

Montagnes vivantes

N° 121 | Automne 2023

A man and a woman, both smiling, are standing behind a counter. The man is holding several large white turnips. The woman is holding a bunch of green onions. In front of them are several jars of preserves, including a large one with a red lid and several smaller ones with gold lids. On the counter, there are also fresh vegetables like carrots, onions, and ginger.

Saveurs
exquises



Aide suisse
à la montagne

Saveurs exquises



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

En plus d'être belles, nos montagnes peuvent aussi proposer
des saveurs exquises. Ou suis-je le seul à avoir les papilles
qui frétilent en pensant au pays glaronnais et à ses cornettes
au Schabziger?

Mon fils préfère les saucisses sèches de la famille Pally, de
Curaglia, qui font au moins autant partie des vacances dans
la Surselva que les tours à vélo et les randonnées. Pour lui,
«Pally» est même devenu synonyme de «saucisse sèche» –
tout comme d'autres parlent de «kleenex» pour désigner
les mouchoirs en papier. Récemment, en plaine, il n'a même
pas compris la réaction interloquée de notre boucher lors-
qu'il lui a demandé des «saucisses Pally».

Pour savoir comment sont fabriquées les véritables «saucisses
Pally» et pourquoi leur fabrication sera bientôt plus simple,
rendez-vous à la page 10 de ce numéro de «Montagnes vivan-
tes». Ailleurs, nous vous révélons à quel point les régions de
montagnes suisses peuvent être riches en saveurs. Et diverses.

La diversité est aussi l'atout des projets nommés pour
notre Prix Montagne cette année. Pour savoir comment ils
contribuent à des régions de montagne vivantes, lisez la
page 14.

Bonne lecture



Kurt Zraggen
Directeur



4

Fermentation garantie

La technique ancestrale de la fermentation retrouve une deuxième jeunesse. Par exemple, chez «Semper Vivum» dans le val Onsernone.

Sites des projets

- 4 Espace de transformation, Berzona/TI
- 6 Rénovation d'hôtel, Saas-Almagell/VS
- 8 Cave à pommes de terre, Pontenet/BE
- 10 Séchoir à viande, Curaglia/GR
- 11 Cuisine d'hôtel, Alt Sankt Johann/SG
- 16 Alambic, Oberschan/SG



8

Pousse en terre garantie

Comme les pommes de terre poussent dans le sol, on ne voit pas directement comment elles se développent. Christophe Mornod, lui, le sait.



6

Fraîcheur garantie

Quiconque déguste une truite dans cet hôtel du Valais peut être certain que le poisson nageait encore dans l'étang des propriétaires un quart d'heure plus tôt.



AMÉNAGEMENT D'UN ESPACE DE TRANSFORMATION

Par plaisir de la fermentation

par Max Hugelshofer

Conserver les aliments sans détruire leurs précieux nutriments – telle est la passion de Nina Gautschi et de Manuel Lanini. Pour y parvenir, ils ont recours à la technique séculaire de la fermentation.

BERZONA | TI Le panais que Nina Gautschi tient entre les mains n'est pas disponible sous cette forme au supermarché. En effet, il ressemble davantage à une créature marine dotée d'une myriade de tentacules qu'à une carotte surdimensionnée. Un tel légume ne serait jamais proposé dans les rayons de la grande distribution. Pour les besoins de Nina, l'esthétique en soi n'a aucune importance. Quelques entailles rapides avec le couteau de cuisine et un bon coup d'économome – et le panais à tentacules se retrouve sur un gros tas de tubercules, prêt à l'emploi.

«Nous essayons de jeter le moins possible», explique Nina. Même les épluchures des panais sont utilisées. Elles sont données aux poules d'une amie, en échange de quelques œufs. Au to-



Manuel Lanini et Nina Gautschi développent l'art ancestral de la fermentation dans le village de montagne tessinois de Berzona.

tal, Nina et son ami Manuel Lanini parent 60 kg de légumes cet après-midi-là, dans les locaux d'une ancienne boulangerie à Berzona, dans le val Onsernone. Sous peu, ils les transformeront en kimchi, une spécialité de légumes marinés à la coréenne. Les légumes sont mélangés à des épices, puis marinés dans de l'eau salée dans de grands tonneaux. Si la composition et la température sont appropriées, la fermentation ne saurait tarder. Elle produit des bactéries lactiques qui inhibent ou tuent les germes nocifs. Non seulement le processus permet de conserver les légumes, mais il leur confère également un goût caractéristique.

Nina et Manuel produisent et vendent toutes sortes de produits fermentés sous la marque «Semper Vivum». De la

choucroute, du miso japonais, des sauces piquantes et, bien entendu, du kimchi. Traditionnellement, le chou chinois en est l'ingrédient principal et «Semper Vivum» propose bien évidemment cette variante classique. Mais actuellement, le chou ne pousse pas au Tessin. Et comme Nina et Manuel mettent un point d'honneur à utiliser exclusivement des ingrédients locaux, ils ont dû faire preuve d'imagination pour produire toute l'année. «Nous avons procédé à bon nombre d'essais et sommes tombés sur les panais», explique Manuel, cuisinier de formation. Son verdict: «C'est presque meilleur qu'avec du chou». Nina, elle aussi, est séduite par le kimchi au panais: «C'est le meilleur moyen de mettre à profit la mondialisation pour promouvoir le local. Nous misons sur des recettes et des méthodes de transformation du monde entier et les adaptons à nos conditions locales.»

