



**innovation
tourismus**

Un projet du Réseau des parcs suisses
soutenu par le Secrétariat d'État à l'économie SECO

3 RANDO DES
PARCS

D'alpages en fromages, histoires au cœur des Préalpes

Traversée des trois parcs préalpins
en six étapes



parks.swiss/r3p

Les secrets des Préalpes

De Zweisimmen à Gruyères, la Randonnée des trois parcs vous en met plein la vue ! Cet itinéraire de six jours vous plonge au cœur des paysages façonnés par l'agriculture de montagne : de la vie quotidienne sur l'alpage à la solidarité entre les alpagistes, en passant par la fabrication traditionnelle, mais pleine de créativité, du fromage et de l'art séculaire de la charpenterie.

La Rando des trois parcs

La Rando des trois parcs vous emmène à travers les parcs naturels régionaux des Préalpes : Diemtigtal, Gantrisch et Gruyère Pays-d'Enhaut. Leurs paysages à couper le souffle ainsi que leurs spécialités régionales feront de chaque étape une expérience inoubliable. Ce guide vous raconte, pour chaque étape, une histoire étonnante et présente toutes les informations pratiques pour planifier votre voyage. Ainsi, vous pouvez

facilement organiser votre voyage sur mesure, soit en parcourant la randonnée d'une traite, soit en choisissant quelques étapes – toutes accessibles en transports publics. Vous pouvez aussi réserver le forfait qui comprend les nuitées et le transport quotidien des bagages chez notre partenaire Eurotrek pour partir en toute tranquillité (eurotrek.ch/randotroisparcs). Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir sur la Rando des trois parcs !

UNE OFFRE DES TROIS PARCS NATURELS RÉGIONAUX PRÉALPINS



Naturpark Diemtigtal



Naturpark Gantrisch



Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

La Rando des trois parcs en six étapes

Naturpark Gantrisch



Oey – Gurnigel
~ 4,5 heures | ~ 13 km
p. 14–17



Lac Noir – Jaun
~ 4 heures | ~ 12 km
p. 22–25



Gurnigel – Lac Noir
~ 6,5 heures | ~ 22 km
p. 18–21



Grimmialp – Oey
~ 4 heures | ~ 14 km
p. 10–13



Jaun – Gruyères
~ 6 heures | ~ 22 km
p. 26–29



Zweisimmen – Grimmialp
~ 6 heures | ~ 16 km
p. 6–9



Grimmialp



Zweisimmen

Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Naturpark Diemtigal

Étape 1 : Zweisimmen – Grimmelalp



Dormir & Manger

- > Hébergements à Zweisimmen :
Info Point touristique
T +41 33 722 11 33
- > Auberge de montagne Stierenberg :
Lac Seeberg
T +41 33 684 12 69
- > Restaurant de montagne Seeberg :
Lac Seeberg
T +41 33 684 11 22
- > Hôtel Kurhaus Grimmelalp :
3757 Schwenden
T +41 33 684 80 00

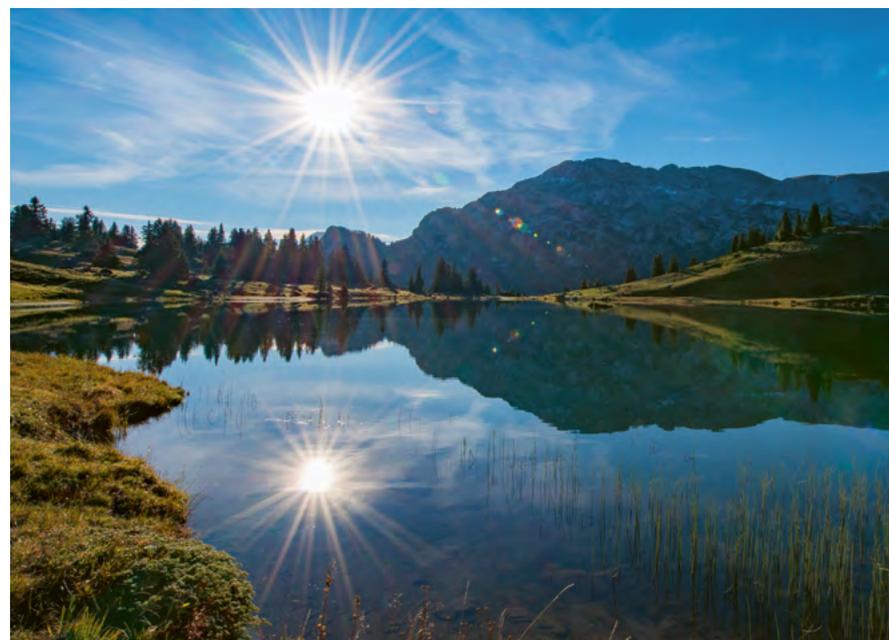
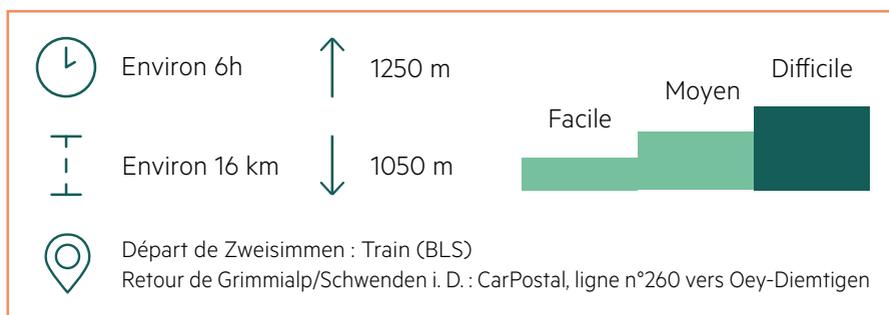


Les incontournables

- > Notre colonie de bouquetins a élu domicile au Seehorn. Avec un peu de chance, vous pourrez l'apercevoir depuis le chemin – n'oubliez pas vos jumelles !
- > La région autour du Lac Seeberg est une réserve naturelle. Merci de respecter les règles de comportement.
- > Blauseeli sur la Grimmelalp : par temps calme, les montagnes s'y reflètent.

