide Suisse aux Montagnards sont atteints, les Maurer en choisissent un qu'ils souhaitent soutenir. «Certainement dans le canton des Grisons», dit Helga. Et jusqu'à quand le bouc doit-il encore être nourri pour cela? «Nous en sommes environ à la moitié», ajoute-t-elle.



Le bouc: c'est là que les clients mettent les pourboires pour les dons à l'Aide Suisse aux Montagnards.

Dons à choix

Dons en général

Vous faites un don à l'Aide Suisse aux Montagnards en effectuant un versement. C'est l'Aide Suisse aux Montagnards qui décide quel projet doit être soutenu.

Dons à thème

Vous avez la possibilité de choisir le domaine dans lequel vous souhaitez que votre don soit investi: «Habitat et ferme», «Alpage et fromage», ou «Innovation et avenir». C'est à vous de décider. La contribution annuelle pour de tels dons a été fixée à Fr. 480.-.

Dons en faveur d'un projet

Vous faites un don en faveur d'un projet concret. Vous trouverez une sélection des projets à soutenir sur www.aideauxmontagnards.ch. Nous tenons par ailleurs à votre disposition une liste des projets actuels. Le montant minimum pour ce genre de dons est de Fr. 1000.-.

Dons à l'occasion d'un événement

Un anniversaire, un jubilé, un mariage ou tout autre événement festif constituent toujours une bonne occasion de penser aux personnes qui ont besoin d'aide.

Dons de condoléances

Suite à un décès, vous pouvez également faire un don à l'Aide Suisse aux Montagnards 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 www.aideauxmontagnards.ch à la rubrique Dons/Dons en cas de décès.

Successions et legs

Vous souhaitez léguer des biens à l'Aide Suisse aux Montagnards? 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.


Modes de versement

Compte postal 80-32443-2
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2
Compte WIR 264641-38-0000

Ou utilisez simplement le bulletin de versement annexé. Nous vous remercions très chaleureusement pour votre don! **Pour de plus amples informations: www.aideauxmontagnards.ch**

Avez-vous des questions relatives aux dons? Appelez-nous! Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller. Vous pouvez nous joindre par téléphone au: 044 712 60 60 ou par e-mail: info@aideauxmontagnards.ch



 Suivez-nous sur facebook

Fondation Aide Suisse aux Montagnards
Soodstrasse 55, 8134 Adliswil, téléphone 044 712 60 60
www.aideauxmontagnards.ch, info@aideauxmontagnards.ch
Compte postal 80-32443-2



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Agid Svizzer per la Muntogna