La boutique en ligne marche bien

Actuellement, «Semper Vivum» vend environ 100 kg de spécialités fermentées par mois. Principalement dans les magasins bio et les boutiques de spécialités au Tessin, mais de plus en plus via sa propre boutique en ligne également. C'est un multiple de ce que Nina et Manuel produisaient il y a deux ans dans leur cuisine. Mais pas assez pour leur permettre de quitter leur emploi à temps partiel et vivre entièrement de la fermentation. C'est dans cette optique qu'ils ont sauté le pas il y a un an, louant l'ancienne boulangerie de Berzona et investissant toutes leurs



Dans la mesure du possible, ces professionnels de la fermentation s'approvisionnent en légumes auprès de producteurs locaux.

économies dans la rénovation des locaux et l'achat de machines.

Ils n'aspirent pas à des affaires surdimensionnées. Néanmoins, la démarche de miser exclusivement sur «Semper Vivum» n'est qu'une étape intermédiaire. À long terme, Nina et Manuel souhaitent créer de nouveaux emplois bienvenus dans le val Onsernone, fort reculé. Mais pas n'importe quels emplois. Nina: «Mon rêve serait d'associer ma passion pour les aliments naturels à ma formation dans le domaine social, en proposant des emplois encadrés à des personnes en situation de handicap.» Mais avant d'en arriver là, il va encore falloir éplucher bien des panais.



Les produits fermentés «Semper Vivum» peuvent être commandés ici.



Nina et Manuel ont complété le kimchi traditionnel par une variante à base de panais.

Du poisson frais sinon rien

par Max Hugelshofer

Quand on commande la spécialité de la maison à l'hôtel Kristall-Saphir, il faut faire preuve d'un peu de patience. En effet, avant que la truite n'atterrisse dans la poêle, Andreas Breuer prend sa canne à pêche et se rend au bord de l'étang derrière l'établissement.

SAAS-ALMAGELL | VS Le petit ruisseau clapote joyeusement dans l'étang derrière l'hôtel Kristall-Saphir. Une libellule zigzague entre les buissons; en arrière-plan, des randonneurs dégustent leur repas de midi sur la terrasse de l'hôtel. Soudain, un homme traverse cette scène paisible, canne à pêche à la main. Il s'arrête au bord de l'étang et lance l'appât. Au bout de trois secondes, une brève secousse agite la ligne et une truite se balance au bout de l'hameçon. Le pêcheur sort le poisson, le tue et disparaît avec lui. Puis, le silence revient. La scène n'a pas duré plus de 30 secondes.

Personne ne semble s'agacer de ce pêcheur sans gêne venu tout simplement chercher son repas de midi dans cet étang privé. Car ce pêcheur est aussi l'hôtelier et la truite, préparée façon meunière, est servie quelques instants plus tard à un client attablé à la terrasse.

Andreas Breuer a toujours aimé la pêche et la chasse. Lorsque son épouse Rosine a repris l'hôtel de ses parents dans les années 1990 et qu'il a commencé à l'aider dans l'entreprise le soir et le week-end, il a mis un point d'honneur à proposer le poisson le plus frais de la vallée. Il a fait creuser l'étang, a veillé à ce qu'il soit constamment alimenté en eau

fraîche par le ruisseau de montagne situé à proximité et s'est fait livrer ses premières truites.

Rénovation énergétique de l'hôtel

C'était il y a 23 ans. Depuis, les truites fraîches, que l'on peut déguster au bleu ou en filet avec du beurre d'amandes, sont une spécialité de la maison. C'est encore le cas cette année, bien que tout, ou presque, ait changé autour de l'étang. L'hôtel vient d'être entièrement rénové. La plupart des chambres ont été refaites et les salles de séjour et de



restauration ont été modernisées. Les Breuer et leur famille élargie ont travaillé d'arrache-pied et investi beaucoup d'argent, y compris dans une isolation contemporaine et dans un chauffage à pompe à chaleur avec installation photovoltaïque. Les extérieurs ont bénéficié d'un lifting. Mais l'étang, lui, n'a pas bougé. Début juin, un camion-citerne a livré environ 150 poissons venus d'un élevage en Bas-Valais. Depuis, Andreas les pêche les uns après les autres et les remet à ses cuisiniers. Il est absolument convaincu de la qualité de ses poissons. «Nous ne sommes certes pas bio-certifiés mais il n'y a pas plus naturel que nos produits.» Les truites ne reçoivent pas de nourriture pour les poissons. Elles se nourrissent exclusivement des insectes qui virevoltent autour de l'étang. S'il y en a autant, ce n'est pas un hasard. «J'ai volontairement planté autour de l'étang des végétaux qui attirent un grand nombre d'insectes», précise Andreas. Avantage supplémentaire: les poissons ne sont pas gavés et mordent bien. «Jusqu'à présent, aucun hôte n'est resté sur sa faim faute de prise», se réjouit l'homme de 64 ans.



Lorsqu'un client commande du poisson, Andreas Breuer sort sa canne à pêche et attrape une truite dans l'étang.