De Zweisimmen, vous montez au col du Gubi où vos efforts seront récompensés par une pause bien méritée sur les rives du lac Seeberg. Le chemin redescend ensuite pour rejoindre la vallée du Diemtigtal. Tout au long de la journée, vous serez suivi (ou pas !) par le regard des vaches, dont le lait est précieux. L'histoire sur la page d'après vous en dira plus !

INFORMATIONS



Le Lac Seeberg, situé à 1830 m – l'un des plus beaux lacs de montagne de Suisse.



Pour le bonheur des vaches et de toute la vallée

C'est lors d'une belle soirée de l'été 2018 que les vaches du Diemtigtal ont pour la première fois eu vent de ce qui se tramait dans le chalet d'alpage du Tschuggen. Dănu et ses deux amis Housi et Türu, tous agriculteurs, discutaient pour trouver comment mieux valoriser leur production de lait.

Leur idée : un lait de montagne durable, produit et conditionné dans le Diemtigtal, offrant une plus-value pour les vaches, la nature, les paysans et paysannes ainsi que pour la clientèle, et vendu à un prix équitable.

Agriculture de montagne sous pression

En effet, le prix du lait n'est généralement de loin pas suffisant pour couvrir les coûts réels de production, ce qui met l'agriculture de montagne sous pression. Et tout n'est pas aussi idyllique qu'il n'y paraît : derrière ces magnifiques paysages se cache la réalité d'un travail physique intense qui mobilise souvent toute la famille. Un prix plus équitable permet

d'améliorer le revenu des familles paysannes qui entretiennent les alpages depuis des générations.

« Lait de montagne du Diemtigtal »

Ensemble, les trois agriculteurs ont réussi à convaincre 72 autres exploitations à participer au projet « Lait de montagne du Diemtigtal ». Et d'autres partenaires se sont joints au projet,

comme la Fromagerie Simmental Switzerland AG, la coopérative Migros Aar, IP-Suisse et le Parc Diemtigtal. Cette solidarité renforce les liens dans la vallée et permet même de développer de nouveaux produits, comme un délicieux fromage de montagne, disponible depuis 2022.

Des bénéfices pour toute la vallée

Les familles paysannes sont aujourd'hui ravies de voir leur précieux lait traité avec égards. Payer un juste prix pour ce produit crée un cercle vertueux dont les bénéfices restent dans la région. Les trois compères ne s'y sont pas trompés : en achetant ce lait à un prix légèrement supérieur, les consommateurs-trice-s soutiennent les exploitations de montagne du Diemtigtal et leur permettent d'améliorer la production et leurs conditions de vie.

Et ce n'est pas tout : cette production durable améliore également le bien-être des vaches, garantit une plus grande biodiversité et, ce n'est pas sur le gâteau, a un goût excellent !



L'aromatique fromage de montagne du Diemtigtal existe depuis 2022.



Bons plans :

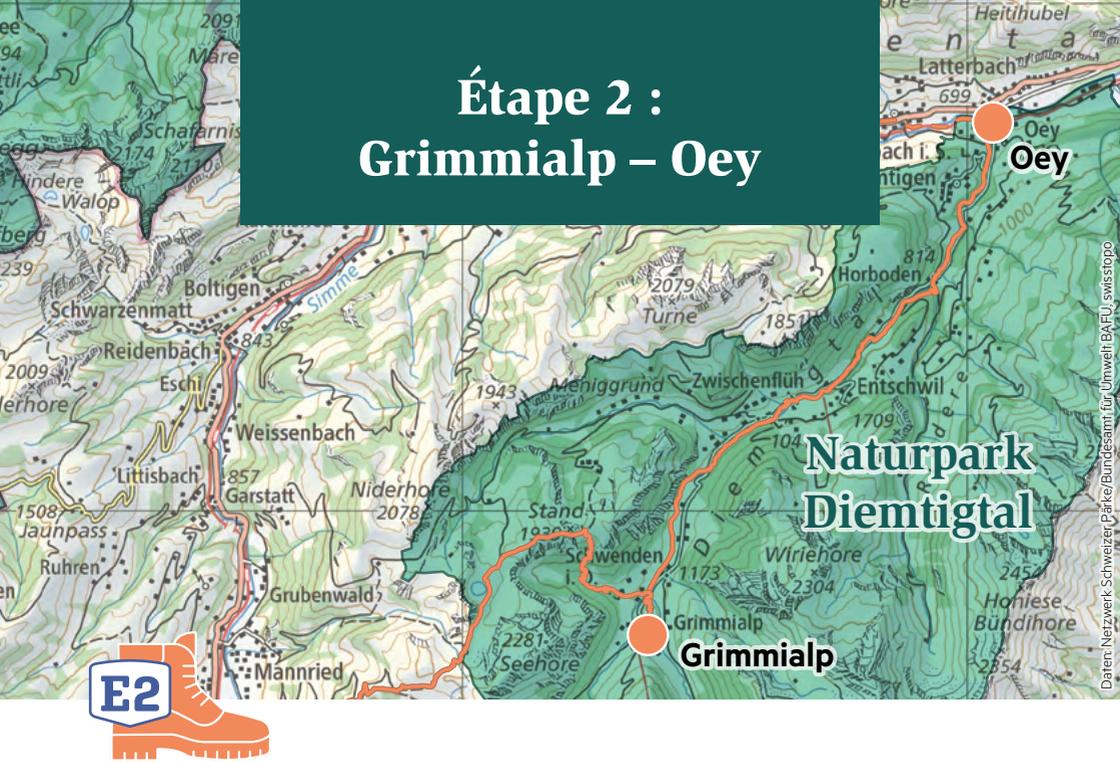
Le lait et le fromage du Diemtigtal sont disponibles dans les filiales Migros Aar.

