



# Agritourisme

Les offres sur le territoire du Parc



# L'agritourisme dans le Parc Gruyère Pays-d'Enhaut

L'agritourisme, c'est l'occasion de vivre des moments simples et authentiques au cœur d'exploitations agricoles actives.

Ces expériences invitent à découvrir un mode de vie ancré dans la nature et les saisons, à mieux comprendre les liens entre paysage, savoir-faire et produits, et à créer des liens directs avec celles et ceux qui font vivre ce territoire.

L'agritourisme propose une immersion vraie, nourrissante et enrichissante – une manière douce et sensible de voyager, tout en soutenant les actrices et acteurs d'une agriculture vivante et engagée.

## Une liste pour partir à la rencontre du monde agricole

Le Parc Gruyère Pays-d'Enhaut a rassemblé les offres d'agritourisme présentes sur son territoire. Classées par région, elles invitent à découvrir des savoir-faire authentiques et à créer du lien avec les agriculteurs et agricultrices.

**Pensez à annoncer votre venue : les prestataires se réjouissent d'accueillir, mais ne peuvent pas toujours recevoir sans préavis.**

**Ce document est fourni à titre informatif ; les réservations se font directement auprès des hôtes.**

Cette liste est non exhaustive, et est amenée à évoluer. Les offres présentées dans cette liste ont été sélectionnées selon les critères suivants :

- L'établissement doit être répertorié par un numéro d'exploitation agricole.
- Le prestataire doit proposer une offre d'hébergement, restauration, visite accompagnée ou commentée, ou autre animation gratuite ou payante.
- Les offres doivent avoir lieu directement sur l'exploitation ou à l'alpage.

Si vous proposez une activité liée à l'agritourisme sur le territoire du Parc et souhaitez figurer dans ce répertoire, contactez directement le Parc par courriel à [tourisme@gruyerepaysdenhaut.ch](mailto:tourisme@gruyerepaysdenhaut.ch) ou par téléphone au 026 924 23 33.



## Offres proposées dans le Parc



**Hébergements** : en chambres d'hôtes, en dortoir ou même sur la paille, plusieurs fermes et chalets d'alpage accueillent pour une nuit ou plus, dans un cadre chaleureux et authentique, au plus près du rythme rural.



**Restauration** : déguster les spécialités locales là où elles sont préparées : repas dans des buvettes d'alpage ou à la ferme, dans un cadre simple et convivial, souvent au plus près des animaux, des prairies et des producteurs.



**Vente directe** : acheter des produits du terroir directement chez celles et ceux qui les fabriquent : fromages (Vacherin Fribourgeois AOP, Gruyère AOP, L'Etivaz AOP), glaces, yogourts, miel ou autres délices artisanaux. De quoi se régaler... et rapporter un peu de terroir avec soi.



**Démonstration de la fabrication du fromage** : assister à la transformation du lait en fromage, dans un alpage ou une fromagerie de village, c'est découvrir un savoir-faire vivant. La fabrication se déroule le matin, souvent suivie d'une dégustation ou d'un petit-déjeuner partagé.



**Activités et visites** : observer la traite, visiter une ferme ou une cave d'affinage, participer à un stage ou à un camp d'été : des activités ludiques et immersives pour petits et grands, qui permettent de mieux comprendre le quotidien agricole.



# L'Intyamon et Gruyères

## Alpage des Gros Fonds



Démonstration de la fabrication du fromage et dégustation, vente de Gruyère d'Alpage AOP et Vacherin fribourgeois AOP d'alpage.

- » Du 15 mai au 15 juillet
- » Grandvillard | 46.522544, 7.127380
- » Association Caille Borcard, +41 (0)79 279 86 45

## Ferme du Laviau



Démonstration de la fabrication du fromage et vente directe de produits.

- » Toute l'année
- » Route de Saussivue 73, 1663 Gruyères
- » Charline et Alexandre Murith, +41 (0)79 350 05 85

## Alpages Provetaz Tsermon



Démonstration de la fabrication du fromage avec petit-déjeuner, vente de produits.

- » Du 15 mai au 20 septembre
- » Gruyères | 46.549430, 7.036147
- » Charline et Alexandre Murith, +41 (0)79 350 05 85

## Ferme du Bourgoz



Chambres d'hôtes avec petit-déjeuner (chambres de 1 à 5 personnes).