«150 truites livrées par camion-citerne»

Un quart d'heure auparavant, cette truite nageait encore dans l'étang.



Envie de déguster le poisson le plus frais de la vallée de Saas? Vous trouverez ici le lien vers le site Internet de l'hôtel.

CONSTRUCTION D'UNE CAVE À POMMES DE TERRE

«Les patates sont de vraies divas»

par Max Hugelshofer

Les pommes de terre ont séduit Christophe Mornod. Le paysan de 35 ans, originaire du Jura bernois, ne peut expliquer pourquoi. Mais l'affection semble réciproque. Ses patates poussent en effet merveilleusement bien. Et on vient de loin pour les acheter.

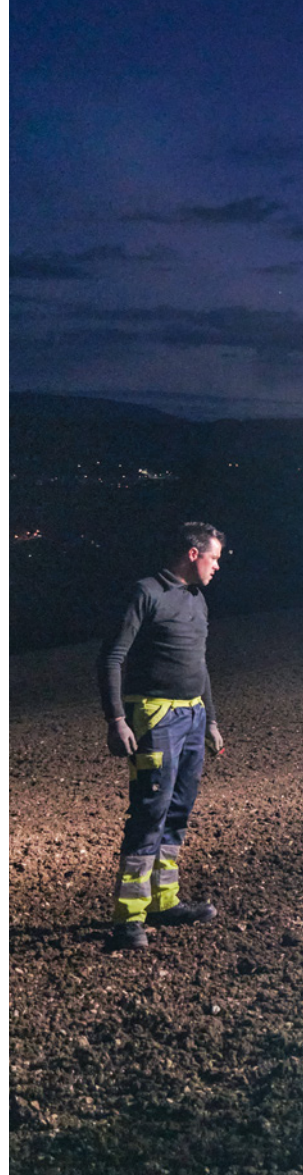
PONTENET|BE «Ceux qui pensent que les pommes de terre sont des plantes simples et ennuyeuses sont à côté de la plaque. On ne peut pas se contenter de les mettre en terre au printemps, puis de les oublier. Enfin, si, mais la récolte sera plutôt maigre. Aujourd'hui, en ce samedi de mai, nous allons planter des pommes de terre sur deux hectares. En pleine nuit. Le choix de cette journée n'est pas un hasard. Toutes les conditions doivent être réunies: l'humidité de la terre, les températures, les prévisions météo. J'ai déjà mis plus d'une fois la patience de mon collègue,

qui possède le semoir, et de mes auxiliaires à l'épreuve, parce que je les appelle à la dernière minute. Ou que j'annule encore une plantation la veille parce que les conditions ne sont finalement pas parfaites. Mais cela en vaut la peine.

Désormais, j'irai voir mes pommes de terre chaque jour. Parfois même plusieurs fois dans la journée. Les plantes poussent-elles bien? Comment les feuilles se développent-elles? Présentent-elles des taches? Comme les pommes de terre sont sous terre et qu'on ne peut les voir, on doit lire dans les feuilles comment elles vont et s'il faut faire quelque chose. Ce n'est pas difficile lorsqu'on sait comment cela marche, mais il faut du temps et de la patience.

J'ai découvert cette culture pendant mon apprentissage de paysan, dans le Seeland. J'ai tout de suite aimé. Dans notre ferme, dans le Jura bernois, mon père produisait du lait et cultivait un

Dans le nouvel entrepôt, les pommes de terre se conservent plutôt bien.



Christophe Mornod supervise de très près les semis de pommes de terre nocturnes.



peu de céréales. Lorsque j'ai repris l'exploitation, il y a quelques années, je suis d'abord passé à l'élevage de vaches allaitantes. Entre autres pour avoir plus de temps pour les pommes de terre. J'ai cultivé mon premier petit champ presque en secret. Mon père trouvait l'idée complètement barge et me prédisait un travail fou et un revenu faible. Mais son intérêt a grandi au fur et à mesure que mes premières plantes poussaient. Aujourd'hui, en plus de m'aider dans l'étable, il trie les pommes de terre inlassablement pendant des heures.

La terre comme couche protectrice

Le travail ne s'arrête pas après la récolte. Je m'assure que chacun des tubercules soit entouré d'une jolie couche de terre quand nous les entreposons. La terre les protège. Elle tombe ensuite lors du tri et du déballage. Pendant longtemps, le stockage nous a posé problème. Comme je

n'avais pas de cave adéquate, je devais entreposer ma récolte ailleurs. Cela avait un coût, et c'était aussi très compliqué. Je suis content d'avoir pu bénéficier du soutien de l'Aide suisse à la montagne pour installer une cave adaptée dans l'ancienne étable, juste à côté de chez mes parents. Il s'agit en fait plus d'une chambre froide, bien isolée et climatisée. Les pommes de terre s'y conservent parfaitement pendant des mois, jusqu'à leur vente. Je fournis des grossistes, mais je vends aussi une bonne partie de la récolte directement au magasin de notre ferme. C'est le magasin de ma femme, Annick. C'est elle qui l'a mis en place, et je n'interviens pas. Je ne suis pas un bon vendeur, contrairement à elle. Elle a cela dans le sang. Elle sait ce que les gens veulent. Et, surtout, dans quelle atmosphère le leur proposer.