Visitez le « Simmentaler Käsewelt » pour en apprendre plus sur la production de fromage : simmental-switzerland.com.



Avant la traite, la mamelle de la vache est traditionnellement nettoyée avec de la laine de bois.

Étape 2 : Grimmialp – Oey



Dormir & manger

- > Quelques restaurants le long du chemin vous accueillent avec plaisir (heures d'ouverture : diemtigtal.ch)
- > Six endroits pour faire des grillades sont prévus ici et là
- > Plusieurs frigos avec des produits régionaux sont répartis sur le parcours, vous permettant de compléter votre pique-nique !
- > Hébergement Oey :
Gasthof Hirschen
T +41 33 681 23 23



Les incontournables

- > L'historique Kurhaus Grimmialp et la chapelle Schwenden
- > De magnifiques maisons bordent le chemin
- > Un détour par l'ancienne auberge Tiermatti à la façade colorée
- > Si vous avez encore de l'énergie, visitez le village de Diemtigen

Le 2^{ème} jour, le chemin vous emmène à travers le Parc naturel Diemtigtal, le long des ruisseaux, dans les prairies fleuries et au cœur de forêts ombragées. Le long du sentier, admirez les maisons magnifiquement décorées du Simmental : elles témoignent d'un temps révolu et ont de nombreuses histoires à raconter, comme celle que vous trouverez sur la prochaine page.

INFORMATIONS



Le chemin de randonnée entre Grimmialp et Oey suit les cours d'eau Fildrich et Chirel.



Témoins d'une tradition séculaire

Lors de cette étape, vous passez devant la maison Boden à Zwischenflüh – une représentation typique de l'art de la charpenterie du Simmental. Construite en 1785, sa large façade asymétrique, à la charpente richement ornementée, s'élève de manière impressionnante tout en hauteur. Comme tant d'autres constructions datant de la seconde moitié du 18^{ème} et du 19^{ème} siècle, la Maison Boden est le témoin de la prospérité de la région.



Art de la charpenterie, typique pour la région

Le Diemtigtal doit son superbe patrimoine bâti, riche en peintures et en sculptures, à la collaboration de paysans aisés et d'artisans compétents, dont certains aussi célèbres que le maître charpentier Hans Messerli (1720–1806). Issu d'une famille de charpentiers, Messerli a marqué l'art régional de la

charpenterie avec près de 300 constructions à son actif, dont la fameuse Maison Boden. Si elle pouvait parler, la maison nous raconterait mille anecdotes. Saviez-vous par exemple que lorsque la maison a été divisée, l'eau courante n'existait pas encore ? Un droit attesté avait cours selon lequel les habitants de la partie droite pouvaient passer par le salon des habitants de la partie de gauche pour aller chercher de l'eau à la fontaine.

Des chevaux et des vaches

Ces somptueuses maisons témoignent de la richesse de leurs propriétaires de l'époque. Il est intéressant de savoir que la région, actuellement connue pour ses vaches simmentaloises et ses d'activités liées à l'alpage, était à l'époque le haut lieu de l'élevage du célèbre cheval d'Erlenbach. A son apogée (1750–1850), le Diemtigtal comptait à lui seul 70 étalons reproducteurs avec une vingtaine de juments chacun. A cette époque, les chevaux avaient une valeur nettement supérieure à celle d'une vache. Le déclin de l'élevage de chevaux d'Erlenbach a commencé avec Napoléon : en 1812, il a acheté 10 000 chevaux d'Erlenbach pour sa campagne de Russie, qui y ont misérablement péri. Les échecs dans l'élevage et les nouvelles priorités fixées pour l'élevage du cheval des

Franches-Montagnes ont accéléré le déclin. La race de la fameuse vache tachetée devint plus importante et eut plus de succès.

Savoir-faire transmis de générations en générations

Ces maisons sont encore habitées aujourd'hui, ce qui permet de faire perdurer l'art de la charpenterie. Le savoir-faire de la charpenterie du Simmental est toujours utilisé, tant pour les rénovations des bâtiments historiques que pour la construction de nouvelles maisons et est ainsi transmis aux générations futures. Grâce au Parc naturel Diemtigtal, la charpenterie du Simmental a pu être inscrite dans l'Inventaire des traditions vivantes du Canton de Berne.



Bons plans :

Le village de Diemtigen abrite de magnifiques maisons, témoins de cet art.

Les sentiers thématiques « Diemtigtaler Hauswege » permettent d'en savoir plus sur cette tradition vivante : www.diemtigtal.ch/hauswege



Les bénédictions sont un élément typique de la décoration de façade.

