



RELAIS INFOS LA MAISON DE L'ETIVAZ VISITE DE CHALETS D'ALPAGE

BESICHTIGUNG VON ALPHÜTTEN | MOUNTAIN CHALET VISITS





Chalet Le Revon, col de Jaman, Montreux



Chalet de la Cluse, Château-d'Ex (Ciernes Picat)



Chalet Les Morteys, Val-de-Charmey



Chalet de Chaude, Villeneuve



Chalet du Creux, Haut-Intyamon (Montbovon)



Chalet de Toumalay, Château-d'Ex (L'Etivaz)

VISITE D'ALPAGES, MODE D'EMPLOI

BESUCH VON ALPBETRIEBEN – EINE GEBRAUCHSANWEISUNG |

VISITING MOUNTAIN PASTURES AND HOMESTEADS: CODE OF CONDUCT

La fabrication du fromage se fait généralement le matin entre 8h et 10h, les démonstrations se déroulent durant ces heures. Les périodes de production ainsi que les activités proposées peuvent varier d'une année à l'autre. Les armaillis se feront un plaisir d'accueillir les visiteurs, mais ils ne peuvent pas toujours être aussi disponibles qu'ils le souhaiteraient. Pour éviter toute mauvaise surprise, il est conseillé de contacter les exploitants avant la visite et d'effectuer une réservation pour les activités proposées (démonstration, dégustation, nuit sur la paille, etc.).

Les traversées d'alpages et les visites de chalets exigent un comportement responsable : respect du

travail des armaillis, des paysages, de la faune et de la flore. Les armaillis sont reconnaissants quand les portails et les barrières sont refermés, les troupeaux ne sont pas dérangés, les chiens sont tenus en laisse et ne se baignent pas dans les abreuvoirs, que leurs déjections sont ramassées et jetées dans des poubelles (sinon risque d'intoxication pour le bétail). Ils apprécient aussi quand les visiteurs suivent les sentiers et ne foulent pas les prairies de fauche.

Les chalets d'alpage sont des lieux accueillants et des propriétés privées, le visiteur veille à y faire preuve de courtoisie (demander la permission d'y entrer, signaler sa présence, respecter la vie privée des armaillis et observer les consignes données).

Die Käseherstellung findet in der Regel am Morgen zwischen 8 und 10 Uhr statt und auch das Schaukäsen findet während dieser Zeit statt. Die Produktionszeiten sowie die angebotenen Aktivitäten können von einem Jahr zum nächsten variieren. Die Sennen empfangen sehr gerne Besucher bei sich, sie können jedoch nicht jederzeit in der Masse zur Verfügung stehen, wie sie dies gerne würden. Um eine unliebsame Überraschung zu vermeiden, ist es ratsam, die Bewirtschafter der Alpen vor dem Besuch zu kontaktieren und eine Reservation für die angebotenen Aktivitäten zu tätigen (Schaukäsen, Degustation, Schlafen im Stroh usw.).

Das Durchqueren von bewirtschafteten Alpen und der Besuch von Alphütten setzen ein verantwortungsvolles Verhalten voraus: Respekt vor der Arbeit der Sennen,

Cheese-making demonstrations take place in the morning, as the farmers generally make the cheese between the hours of 8 am and 10 am. However, these times and the activities on offer may vary from one year to the next. The armaillis enjoy showing visitors around, but they may not be as available as often as they would like to be. It is therefore advisable to contact the owner in advance to pre-book your chosen activity (cheese-making demonstration, cheese-tasting, hit the hay etc.).

Whether walking through mountain pastures or touring a typical mountain chalet, it is important that visitors remain mindful and respectful to the work of the armaillis, the landscape, the flora and the fauna. Please remember to close gates and stiles behind you. Do not approach or

der Landschaft, der Fauna und der Flora. Die Sennen sind dankbar, wenn die Tore und Absperrungen wieder geschlossen, die Vieherden nicht gestört, die Hunde an der Leine gehalten werden und sie nicht in den Viehtränken baden sowie ihre Extremitäten aufgesammelt und in den Abfall geworfen werden (ansonsten besteht Vergiftungsgefahr für das Vieh). Sie schätzen es zudem, wenn die Besucher auf den Wegen bleiben und nicht durch die Mähwiesen nicht stampfen.