Oui, nous sommes complémentaires, Annick et moi. Et nous sommes heu-

reux de voir que nos enfants, Jonas, 13 ans, et Mia, 11 ans, s'intéressent à l'agriculture et sont motivés à nous aider. J'aimerais partager ma passion de mon métier avec d'autres personnes. Je m'investis au sein de la Chambre d'agriculture, et je publie aussi des vidéos explicatives sur Facebook et Instagram. Des gens sont déjà venus juste pour voir le magasin, parce qu'ils me connaissent grâce aux réseaux sociaux. Mais pour moi, le plus beau compliment, c'est lorsqu'ils reviennent pour mes bonnes pommes de terre.»



Vous trouverez ici d'autres photos des semis de pommes de terre et de la ferme des Mornod.



Le saucisson, une affaire de famille: Ivo, Bina et Beno Pally.



Le transport par grue des saucissons dans les combles fera bientôt partie du passé.

AGRANDISSEMENT D'UN SÉCHOIR À VIANDE

Plus de place pour le saucisson et C^{ie}

Au fil du temps, l'activité de séchage de viande qui occupait Beno et Bina Pally le week-end s'est muée en une entreprise qui emploie dix personnes. Des transformations sont nécessaires pour agrandir les lieux et gagner en efficacité.

CURAGLIA | GR Ivo Pally est chargé comme un baudet. Il porte, sur chaque épaule, dix baguettes garnies chacune de 13 saucissons. Aujourd'hui, il s'agit de transporter 400 kilos de charcuterie d'un séchoir à un autre dans lequel l'air est un peu plus humide. «Nous devons manipuler chaque saucisson une demi-douzaine de fois au cours du processus d'affinage», explique Ivo. Cela ne devrait bientôt plus être le cas. La production sera prochainement installée dans un bâtiment provisoire pour que des artisans puissent s'occuper de la maison historique nichée au cœur de Curaglia.

Lorsque les travaux seront terminés, au printemps 2024, plusieurs petits locaux de séchage seront disponibles,

et tous seront équipés pour qu'on puisse y régler les conditions atmosphériques selon les besoins. Il ne sera alors plus nécessaire de déménager les saucissons d'un local à l'autre. Les Pally et leur personnel auront, en outre, suffisamment d'espace dans les locaux pour pouvoir y suspendre les jambons et le lard qu'ils confient aujourd'hui à une autre entreprise par manque de place. Et, surtout, tous leurs saucissons. La gamme permanente des Pally en compte 15 sortes, et le père et le fils poursuivent leurs expérimentations.

Tout a commencé par le saucisson aux pommes de terre, dont Beno a élaboré la recette dans les années 1980. Il était à l'époque employé

chez un grossiste en viande dans la plaine, mais rentrait tous les week-ends dans son village au col du Lukmanier. Il y produisait des saucissons à petite échelle et les vendait à des amis et à des connaissances. Avec le temps, cette activité est devenue un commerce. Beno a alors démissionné pour revenir dans son village, puis Bina l'a imité. L'entreprise s'est continuellement développée. Beno et Bina ont été très heureux lorsque leur fils, Ivo, a suivi un apprentissage comme charcutier après sa formation de cuisinier et les a rejoints une fois son diplôme en poche. Cela fait maintenant une bonne dizaine d'années qu'il travaille aux côtés de ses parents. Le passage de flambeau approche. Après les transformations, les parents pourront remettre à leur fils une entreprise moderne sans investissement urgent. (max)



Vous trouverez d'autres photos de l'entreprise de séchage de viande ici.

UNE NOUVELLE CUISINE POUR UN HÔTEL TRADITIONNEL

Heureux comme un chasseur au Toggenburg

Au Rössli, à Alt Sankt Johann, les plats sont frais, de saison et locaux. Pour le gibier, la famille s'occupe de tout, de la chasse à l'assiette.

ALT SANKT JOHANN | SG Aujourd'hui, Georges Schlumpf rentre de la chasse les mains vides. Il a certes vu deux chevreuils – un jeune mâle qu'il aurait pu abattre et une femelle –, mais les animaux étaient sur leurs gardes. «Cela fait partie du jeu, dit-il plus tard. Il m'arrive souvent de passer des heures sans pouvoir approcher une bête.»

Le septuagénaire chasse depuis plus de 40 ans le chevreuil, le cerf, le chamois et, parfois, le bouquetin. Son groupe dispose d'un territoire qui s'étend des hauteurs de Alt Sankt Johann jusqu'au Sântis. La chasse au chevreuil commence début juin. Georges sort alors dès l'aube presque tous les matins.

Georges n'a jamais chassé pour se détendre: il tient à rapporter de la viande pour son restaurant. Le Rössli, aux mains de la famille depuis 1828, s'est fait connaître par ses plats de gibier. La fille de Georges, Josiane, et son mari, Philipp Bauer, en ont repris les rênes en 2022. Tous deux sont cuisiniers de formation et Philipp a aussi étudié la gestion d'entreprise. Ils se sont rencontrés au Tessin, dans le restaurant où ils travaillaient. Ils ont ensuite fait plusieurs étapes ensemble en Suisse et à l'étranger avant que leur fils Jona, l'aîné de leurs trois enfants, ne soit en route. La jeune famille s'est alors installée au Toggenburg. Josiane aidait ses parents au restaurant tandis que Philipp travaillait comme or-

ganisateur d'événements dans un hôtel prestigieux de Bad Ragaz.