Étape 3 : Oey – Gurnigel



Dormir & Manger

- > Alpage d'Obernünenen :
3099 Rüeggisberg
T +41 79 380 59 50
- > Alpage de Chuebärg : 3099 Rüeggisberg
T +41 79 443 48 15
- > Maison de montagne Gurnigel :
3099 Rüti bei Riggisberg
T +41 31 809 04 30
- > Cabane de Gantrisch : 3154 Rüscheegg
T +41 26 431 20 25
- > Auberge de montagne Selibühl :
1738 Sangernboden, T +41 79 120 40 16

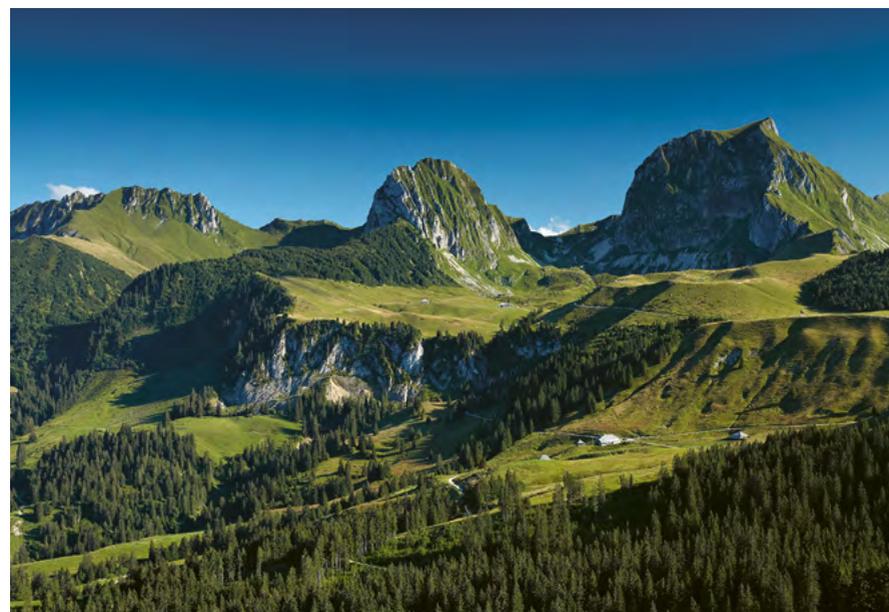
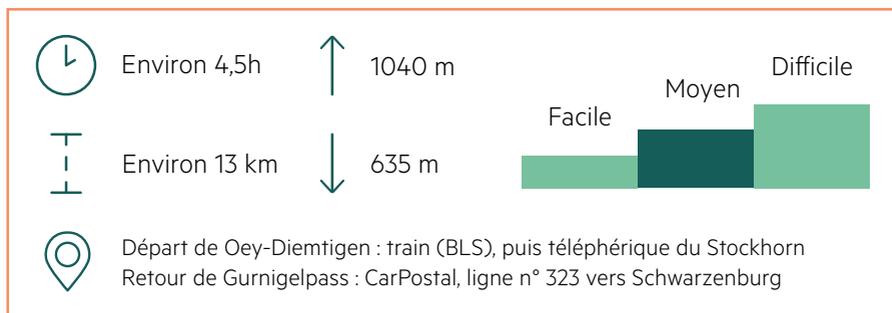


Les incontournables

- > Col du Leiternpass
- > Via ferrata du Gantrisch
- > Randonnée au sommet du Gantrisch
(randonneurs-euses expérimenté-e-s)
- > Le lac Gantrischseeli
- > Ciel étoilé

Le 3^{ème} jour de randonnée commence par une montée en téléphérique jusqu'au sommet du Stockhorn. De là démarre un sentier panoramique le long des sommets de la chaîne du Gantrisch vers le Leiternpass puis une montée vers Gurnigel Wasserscheide. En chemin, vous passerez devant la paisible et sauvage Walalp, où se trouve la maison d'un habitant tout petit mais qui joue un rôle central dans l'équilibre écologique de la région.

INFORMATIONS



La chaîne du Gantrisch avec le Chrumfadenfluh, le Nünenen, le col du Leiternpass et le Gantrisch (de g. à dr.)



Le plus petit architecte des alpages

En-haut de la Walalp, une cinquantaine de vaches estivent entre juillet et septembre. Le reste de l'année, elles vivent soit au pied de la Walalp, soit dans la vallée. Les pâturages des vaches sont la patrie du scarabée bousier, car – et cela peut paraître surprenant – c'est dans les excréments du bétail que celui-ci se sent le mieux : le bousier s'y nourrit et s'y reproduit.

À la recherche d'un lieu de nidification, il creuse des tunnels dans le fumier et absorbe ainsi des nutriments essentiels.



Protecteur de l'environnement

Mais la particularité du bousier va encore plus loin, car il contribue à la fois à la récupération des nutriments et au renouvellement du sol. Grâce à ces petites bêtes, il n'y a notamment pas d'excédent d'azote et aucun gaz hilarant ne s'échappe du sol. Le protoxyde d'azote est un gaz à effet de serre qui est presque 300 fois plus nocif pour le climat que le CO₂. Grâce



En-haut de la Walalp

au bousier, le sol est également riche en eau, sain et exempt de parasites. Il permet à tout un écosystème de survivre.

Regarder de plus près la maison du bousier

La maison du bousier est facile à explorer. Avec les gants en plastique et une petite pelle que vous avez apportés, vous pouvez observer un tas d'excréments de plus près. Par-tout, ça grouille et ça s'agite, c'est une grande fête ! Le bousier creuse toujours son chemin du côté sec vers le côté encore humide du tas. En effet, les animaux plus âgés n'ont plus

d'instruments buccaux et ne peuvent qu'aspirer l'humidité – ils sont donc plus à l'aise du côté humide.

Merci de ramener les gants en plastique dans la vallée dans un sac poubelle que vous aurez apporté – l'alpage et les bousiers vous en seront reconnaissants.

Autres contes et légendes...