Die Alphütten sind gastliche Orte und Privateigentum, der Besucher achtet darauf, höflich aufzutreten (um Erlaubnis fragen, bevor die Hütte betreten wird, seine Anwesenheit ankündigen, das Privatleben der Sennen respektieren und die Anweisungen befolgen).

upset the cattle, and keep your dog on a lead and prevent it from swimming in the drinking troughs. You are also kindly requested to lift any waste your dog may leave behind and dispose of it in a bin (to stop any transmission of disease to the livestock). The mountain farming community would also appreciate it if visitors keep to the designated paths and avoid walking through the hayfields.

Although mountain chalets are open to visitors, they are nonetheless private property and, as such, common courtesy should be shown at all times (seek permission to enter the property, make your presence known to the owner, respect the private life of the armaillis and comply with any instructions).

1 Vounetse

VAL-DE-CHARMEY

Germain et B at Piller, +41 (0)79 730 83 87
Production/Produktion/Production : 10.06 – 15.09

D emonstration de fabrication du Gruyère d'Alpage AOP et d egustation (sur r eservation).

Schaukäsen (Gruyère d'Alpage AOP), Degustation (auf Reservation).

Cheese-making demonstration (Gruyère d'Alpage AOP), cheese-tasting (pre-booking required).

www.alpagesetchalets.ch

2 Les Morteys

VAL-DE-CHARMEY (VALLON DES MORTEYS, VANIL NOIR)

Bruno Gachet, +41 (0)79 366 90 64 ou +41 (0)76 483 11 90

Production/Produktion/Production : 15.07 – 15.08

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

Schaukäsen (Gruyère d'Alpage AOP), Degustation, Verkauf.

Cheese-making demonstration (Gruyère d'Alpage AOP), cheese-tasting, sale.

www.alpagesetchalets.ch

3 Les Gros Fonds

GRANDVILLARD

Association Caille Borcard, +41 (0)79 279 86 45
Production/Produktion/Production : 1.06 – 31.07

Démonstration de fabrication du Gruyère d'Alpage AOP, dégustation et vente (sur réservation).

Schaukäsen (Gruyère d'Alpage AOP), Degustation, Verkauf (auf Reservation).

Cheese-making demonstration (Gruyère d'Alpage AOP), cheese-tasting, sale (pre-booking required).

www.alpagesetchalets.ch

4 Le Leity

HAUT-INTYAMON (LESSOC)

Samuel Dupasquier, +41 (0)79 748 09 86
Production/Produktion/Production : 10.06 – 10.09

Démonstration de fabrication du Gruyère d'Alpage AOP et du Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP, dégustation et vente.

Schaukäsen (Gruyère d'Alpage AOP, Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP), Degustation, Verkauf.

Cheese-making demonstration (Gruyère d'Alpage AOP, Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP), cheese-tasting, sale.

www.alpagesetchalets.ch

5 Le Creux

HAUT-INTYAMON (MONTBOVON)

Pierre Boschung, +41 (0)79 752 55 41
Production/Produktion/Production : 01.07 – 01.08

Démonstration de fabrication du Gruyère d'Alpage AOP et du Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP.

Schaukäsen (Gruyère d'Alpage AOP, Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP).

Cheese-making demonstration (Gruyère d'Alpage AOP, Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP).

www.alpagesetchalets.ch

6 Le Revon

MONTREUX (COL DE JAMAN)

Fromagerie de Jaman, +41 (0)21 964 38 23
Production/Produktion/Production : 25.05 – 15.09

Démonstration de fabrication du fromage d'alpage, dégustation, vente et petits d ejuneurs sur réservation.

Schaukäsen (Alpk ase), Degustation, Verkauf, Fr uhst uck auf Reservation.

Cheese-making demonstration (Alp cheese), cheese-tasting, sale, breakfast pre-booking required.

7 Chaude

VILLENEUVE

Olivier et Huguette Yersin, +41 (0)79 230 30 77
Production biologique/Bio-Produktion/Bio-Production : 1.06 – 20.09

Démonstration de la fabrication de L'Étivaz AOP, dégustation, vente, nuitée en dortoir et repas midi et soir (sur réservation).

Schaukäsen (L'Étivaz AOP), Degustation, Verkauf, Schlafen mit regionalen Spezialitäten (auf Reservation).

Cheese-making demonstration (L'Étivaz AOP), cheese-tasting, sale, overnight stay including a hamper of local produce (pre-booking required).

www.etivaz-aop.ch

8 Lioson d'en Bas

ORMONT-DESSOUS (LES MOSSSES)

Blaise Chablaix, +41 (0)79 261 82 73
Production/Produktion/Production bio : 1.06 – 30.09

Démonstration de la fabrication de L'Étivaz AOP, dégustation et vente.