Ils ont réfléchi plusieurs années avant de devenir la cinquième génération à diriger le Rössli. Ils ont pris leur décision en 2021 et ne l'ont jamais regretté. Même si les travaux nécessaires, surtout pour rénover la cuisine, ont été stressants et financièrement ardues. S'ils ont apporté quelques changements, Philipp et Josiane ont gardé les valeurs sûres. Par exemple le rôti de viande hachée que propose la carte. Et, bien sûr, leur spécialisation dans les plats de gibier. Georges fournit à présent les animaux dépecés à Philipp, avant que celui-ci les transforme en mets qui n'ont pas à rougir devant ceux de son beau-père. (max)



Envie de gibier?
Réservez une table au Rössli.



Trois générations de la famille Schlumpf-Bauer s'occupent du bien-être des clients.

Georges Schlumpf à la chasse. Aujourd'hui, il rentre bredouille.





De la grotte au voilier

Avec leurs produits, Nina Gautschi et Manuel Lanini souhaitent réinsuffler vie à la technique ancestrale de la fermentation, notamment avec le kimchi coréen, très tendance. Un coup d'œil au «Lexikon der Steinzeit», d'Emil Hoffmann, corrobore l'ancienneté de la fermentation. On y lit ainsi que les hommes de l'âge de pierre dégustaient «le contenu fermenté de l'estomac des animaux chassés.» Alors, mieux vaut encore régler la machine à

remonter le temps sur l'Égypte antique. On y trouvait de véritables maîtres de la fermentation. Le pain, la bière, le yogourt, le fromage et le vinaigre – tout y était produit au moyen de bactéries probiotiques qui transforment les matières organiques et libèrent ainsi de l'acide, des gaz ou de l'alcool. Au XVII^e siècle, les Anglais ont alors inventé le «ketchup». Rien à voir toutefois avec la sauce tomate sucrée que nous connaissons. Il s'agissait

apparemment d'un liquide très corsé à base de poisson fermenté. Lors de ses expéditions au XVIII^e siècle, le navigateur James Cook embarquait toujours des tonneaux entiers de choucroute. Cela protégeait certes efficacement ses marins du scorbut, une maladie due à une carence en vitamines, mais aurait également provoqué maintes mutineries, faute de variété culinaire.

ΨΡ Risotto estival à la burrata

Affiné avec du citron, le risotto séduit par une délicieuse note de fraîcheur. Combiné à la roquette aromatique et à la burrata onctueuse, ce plat tombe à pic les jours de canicule.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

| | |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 80 ml d'huile d'olive | 40 g de beurre |
| 2 échalotes | 80 g de parmesan |
| 2 gousses d'ail | 100 g de roquette |
| 400 g de riz pour risotto | 2 morceaux de burrata, p. ex. de la fromagerie de montagne Marbach |
| 100 ml de vin blanc | Poivre, sel |
| 1 L de bouillon de légumes | 1 citron |
| 2 courgettes | |
| 1 cs d'herbes italiennes | |
| 40 g de pignons de pin | |

Couper les échalotes et les gousses d'ail et les faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter le riz et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide. Mouiller avec le vin et réduire. Verser le bouillon petit à petit en remuant. Au bout de 25 à 30 minutes, le riz devrait être onctueux et le bouillon réduit.

Couper les courgettes en tranches dans le sens de la longueur. Verser le reste d'huile d'olive dans une poêle et faire cuire les courgettes jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Assaisonner d'un peu de sel et des herbes. Faire griller les pignons de pin dans une autre poêle.

Dès que le riz est crémeux mais encore al dente, incorporer le beurre et le parmesan râpé. Incorporer également les pignons de pin et la roquette. Assaisonner ensuite avec du sel et du poivre.

Dresser le risotto, y déposer les tranches de courgettes et les garnir d'une demi-burrata.





La reine des petits pains aux œufs

Quand je pars en randonnée avec des amis, c'est une évidence à chaque fois: je vais préparer des petits pains aux œufs pour tout le monde. Je n'ai jamais aspiré activement au titre de reine des petits pains aux œufs, mais il me colle désormais à la peau. L'histoire est la suivante: je mange rarement de la viande et je n'ai pas envie d'emporter des sandwiches au jambon en randonnée. Il y a des années, je me suis donc préparé des petits pains fourrés aux œufs durs hachés à la mayonnaise, agrémentés de cornichons et de pousses. J'ai eu droit à des regards approbateurs et surtout envieux de la part de mes compagnons de randonnée. «Tu m'en prépareras un aussi un jour?» m'a d'abord demandé une amie. Et peu après la prochaine. Puis une autre encore. Un jour, ce fut clair: dorénavant, je serai responsable du ravitaillement quand nous partirons en randonnée. Et je n'oserais jamais préparer autre chose que des petits pains aux œufs.

Karin Kupper,
Conseillère Donateurs

Umami

Les Japonais appellent «umami» le cinquième goût, en plus du sucré, du salé, de l'amer et de l'acide. Ce cinquième goût n'a été scientifiquement attesté qu'en 2000.