La Walalp est à l'origine de nombreuses histoires et légendes, ne serait-ce qu'en raison de sa situation isolée. L'exploitant Heinz Iseli-Gerster se fera un plaisir de les raconter, il en sait un rayon sur la vie à l'alpage et a peut-être même quelques histoires sur le scarabée bousier.



Bon plan :

Un délicieux fromage d'alpage Bio Demeter est fabriqué sur l'alpage de la Walalp. N'oubliez pas d'en emporter un petit morceau pour votre pique-nique ou comme cadeau !



Les bousiers peuvent vivre jusqu'à trois ans. Les mâles et les femelles forment des couples et s'occupent ensemble de leur progéniture.

Étape 4 : Gurnigel – Lac Noir



Dormir & manger

- > Alpage de Chuebärg :
3099 Rüeggisberg
T +41 79 443 48 15
- > Eringer Lodge :
1738 Sangernboden
T +41 79 127 127 1
- > Hostellerie am Schwarzsee :
1716 Lac Noir
T +41 26 412 74 74
- > Pension Haus Montanara :
1716 Lac Noir
T +41 26 412 16 48



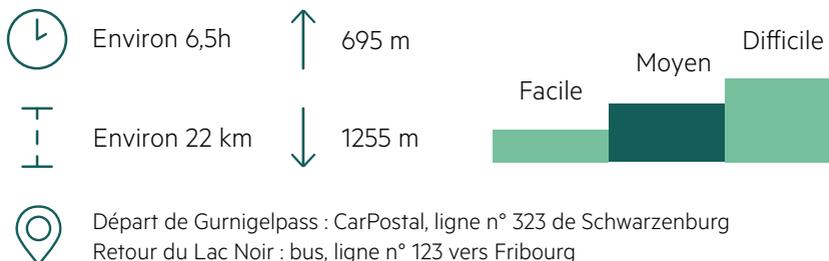
Les incontournables

- > Schüpfenfluh, point de vue et aire de pique-nique
- > Sentier familial et thématique Gäggersteg à travers la réserve forestière de Pfyffe
- > Sites marécageux d'importance nationale Gurnigel Gantrisch
- > Pfyffe, plate-forme d'observation et foyer
- > Lac Noir, promenade sur la rive

La 4^{ème} étape mène le long du sentier panoramique du Gantrisch jusqu'à Zollhaus, où se trouve la jonction entre la Singine chaude et la Singine froide qui se jette ensuite dans le Lac Noir. Si vous n'y passez pas la nuit, ne manquez pas, au début de l'étape, le détour par l'alpage de Chuebärg.

À près de 1700 mètres d'altitude, Sarah Gross, une alpagiste engagée, fabrique du fromage dans sa fromagerie mobile. Plaisir garanti !

INFORMATIONS



Le Gäggersteg est une passerelle en bois unique en son genre, dont une partie se trouve à 8 mètres de hauteur.



La fromagerie mobile de Sarah

Dans le chalet d'alpage de Chübärg, Sarah vit avec toute sa famille ainsi que 120 bovins, six chèvres, deux chats, deux chiens et six poules. Pour y accéder, il faut tourner à droite au parking « Oberer Türliboden » et suivre la petite route sur 500 mètres.



Le quotidien à l'alpage

Le quotidien de Sarah à l'alpage est loin d'être une sinécure : à quatre heures et demie du matin, elle se lève, va chercher les vaches dans les pâturages et les traite. Ensuite, elle porte le lait dans un container où il est transformé. Puis, les bovins sont rentrés à l'étable avant de sortir vers 16 heures. « Mais ma journée est loin d'être terminée : je nettoie l'étable, ramène les vaches, les traite à nouveau et ensuite – si tout se passe bien – je pourrai souffler un moment », raconte Sarah.

Que faire avec le lait ?

Pour Sarah, ramener chaque jour le lait jusque dans la vallée et le revendre comme lait industriel pour la modique somme de 55 centimes le litre n'a pas de sens : « Lorsque j'ai commencé à travailler sur l'alpage à Nünenen en 2018, on parlait de construire une grande fromagerie en-haut – ça aurait été génial ! » La fromagerie était prévue dans le grand chalet du Gurnigel, et le lait de douze exploitations d'alpage devait y être transformé. Mais le projet n'a pas abouti. Sarah a donc cherché elle-même une solution – et l'a trouvée dans une fromagerie d'alpage mobile.

La fromagerie mobile

La transformation du lait en fromage se fait donc dans un container mobile. Grâce à ce nouveau concept de l'entreprise Monalp, le lait peut être transformé directement sur



La fabrication de fromage est la passion de Sarah.

place. De l'extérieur, la fromagerie mobile ressemble à un container normal. Mais à l'intérieur, il est équipé d'une infrastructure de fromagerie ultramoderne.

De délicieux fromages, à 1700 m d'altitude

Aujourd'hui, Sarah est définitivement installée à Nünenen. Le scepticisme de ses voisins a fait place à l'enthousiasme. La corporation d'alpage et l'association locale des paysans soutiennent le concept de la fromagerie d'alpage mobile et ses produits. Et les clients se réjouissent aussi : chez Sarah, on trouve toujours de délicieuses spécialités fromagères !