- » Toute l'année (sauf novembre)
- » Chemin du Bourgo 14, 1663 Gruyères
- » Eliane Murith, +41 (0)79 252 74 51
- » Site internet

## Chalet d'alpage de Théraula d'Avau



Démonstration de la fabrication du fromage et vente de produits (Gruyère d'Alpage AOP et Vacherin fribourgeois AOP d'alpage).

- » Du 20 mai au 15 septembre
- » Albeuve | 46.495204, 7.013752
- » Jean Louis Roch, +41 (0)79 711 18 59

## Hôtel La Croix de Fer



Nuit sur la paille, nuit en chambre, restauration.

- » De la mi-juin à la fin novembre
- » Route d'Allières 96, 1669 Allières
- » Butty Lionel et Isciane Minnig, + (0)41 77 238 79 31
- » Site internet

## Chalet d'alpage Le Lily



Démonstration de la fabrication du fromage et dégustation, vente de Gruyère d'Alpage AOP, Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage et autres spécialités.

- » Du 10 juin au 10 septembre
- » Lessoc | 46.499096, 7.093671
- » Samuel Dupasquier, +41 (0)79 748 09 86

## Chalet d'alpage du Creux



Démonstration de la fabrication du fromage, vente de Gruyère d'Alpage AOP et Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage.

- » Début juin à fin août
- » Montbovon | 46.488146, 7.003367
- » Charly et Pierre Boschung, +41 (0)79 683 68 40  
ou Pierre : +41 (0)79 752 55 41

## Chalet d'alpage Le Marais



Démonstration de la fabrication de fromage, vente de produits (Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage, tomme de chèvre).

- » Neirivue | 46.529301, 7.018451
- » Du 20 mai au 15 septembre
- » Samuel et Andéol Barras, +41 (0)79 537 35 24 (peu de réseau, SMS ou whatsapp si pas de réponse)

## Buvette La Challa



Restauration.

- » De fin mai à la fin septembre, du mercredi au dimanche
- » Neirivue | 46.538276, 7.026063
- » Andéol Barras, +41 (0)78 659 24 12



# La Jogne

---

## Buvette des Sattels



Buvette d'alpage et vente de miel.

- » Du 16 mai au 31 octobre
- » Sattelbachstrasse 312, 1656 Jaun | 46.592288, 7.271549
- » Ronald Moura, +41 (0)79 725 39 61
- » Site internet

---

## Buvette Oberer Euschels



Nuit sur la paille et nuit en dortoir, restauration, vente de produits de la ferme.

Événements : Bénichon à l'alpage, Messe au chalet, Brunch du 1er août

- » De début juin à la fin septembre
- » Jaun | 46.633301, 7.28541
- » Patrick und Monika Buchs, +41 (0)26 929 82 62  
ou +41 (0)26 929 81 16
- » Site internet

---

## Chalet d'alpage de la Tioleyre



Démonstration de la fabrication du fromage et vente de produits (Gruyère d'Alpage AOP, Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage, sérac).

- » De mai à septembre
- » Charmey | 46.654564, 7.188866
- » Pierre Brodard, +41 (0)79 378 85 56

---

## Alpage des Morteys



Démonstration de la fabrication du fromage et dégustation (max. 8 personnes), vente directe (Gruyère d'Alpage AOP et Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage).

- » 15 juillet au 20 août
- » Charmey | 46.533767, 7.158315
- » Martine et Bruno Gachet, +41 (0)79 366 90 64  
ou +41 (0)76 483 11 90

---

## Chalet de Vounetz



Démonstration de la fabrication du Gruyère d'Alpage AOP et dégustation, vente de produits.

- » Du 10 juin au 15 septembre
- » Charmey | 46.625552, 7.206751
- » Germain et Béat Piller, +41 (0)79 730 83 87
- » Site internet

---

## Buvette Les Invuettes



Restauration (cuisine chaude de 12h à 21h).

- » De mai à octobre
- » Vallée du Gros Mont, 1637 Charmey | 46.598190, 7.200411
- » Anne et Gérard Biland, +41 (0)26 927 37 93
- » Site internet

---

## Buvette Les Gros Chaumiaux



Restauration.

- » Du 1er mai à la fin octobre
- » Charmey | 46.661949, 7.21312
- » Marie-Rose Gachet, +41 (0)26 927 14 79

---

## Buvette l'Hauta Chia



Restauration, nuit en dortoir, possibilité d'assister à la fabrication du fromage (selon disponibilités).