Randonnée rime avec saucisses

Les saucisses sèches de la boucherie Pally sont exquises et elles se prêtent à merveille pour le ravitaillement dans le sac à dos, lors d'une randonnée. Pourquoi ne pas combiner l'achat des saucisses sur place, à Curaglia, avec une belle randonnée dans le val Medel? Sur aidemontagne.ch, à la rubrique «En route», nous vous proposons deux randonnées dont le point départ se trouve à proximité immédiate de la boucherie. Scannez le code QR ci-dessus pour plus d'informations.

1500

kg de saucisses sèches par semaine. Voilà la quantité que produit la famille Pally dans sa boucherie et son séchoir à viande à Curaglia, au col du Lukmanier. En fonction de la saison, on compte jusqu'à 20 variétés différentes, de la traditionnelle saucisse aux pommes de terre au salsiz aux noix, en passant par la saucisse aux myrtilles. Le jambon et le lard sont également transformés en spécialités irrésistibles dans les séchoirs des Pally.

Les projets

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

Produits fermentés signés «Semper Vivum»

Lors du déménagement dans les locaux de l'ancienne boulangerie de Berzona, de nombreux travaux d'assainissement et investissements en mobilier et en machines étaient à l'ordre du jour. Pour se lancer professionnellement, Nina Gautschi et Manuel Lanini ont pu compter sur le soutien de l'Aide suisse à la montagne.

sempervivum.ch

Trites de l'hôtel Kristall-Saphir

La petite SA familiale ne pouvait pas financer sans aide les rénovations destinées à assurer l'avenir de l'hôtel Kristall-Saphir, à Saas-Almagell. Grâce à son soutien, l'Aide suisse à la montagne a notablement contribué à la réussite du projet.

kristall.ch

Saucisses sèches du séchoir à viande Pally

Sans assainissement complet des locaux de production, la boucherie Pally n'aurait pas pu garantir sa compétitivité à long terme. Les investissements requis dépassaient toutefois les moyens de l'entreprise familiale. L'Aide suisse à la montagne est intervenue pour combler cette lacune.

metzgerei-graubuenden.ch

Gibier du restaurant Rössli

La famille Bauer ne pouvait pas assumer à elle seule la transformation du «Rössli», dans le centre d'Alt Sankt Johann. L'Aide suisse à la montagne a comblé le déficit de financement, permettant la construction de la nouvelle cuisine et la modernisation de l'entrée.

roessli-toggenburg.ch

Pommes de terre de la famille Mornod

La famille Mornod a pu compter sur le soutien de l'Aide suisse à la montagne pour la construction de son entrepôt pour les pommes de terre et pour l'extension de son magasin.

PRIX MONTAGNE 2023

Un prix pour les régions de montagne

par Lukas Ziegler

Le Prix Montagne récompense chaque année des projets fructueux menés dans les régions de montagne. Pour l'édition 2023, le jury, composé de sept membres et présidé par Bernhard Russi, a retenu six projets exemplaires réalisés dans les différentes régions linguistiques de Suisse.



Un bel hôtel à l'alpage de Mettmen

Le Berghotel Mettmen s'élève sur les fondations d'une ancienne cantine. Romano et Sara Frei-Elmer l'ont fondé il y a huit ans, créant un point de rendez-vous pour tous les amoureux de la montagne.

L'imprimerie familiale au cœur de Chironico

C'est dans l'ancienne étable de leur père, où vivaient autrefois porcs et chèvres, que les frères Davide et Gustavo Dazzi exploitent leur imprimerie. Dazzi SA a été fondée en 1990 au cœur du village de montagne tessinois de Chironico.



1500 kilomètres de pistes équestres dans le Jura

Grâce au projet «Réseaux équestres Marguerite», soutenu par l'association Marguerite, plus de 1500 kilomètres de pistes équestres balisées ont vu le jour dans le Jura. Elles en parcourent les plus beaux paysages et relient plus de 60 fermes.

Le Prix Montagne, doté de 40 000 francs, sera remis à Berne le 7 septembre 2023.



Le travail de la laine depuis 130 ans

La filature Vetsch, dans le village grison de Pragg-Jenaz, traite jusqu'à 15 tonnes de laine par an de façon traditionnelle. L'entreprise familiale est aujourd'hui dirigée par la quatrième génération, Christoph Vetsch et sa femme, Jeannine.



Un projet pour l'avenir du Valposchiavo

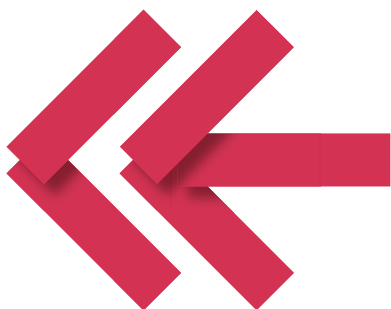
Un vent de renouveau souffle dans la vallée sud des Grisons: moteur de développement régional, l'association Polo Poschiavo y réalise des projets qui offrent des perspectives, et ce, depuis plus de 20 ans.

Une aventure en e-bike à travers les Alpes

Maxence Carron et Adria Mercadé proposent, avec e-Alps, des tours en e-bike de plusieurs jours dans les Alpes valaisannes et grisonnes. Leur grand classique: la célèbre «Haute Route», qui relie Chamonix à Zermatt.