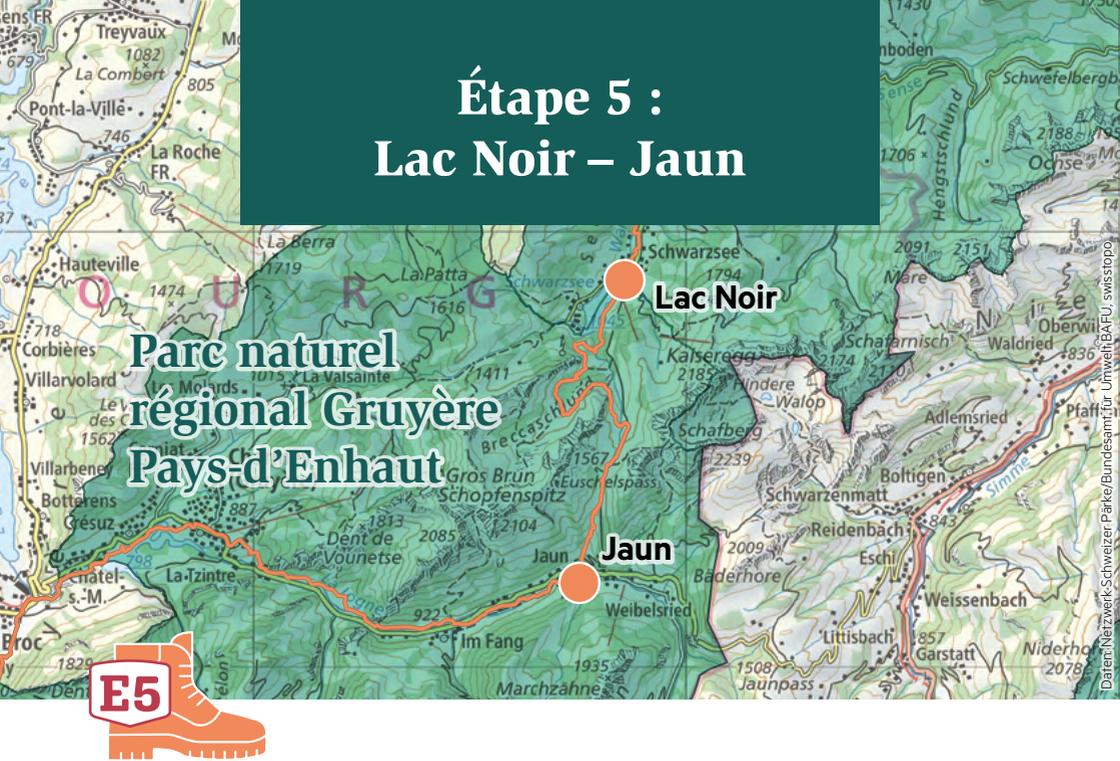


Bons plans :

Les produits fabriqués dans le container sont disponibles sur l'alpage : fromage, glaces, frappés et pain au four à bois.

Il est possible de passer la nuit sur l'alpage de Nünenen, soit dans un dortoir rustique, soit dans un chalet luxueux.

Étape 5 : Lac Noir – Jaun



Dormir & Manger

- > Pension Haus Montanara :
1716 Lac Noir, T +41 26 412 16 48
- > Alpage Hubel Rippa :
1716 Lac Noir, T +41 79 301 45 33
- > Marbach Brecca :
1716 Lac Noir, T +41 26 412 12 74
- > Alpage St. Antoni Brecca :
1716 Lac Noir, T +41 79 270 26 91
- > Alpage Unterer Euschels :
1656 Jaun, T +41 26 412 12 75

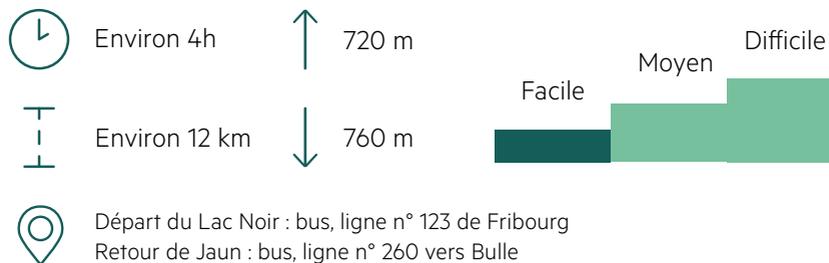


Les incontournables

- > Lac Noir, promenade sur la rive
- > Paysage & réserve naturelle de Breccaschlund inscrite à l'IFP
- > Buvettes d'alpage

Le 5^{ème} jour de marche vous emmène à travers le Parc Gruyère Pays-d'Enhaut vers le col des Euschels en passant par la gorge sauvage de la Brecca avant de redescendre vers Jaun. Cette étape est caractérisée par plusieurs buvettes d'alpages, idéales pour faire des pauses et déguster des spécialités régionales. L'une d'entre elles, l'alpage Hubel Rippa, vaut particulièrement le détour...

INFORMATIONS



La réserve naturelle de Breccaschlund fait partie de l'inventaire fédéral des paysages.



Un demi-siècle sur l'alpage

Après avoir longé les sublimes berges du Lac Noir et admiré les sommets impressionnants aux alentours, il est temps de monter à la cabane d'alpage Hubel Rippa. Située à 1142 mètres d'altitude, elle est tenue par Hugo et Therese Bapst. Le couple, originaire de la région, passe l'été ici avec 17 vaches laitières et gère parallèlement la buvette en accueillant les randonneurs et randonneuses, et ce, toujours avec le sourire.



Les débuts de l'alpage

À la fin des années 1970, Hugo, alors âgé de 19 ans, monte à l'alpage s'occuper des vaches en estive. Il est rejoint cinq années plus tard par Therese qui tombe sans tarder sous le charme de l'endroit.

Le couple ne se doutait pas de l'importance que prendrait cette activité dans leur vie : « Presque 45 étés plus tard, nous y sommes

toujours, heureux et le cœur à l'ouvrage » raconte Therese.

Et si on ouvrait une buvette ?