Schaukäsen (L'Étivaz AOP, biologique), Degustation, Verkauf.

Cheese-making demonstration (L'Étivaz AOP), cheese-tasting, sale.

www.etivaz-aop.ch

9 Toumalay

CHÂTEAU-D' EX (L'ETIVAZ)

Stéphane Henchoz, +41 (0)79 682 35 07
Production/Produktion/Production : 20.06 – 20.08

Démonstration de la fabrication de L'Étivaz AOP, production biologique, dégustation et vente.

Schaukäsen (L'Étivaz AOP, biologique Produktion), Degustation, Verkauf.

Cheese-making demonstration (L'Étivaz AOP, organic production), cheese-tasting, sale.

www.etivaz-aop.ch

10 Les Arpillles

CHÂTEAU-D' EX (L'ETIVAZ)

Claude-Alain et Anne-Isabelle Mottier, +41 (0)79 623 04 63 ou +41 (0)79 326 87 02
Production/Produktion/Production : 15.06 – 10.09

Démonstration de la fabrication de L'Étivaz AOP, production biologique, dégustation, nuitée sur la paille (sur réservation).

Schaukäsen (L'Étivaz AOP, biologique Produktion), Degustation, Schlafen im Heu (auf Reservation).

Cheese-making demonstration (L'Étivaz AOP, organic production), cheese-tasting, overnight stay in a hay barn (pre-booking required).

www.etivaz-aop.ch

11 Les Crêtes

L'HONGRIN

Claude-Henri Favre, +41 (0)79 574 65 75
Production : 01.06 – 30.09

Démonstration de fabrication de L'Étivaz AOP, dégustation et vente (sur réservation)

Schaukäsen (L'Étivaz AOP), Degustation, Verkauf (auf Reservation).

Cheese-making demonstration (L'Étivaz AOP), cheese-tasting, sale (pre-booking required).

www.etivaz-aop.ch

12 Le Ruble

ROUGEMONT (LA VIDEMANETTE)

Peter et Erika Wisler, +41 (0)26 925 85 02 ou +41 (0)79 566 20 44

Production/Produktion/Production : 30.06 – 1.09

Démonstration de la fabrication de L'Étivaz AOP, nuitée sur la paille et repas avec produits du terroir (sur réservation).

Schaukäsen (L'Étivaz AOP), Schlafen im Heu mit regionalen Spezialitäten (auf Reservation).

Cheese-making demonstration (L'Étivaz AOP), overnight stay in a hay barn including a hamper of local produce (pre-booking required).

www.etivaz-aop.ch

13 La Cluse

CHÂTEAU-D' EX (CIERNES PICAT)

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

Production/Produktion/Production : 10.05 – 30.09

Démonstration de la fabrication de L'Étivaz AOP, dégustation et vente.

Schaukäsen (L'Étivaz AOP), Degustation, Verkauf.

Cheese-making demonstration (L'Étivaz AOP), cheese-tasting, sale.

www.etivaz-aop.ch

14 Paray Charbon

CHÂTEAU-D' EX (VANIL NOIR)

Henri-Daniel et Aimée Raynaud, +41 (0)78 744 50 34 ou +41 (0)79 213 58 08

Production/Produktion/Production : 1.06 – 15.09

Démonstration de la fabrication de L'Étivaz AOP, dégustation et vente.

Schaukäsen (L'Étivaz AOP), Degustation, Verkauf.

Cheese-making demonstration (L'Étivaz AOP), cheese-tasting, sale.