Vous trouverez ici toutes les informations sur le Prix Montagne 2023, que nous décernons avec le Groupement suisse pour les régions de montagne (SAB).



Il y a 10 ans



DES LOCAUX POUR LA PRODUCTION DE VIN ET D'EAU-DE-VIE

C'en est presque trop

par Alexandra Rozkosny

Il y a dix ans, la famille de paysans de montagne Gabathuler construisait de nouveaux locaux dans sa ferme pour la production de vin et de boissons distillées. Depuis lors, Markus Gabathuler a créé, par plaisir, tellement d'eaux-de-vie qu'il entend maintenant réduire sa gamme.

OBERSCHAN | SG «L'Alte Traube», une eau-de-vie de vin avec un peu de sucre résiduel, est notre best-seller, explique Markus Gabathuler. Notre famille en produit depuis longtemps, un peu comme on mélange de l'eau-de-vie de pruneaux pour la «Vieille Prune».» Le paysan de 48 ans propose actuellement 46 sortes de distillats. Ses parents non plus ne se contentaient pas d'élever des vaches à la Buelsteihof. Ils distillaient des alcools de fruits de plus de 100 arbres haute-tige et produisaient du vin, une acti-

vité pour laquelle le versant sud de Wartau, entre Buchs et Sargans, semble prédestiné.

Lorsque Markus et sa femme, Karin, ont repris la ferme en 2009, la tradition a ressuscité. «J'aime expérimenter; c'est ce qui m'a amené à la distillation.» Il a ainsi créé des eaux-de-vie à partir de framboises, de mirabelles, de cerises et même de chocolat. Ses créations ont vite trouvé preneur. Si vite que, il y a dix ans, son installation a montré ses limites. «Grâce aux nou-

veaux locaux de production et aux trois nouveaux alambics, j'ai pu augmenter la quantité et trouver de nouveaux clients», raconte Markus. C'était important, car la famille, qui comptait trois enfants, n'aurait pas pu vivre des revenus qu'elle tirait du lait. «Aujourd'hui, nous livrons nos distillats aux Landi de la région, à des hôtels et à des restaurants.» Avec ses nouvelles machines, Markus produit chaque année environ 1000 litres d'eau-de-vie et quelques bouteilles de vin. Markus a toutefois décidé d'élaguer



Merci!

Karin et Markus Gabathuler ont trois fils. Les rassembler pour une photo n'est pas simple. Il y a dix ans, l'aîné, Simon, aujourd'hui 18 ans, était absent; maintenant, c'est Levin, 14 ans, qui manque à l'appel. Andrin, 16 ans, figure sur les deux photos, à gauche.



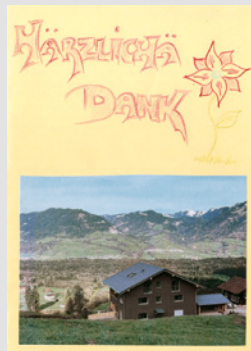
quelque peu sa gamme, dont l'étendue est difficile à gérer: avec 46 sortes, et pour chacune trois tailles de bouteille, ce sont plus de 120 étiquettes qu'il faut coller à la main. Ce choix permettra aussi à Karin d'être suffisamment disponible pour s'occuper de la troisième activité de la Buelsteihof: l'accueil de clients désireux de découvrir la vie à la ferme. La Buelsteihof a, en effet, toujours été un lieu ouvert propice au bien-être des gens et des animaux.

L'Aide suisse à la montagne reçoit quotidiennement des lettres de familles remerciant les donatrices et les donateurs pour leur précieux soutien. Nous vous en transmettons quelques-unes ci-après.

Le jardin d'enfants se développe

Nous avons été ravis lorsque nous avons appris que vous nous accordiez un soutien financier pour agrandir le jardin d'enfants Purzelzwärg. Nous vous remercions de tout cœur, vous et vos experts bénévoles. Sans votre aide, nous n'aurions pas pu donner une telle envergure à notre projet.

Jardin d'enfants Purzelzwärg, canton du VS



Quatre générations de 0 à 92 ans

Un tout grand merci pour votre généreuse contribution à la construction de notre maison. Ce nouveau bâtiment nous a permis de réunir quatre générations, de 0 à 92 ans, sous le même toit. Sans votre soutien, nous n'aurions pas pu réaliser cette construction. Nos conditions de logement n'auraient alors pas été soutenables et nous n'aurions pas pu reprendre l'exploitation. Nous sommes heureux d'avoir pu compter sur vous.

Famille I., canton d'OW



Il y a si longtemps...

Comme le temps passe! Cela fait plus de cinq ans que vous nous avez soutenus financièrement dans la construction de notre grange. Avec le recul, il est encore plus clair pour nous que cela aurait été impossible sans l'Aide suisse à la montagne.

Famille S., canton de BE



Les animaux se sentent bien

Nous vous remercions chaleureusement de votre soutien considérable. Nous n'avons pu réaliser notre projet que grâce à votre aide. Nous disposons maintenant d'une étable plus adéquate pour les bêtes et le travail, et toute la famille s'en réjouit chaque jour. Les animaux se sentent visiblement bien dans leur nouvelle maison.