Au début, les vaches laitières et l'entretien du paysage rythmaient le quotidien. Puis l'idée de proposer des boissons aux gens de passage s'est concrétisée. Il a également été possible par la suite de manger sur place. Mais comme les 20 premières années, la cabane n'avait pas d'électricité, les plats devaient pouvoir se conserver facilement. Therese a alors eu la bonne idée qui a fait le bonheur des gourmets : proposer des assiettes froides qui mettaient en avant les produits de la région.

Des assiettes froides réputées

Entre-temps, si certaines améliorations techniques ont facilité le quotidien, l'essentiel reste pareil. La buvette d'alpage a gagné sa réputation pour ses assiettes de fromages et de viande froide, mais aussi pour ses meringues à la double crème directement fabriquées sur place. Et rien n'est perdu, le lait qui n'est pas

utilisé sur l'alpage ou pour l'usage personnel de la famille est vendu dans la vallée.

Touristes bienvenus !

Bref, une halte à l'alpage Hubel Rippa pour se requinquer tout en dégustant ses spécialités en vaut vraiment la peine : une vue panoramique sur le Lac Noir et la région du Gantrisch, l'hospitalité et l'accueil chaleureux d'Hugo et Therese Bapst.

Lors de votre visite, ils se feront d'ailleurs un plaisir de vous montrer l'ancienne cuisine avec son foyer ouvert qui a gardé tout son charme.



Bon plan :

Une portion de meringues à la double crème sur l'alpage Hubel Rippa avec vue sur le Lac Noir



L'assiette froide est encore meilleure avec la vue sur le Lac Noir.

Étape 6 : Jaun – Gruyères



Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut



Dormir & Manger

- > Hotel-Restaurant Wasserfall :
1656 Jaun
T +41 26 929 82 06
- > Restaurant de L'Enclume :
1637 Charmey
T +41 26 927 13 34
- > Restaurant de la Tour :
1653 Châtel-sur-Montsalvens
T +41 26 927 27 63
- > Hôtel de Ville :
1663 Gruyères
T +41 26 921 24 24

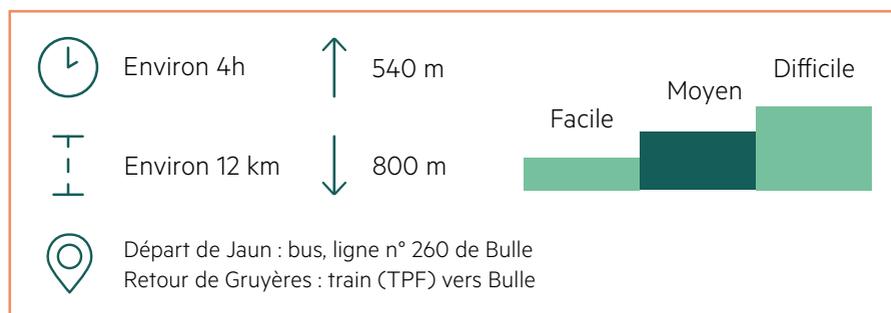


Les incontournables

- > La Cascade de Jaun
- > La forge de la Tzintre :
1637 Charmey
T +41 848 110 888
- > La Fromagerie de Charmey :
1637 Charmey
T +41 26 927 11 31
- > Les gorges de la Jogne
- > La Maison du Gruyère
1663 Pringy
T +41 26 921 84 00

Les passionné·e·s de culture garderont un souvenir fort de cette dernière étape de marche rythmée par de nombreux chalets, églises, chapelles ainsi que le patrimoine unique du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut. Vous découvrez dans l'histoire suivante comment de petites planchettes de bois, typiques du paysage préalpin, font la fierté de toute la région et comment Vincent Gachet, tavillonneur, s'engage pour maintenir ce savoir-faire.

INFORMATIONS



Jusqu'à 6000 l d'eau par seconde se déversent de la cascade dans la Jogne.



Un artisanat au rythme de la nature

Au cours de votre randonnée, vous passez devant de nombreux bâtiments, chalets d'alpage ou édifices religieux recouverts de fines planchettes en bois. Au premier coup d'œil, celles-ci ressemblent à des tuiles, mais ce sont des « tavillons ». Ce patrimoine architectural d'exception, édifié au fil des siècles, est soigneusement entretenu par les tavillonners. Ces artisans perpétuent et transmettent oralement ce savoir-faire ancestral au fil des générations. Vincent Gachet, figure emblématique et « décorateur créatif » de la région, est l'un d'eux.



Par passion pour le bois et la montagne
Passionné par le bois, cet ébéniste de formation et tavillonner depuis plus de 20 ans maîtrise cet art à la perfection. « Je ne me lasse pas de la vue depuis les toits et du sentiment de liberté ressenti sur place » confie Vincent qui conjugue ainsi dans son travail son amour du bois à celui de la montagne.

Une histoire de famille

L'art du tavillonage n'est exercé que par une dizaine de personnes dans la région du Parc Gruyère Pays-d'Enhaut. Vincent s'est initié aux côtés d'un tavillonner tout particulier, son père, Emile Gachet. Il a passé de nombreuses heures auprès de lui à tailler et assembler les planchettes avant de trouver son propre style.

Suivre les saisons

Le tavillonage est un art subtil en phase avec les rythmes et cycles de la nature. Pour conférer une meilleure qualité aux tavillons, il est par exemple important de couper les arbres lorsque la lune est en phase décroissante. Ainsi, les saisons rythment le travail du tavillonner : la pose des tavillons, ou de leurs cousins les bardeaux, s'effectue à partir du mois de mars jusqu'en octobre, lorsque la météo le permet. Dès l'automne, les épicéas propices à la fabrication des tuiles de bois sont sélectionnés. Et l'hiver est dédié à la taille manuelle des pièces, dans l'atelier.