www.etivaz-aop.ch

15 Ratevel

ROSSINI ERE

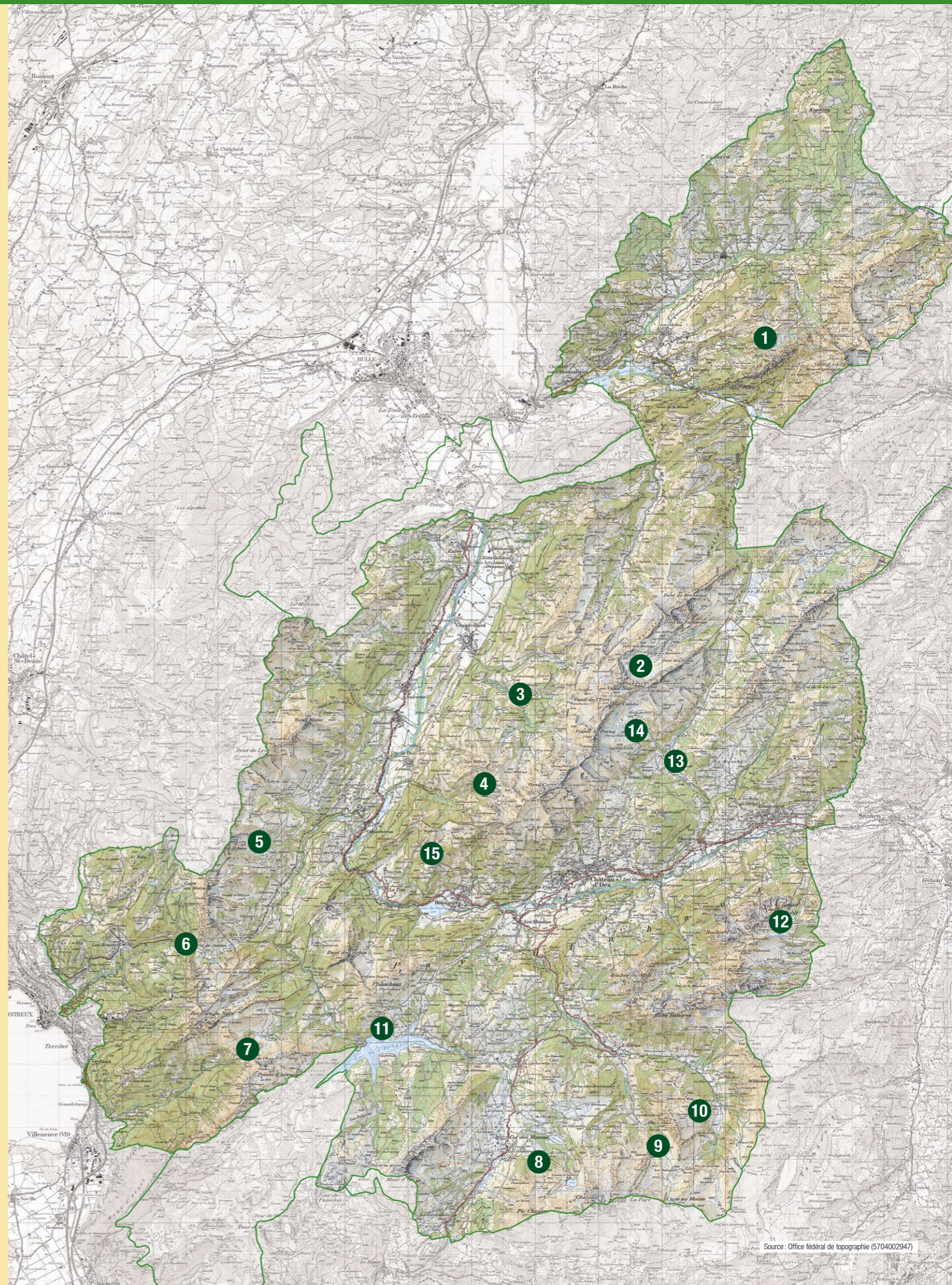
Jean-Sam et Nicole Marmillod, +41 (0)79 636 44 69
Production/Produktion/Production : 20.05 – 25.09

Démonstration de la fabrication de L'Étivaz AOP, dégustation et vente.

Schaukäsen (L'Étivaz AOP), Degustation, Verkauf.

Cheese-making demonstration (L'Étivaz AOP), cheese-tasting, sale.

www.etivaz-aop.ch





FROMAGES ET ÉCONOMIE ALPESTRE

KÄSE UND ALPWIRTSCHAFT

CHEESE AND THE ALPINE ECONOMY

**Coopérative des producteurs de fromages
d'alpages L'Étivaz AOP**

+41 (0)26 924 62 81 | www.etivaz-aop.ch

**Coopérative fribourgeoise des producteurs
de fromages d'alpage**

+41 (0)26 927 12 21 | www.fromage-alpage.ch

Interprofession du Vacherin Fribourgeois AOP

+41 (0)26 919 87 56 | www.vacherin-fribourgeois-aop.ch

Société fribourgeoise d'économie alpestre

+41 (0)26 467 30 12 | www.alpagesetchalets.ch

Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Place du village 6 | 1660 Château-d'Œx

t. +41 (0)26 924 76 93 | info@gruyerepaysdenhaut.ch

Le Gruyère d'Alpage AOP et les fromages d'alpage
L'Étivaz AOP produits dans les chalets présentés
dans cette brochure sont tous labellisés produits
du Parc. Plus d'informations :
www.produitsduparc.ch