- » De fin avril à fin octobre
- » Charmey | 46.667398, 7.226852
- » Laurent Gachet, +41 (0)26 927 26 96

---

## Chalet d'alpage de Brenleire



Démonstration de fabrication de fromage.

- » Du début juin à la mi-septembre
- » Charmey | 46.554465, 7.195775
- » Christophe Esseiva, +41 (0)79 378 23 10

# La Jogne – accessible depuis le Lac Noir

---

## Buvette Alphütte Steinige Rippa



Restauration.

- » Du 1<sup>er</sup> juin au 1<sup>er</sup> octobre
- » Schwarzsee | 46.650505, 7.272015
- » Aldo Bayeler, +41 (0)79 783 54 50

---

## Chalet St. Antoni Brecca



Buvette, vente de produits, nuit en dortoirs.

- » De juin à septembre
- » Guggisberg | 46.644186, 7.271038
- » Adrian Burri, +41 (0)79 270 26 91

---

## Buvette Alp unteres Bödeli



Restauration.

- » De mai à septembre
- » Jaun | 46.656086, 7.284526
- » Rosa Raemy, +41 (0)26 412 12 48



# Le Pays-d'Enhaut et Les Mosses

## Ferme du Berceau



Chambres d'hôtes avec petit-déjeuner, vente de produits (yogourts, lait pasteurisé, glaces).

Chambres d'hôtes toute l'année

- » À l'année vente de pots de glace en self service.
- » De mi-mai à mi-septembre terrasse ouverte stand de glaces et boissons.
- » Route des Monnaires 73, 1660 Château-d'Œx
- » Armelle et Jean-Jacques Morier et Gaëlle Jordan, +41 (0)76 280 68 82 ou +41 (0)76 526 99 85
- » Site internet

## Chalet d'alpage Les Crêtes



Démonstration de la fabrication de L'Etivaz AOP.

- » Du 1er mai au 30 juin et tout le mois de septembre
- » Château-d'Œx, 46.427336, 7.056214
- » Claude-Henri Favre, +41 (0)79 574 65 75

## Chalet d'alpage du Pâquier-Mottier



Nuit sur la paille avec souper et petit-déjeuner (Sentier du fromage), visite de l'alpage, démonstration de la fabrication de L'Etivaz AOP, événement privé et entreprise sur demande, vente de fromage.

- » De mai à septembre
- » Château-d'Œx, 46.407470, 7.189951
- » Esther et Nicolas Mottier, +41 (0)79 301 78 84 ou +41 (0)79 108 09 88
- » Site internet

## Chalet de Paray Charbon



Démonstration de fabrication de fromage, dégustation et vente.

- » Du 25 mai au 25 septembre
- » Château-d'Œx, 46.513684, 7.151113
- » Aimé et Marie Raynaud, +41 (0)79 349 04 76 ou +41 (0)79 469 20 01

## Chalet de Toumalay



Démonstration de la fabrication du fromage, dégustation et vente (L'Etivaz AOP). Production biologique.

- » De mi-juin à mi-août
- » Château-d'Œx | 46.397808, 7.163810
- » Stéphane Henchoz, +41 (0)79 682 35 07

## Chalet de Vuittes



Démonstration de la fabrication du fromage, dégustation et vente (L'Etivaz AOP). Production biologique.

- » De mi-mai à mi-juin et de mi-août à fin septembre
- » L'Etivaz | 46.418153, 7.182195
- » Stéphane Henchoz, +41 (0)79 682 35 07

## Chalet d'alpage des Arpillés



Nuit sur la paille avec souper et petit-déjeuner, démonstration de la fabrication de L'Etivaz AOP. Production biologique.

- » L'Etivaz | 46.405842, 7.179169
- » Du 15 juin au 30 août
- » Isabelle et Claude-Alain Mottier, +41 (0)79 623 04 63 ou +41 (0)79 326 87 02

## Buvette des Charmilles



Buvette et restauration, nuits sous tipi avec petit-déjeuner.

- » De juin à septembre
- » Chemin de Praz Cornet 10, 1660 L'Etivaz | 46.406777, 7.125551
- » Norbert Chabloz, +41 (0)79 287 97 08 ou +41 (0)26 520 75 10

## Chalet du Soupla Dessus



- » Château-d'Œx | 46.493270, 7.159004

## Chalet des Chargiaux

- » Château-d'Œx | 46.499596, 7.148838

Démonstration de la fabrication de fromage (dès 7h30), possibilité de petit-déjeuner, possibilité d'assister à la traite.