Un regain d'intérêt

Vincent est principalement appelé sur les chantiers de rénovation des toitures et des façades des chalets d'alpage. « J'observe depuis quelques années un regain d'intérêt de la part de la population locale pour les tavillons », témoigne Vincent. De plus en plus de



Vincent Gachet fixe chaque tavillon à la main.

demandes lui sont adressées pour intégrer ces planchettes de bois dans les constructions contemporaines. Durable, local et de belle facture, le tavillon représente un véritable plus pour le patrimoine bâti et le plaisir des yeux : une revalorisation aujourd'hui palpable.



Bon plan :

Si vous avez le temps, faites le détour pour admirer les tavillons du Chalet de la Monse et de la Chapelle de St-François d'Assise. Juste avant d'arriver à Charmey, à Sous les Vanels, tournez à gauche et suivez les indications – comptez environ 50 minutes.

Parc naturel Diemtigtal : proche, sauvage, précieux

Paysages sauvages et découvertes aventureuses : le Parc naturel Diemtigtal vous offre une expérience unique de nature que l'on retrouve seulement dans des contrées éloignées. Plongez dans des endroits romantiques et majestueux !

L'économie alpestre revêt ici une grande importance. En effet, plus de 60 exploitations produisent du fromage de montagne. Les résultats de cette exploitation proche de la

nature se remarquent à la qualité élevée des paysages. On y retrouve une grande diversité d'espèces ainsi que de vastes pâturages cultivés et bien entretenus. Ici, la simplicité et la sincérité se traduisent à travers un mode de vie généreux et des expériences authentiques – aussi bien pour la population que pour les hôtes !



Parc naturel Ganttrisch : à découvrir de jour comme de nuit

Ponctué de forêts et de canyons avec en toile de fond la chaîne éponyme, le paysage du Ganttrisch est tout simplement grandiose et vous pouvez profiter de la tranquillité des Préalpes en toute saison. En été, vous vous déplacez à pied ou à vélo et en hiver, en raquettes ou en ski de fond. Passez la nuit sous la tente, en pop-up glamping, en camping-car ou dans l'un des gîtes de campagne et hôtels de montagne typiques et dégustez de délicieuses spécialités de la région.

Le paysage au pied du Ganttrisch est infiniment varié. Au sein de l'un des plus grands paysages marécageux de Suisse, des hauts et des bas-marais, des forêts et des pâturages abritent de nombreuses espèces rares comme le tétras-lyre ou certains papillons. L'économie alpestre a sa place dans le Parc naturel depuis des générations. Du début de l'été à la fin de l'automne, les jeunes bovins paissent dans les prairies alpines verdoyantes et le son des cloches des vaches s'envole dans l'immensité du ciel nocturne étoilé.



Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut : un Parc à vivre et à partager

Le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut illustre la symbiose entre l'humain, la nature et la culture : alpages luxuriants, chalets aux toits recouverts de tavillons, villages au riche passé et ponts anciens enjambant la Sarine. Autant de témoignages d'une culture séculaire. Les réserves naturelles de la Pierreuse et du Vanil Noir en sont les hauts lieux naturels. Berceau d'une civilisation fromagère, le Parc atteste de l'économie alpestre, de l'agri-

culture et de ses produits, d'un patrimoine bâti exceptionnel. Durant la saison d'alpage, trois fromages AOP (Le Gruyère, L'Étivaz et le Vacherin Fribourgeois) sont fabriqués par les familles d'agriculteurs dans quelques 147 chalets sur tout le territoire du Parc. Le reste de l'année, les fromageries des vallées fabriquent elles aussi du Vacherin Fribourgeois AOP, du Gruyère AOP et de nombreuses spécialités locales.



3 RANDO DES PARCS

Un séjour à l'écoute de la nature

Durant votre périple le long de la Rando des trois parcs, vous êtes invité·e·s à découvrir les Préalpes. Nous vous demandons de respecter ces quelques règles pour le bien de la nature, des animaux, des agriculteurs·trices et le vôtre – merci d'avance !

EN CHEMIN, JE M'ENGAGE À...

- Respecter les propriétés privées : ne pas piétiner les prairies, refermer les clôtures, ne pas entrer dans les chalets, etc.
- Rester sur les sentiers et itinéraires balisés.
- Ne pas déranger les animaux.
- Ramener les déchets à la maison ou les déposer dans une poubelle.
- Utiliser les toilettes à disposition ou, en cas d'urgence, à faire mes besoins en nature...
- Poser ma tente, mon bus ou camping-car dans un camping ou un emplacement officiel.
- Utiliser les emplacements officiels pour faire du feu.

Impressum

Texte : Léonie Bornet, Christelle Grangier, Cédric Lehmann, Ladina Maurer, Rahel Mazenauer, Rianne Roshier, Mireille Rotzetter, Cécile Wiedmer, Raphael Zahnd.
Graphisme : Blitz & Donner.

Photos : Schweiz Tourismus/Ivo Scholz, Naturpark Diemtigtal/Martin Wymann, Schweiz

Tourismus – BAFU/Lorenz Andreas Fischer, Schweiz Tourismus/Jan Geerk, Naturpark Diemtigtal/Rahel Mazenauer, Naturpark Ganttrisch, Raphael Zahnd, Swissmilk/Joseph Khakshouri, Fribourg Region/Lucie Berset, Agri, Pascal Gertschen, KleineWeltwunder.ch – BAFU, Schweiz Tourismus-BAFU/Marcus Gyger, Beat Straubhaar, Olivier Klencklen.