- » De mi-mai à octobre
- » François Raynaud, +41 (0)79 664 97 30

## Chalet d'alpage sur le Grin



Démonstration de fabrication de fromage, hébergement et restauration. Production biologique.

- » Du 10 juin au 10 juillet et première semaine d'août.
- » Château-d'Œx | 46.449204, 7.133598
- » Dominique Yersin, +41 (0)79 332 16 38
- » Site internet

# Le Pays-d'Enhaut et Les Mosses – suite

---

## Chalet d'alpage de Paray Doréna

» Château-d'Œx | 46.518808, 7.154031

## Chalet d'alpage de Béviau d'en Haut

» Château-d'Œx | 46.514053, 7.159010

## Chalet d'alpage L'Eterpaz

» Château-d'Œx | 46.494297, 7.141517

Démonstration de la fabrication du fromage.

» De fin mai à début octobre

» Toni Ludi, +41 (0)79 789 51 49



---

## Chalet d'alpage de Ratevel



Démonstration de la fabrication de L'Etivaz AOP et dégustation (CHF 8.00 / personne), vente.

» Du 20 mai au 25 septembre

» Rossinière | 46.479565, 7.070667

» Jean-Sam et Nicole Marmillod, +41 (0)79 636 44 69

---

## Buvette des Petits Lacs



Restauration, nuit sur la paille.

» Juillet - août : tous les jours ; mi-juin et septembre : le week-end

» Les Mosses | 46.385218, 7.116303

» Nathalie Schütz, +41 (0)41 079 711 52 83

---

## Chalet du Lioson d'En Bas



Démonstration de la fabrication de L'Etivaz AOP et dégustation (CHF 10.00 / personne), vente de produits.

» Les Mosses | 46.394373, 7.115895

» Du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre

» Blaise Chablaix, +41 (0)79 261 82 73

---

## Chalet des Gros Crêts



» Rossinière | 46.477275, 7.059016

» De début mai au 15 juin, et du 15 août à début octobre.

## Chalet du Grand Clé

» Rossinière | 46.397377, 7.195936

» Du 15 juin au 15 août.

Démonstration de la fabrication de L'Etivaz AOP, vente de produits, visite de forts militaires réutilisés pour l'alpage, accueil de stagiaires intéressés à découvrir le métier.

» André et Marie Gutknecht, +41 (0)79 730 83 26

---

## Ferme Treilocrêt



Visites de la traite et autres activités autour de la ferme organisées en lien avec l'Office du tourisme.

» Pendant les vacances de Pâques et d'automne

» Rue de la placette 28, 1658 Rossinière

» Flavien Marmillod, +41 (0)79 385 87 38

---

## Buvette du Sori



Restauration et vente directe.

» Juillet - août : tous les jours ; juin et septembre : les week-ends

» Rougemont | 46.54117 7.18780

» Ismaël Savoy, +41 (0)26 927 18 22

---

## Chalet d'alpage La Cluse



Démonstration de la fabrication du fromage, dégustation et vente.

» Rougemont | 46.506920, 7.165057

» De mi-mai à fin septembre

» Alexis et Thérèse Morier, +41 (0)79 385 05 10  
ou +41 (0)79 358 51 41

# Le versant lémanique

---

## Chalet d'alpage Le Tompey

Démonstration de fabrication de fromage.

- » Corbeyrier | 46.373007, 6.972670
- » De juin à mi-septembre
- » Famille Ziörjen, +41 (0)24 466 80 82

---

## Fromagerie de Jaman et Chalet Le Revon

Démonstration de fabrication de fromage (entre 05h00 et 08h00), visite de la fromagerie et de la cave, vente de produits (fromages, yogourts, beurre, glaces).

- » Col de Jaman, 1824 Montreux | 46.451500, 6.977239
- » Du 15 mai au 30 septembre
- » Marc et Patrick Philipona, +41 (0)21 964 38 23  
ou +41 (0)79 349 34 74



---

## Alpage du Col de Chaude



Démonstration de fabrication de fromage de L'Etivaz AOP, dégustation, vente, nuitée, petit-déjeuner, repas du midi et soir (sur réservation).

- » Col de Chaude, Villeneuve | 46.42739, 7.002743
- » De début juin au 20 septembre
- » Nathalie Reymond, +41 (0)79 684 19 76 (message WhatsApp uniquement)