Famille H., canton de SG

RETOUR SUR LE NOUVEAU DROIT SUCCESSORAL

« Désormais, on a plus de liberté »

L'entretien avec Ivo Torelli a été mené par Max Hugelshofer

À l'Aide suisse à la montagne, Ivo Torelli s'occupe des successions de Suisse romande. Le nouveau droit successoral est plus flexible dans les dispositions testamentaires. C'est pourquoi la demande d'information est plus grande.

Ivo Torelli à propos des dons aux organisations caritatives: «Il faut que ça corresponde.»

Le nouveau droit successoral est entré en vigueur au début de l'année. J'imagine que le téléphone n'arrête pas de sonner?

Ivo Torelli: Cela reste raisonnable. De manière générale, les gens sont plutôt bien informés. Mais ce qui revient régulièrement, ce sont les demandes du type: «Faut-il que je change mon testament?»

Alors, le faut-il?

C'est à voir, selon les cas. Selon la situation familiale, mais aussi selon ce qui est important pour soi.

Dans quels domaines est-il le plus urgent d'agir?

La grande nouveauté du droit successoral concerne la réduction des parts réservataires, qui offre plus de

flexibilité. Si vous avez pris des dispositions en la matière dans votre testament, c'est sans doute une bonne idée de demander à un spécialiste d'y jeter un œil.

C'est quelque chose que vous faites?

Si quelqu'un me le demande, je le fais volontiers. Mais je ne suis pas avocat. C'est pourquoi je confie les cas plus complexes à des spécialistes externes avec qui nous travaillons. Il s'agit d'avocats et de notaires spécialisés dans le droit successoral à travers la Suisse. Pour les questions simples, en revanche, il n'y a même pas besoin de mon soutien. Il suffit de consulter notre guide sur le testament «Pour aujourd'hui, demain et après-demain», à commander en remplissant le talon au milieu du magazine.

Quelles sont les nouvelles options offertes par le nouveau droit successoral?

Par exemple, dans le cas d'une personne sans enfants, les parents percevaient jusqu'à maintenant au moins 12,5% de l'héritage. Désormais, on peut en décider librement et exclure ses parents de la succession.

Cela se fait?

Oui, j'ai déjà vu plusieurs cas de ce genre. Les raisons qui motivaient ce choix étaient d'ailleurs très variées. Il peut bien sûr y avoir une dispute à l'origine de la décision, mais beaucoup estiment simplement que leurs parents ont déjà assez d'argent et que l'héritage peut avoir plus d'effets ailleurs.



Dons à choix



Dons en général

C'est l'Aide suisse à la montagne qui décide quel projet doit être soutenu.



Dons en faveur d'un projet particulier

Vous faites un don en faveur d'un projet concret. Vous trouverez une sélection des projets à soutenir sur aidemontagne.ch Le montant minimal pour ce genre de dons est de 1000 francs.



Dons de condoléances

À l'occasion d'un décès, vous pouvez également faire un don à l'Aide suisse à la montagne à la place de couronnes ou de fleurs. Vous trouverez toutes les indications utiles sur aidemontagne.ch à la rubrique «Ce que vous pouvez faire», dons de condoléances.



Dons à l'occasion d'un événement particulier

Qu'il s'agisse d'un anniversaire, d'un mariage ou d'un événement d'entreprise, si vous ne souhaitez pas de cadeau, vous pouvez motiver vos invités à faire un don à l'Aide suisse à la montagne. Pour de plus amples informations: aidemontagne.ch, rubrique «Ce que vous pouvez faire», dons événementiels.



Successions et legs

Vous souhaitez léguer des biens par testament à l'Aide suisse à la montagne? Ivo Torelli se fera un plaisir de vous conseiller, téléphone 044 712 60 54.

Modes de versement

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2

Compte WIR 264641-38-0000

Nous vous remercions très chaleureusement pour votre don!

Avez-vous des questions au sujet des dons?

Appelez-nous! Tél. 044 712 60 60, info@aidemontagne.ch, aidemontagne.ch

Faites un don avec TWINT!



Scannez le code QR avec l'app TWINT



Confirmez le montant et le don



Mentions légales

Éditeur Aide suisse à la montagne, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, tél. 044 712 60 60, aidemontagne.ch Direction Max Hugelshofer (max) Rédaction Alexandra Rozkosny (aro), Lukas Ziegler (lzi) Layout Christoph Häsli, Zurich Traduction SprachWeberei AG, Zurich Production, correctorat et impression Druckerei Kyburz AG, Dielsdorf Photographie Yannick Andrea Crédits photographiques Max Hugelshofer (p. S11, p. 13, p. 15, p. 19), Alexandra Rozkosny (p. 12, p. 14, p. 15, p. 17) Mode de parution «Montagnes vivantes» paraît 4 x par an, en français et en allemand Abonnement 5 francs/an sont compris dans le don Tirage total 100 000 exemplaires

Par exemple auprès de l'Aide suisse à la montagne?

Par exemple. Ou n'importe quelle autre organisation caritative. Il faut que ça corresponde. Pour moi, il est important de ne pas forcer la main ni d'essayer de convaincre qui que ce soit. Si une personne a consacré sa vie entière à l'intégration des personnes handicapées, il est tout naturel qu'elle inclue dans son testament une organisation dans ce domaine. Mais si quelqu'un a un lien particulier avec les personnes vivant dans les montagnes et qu'il faisait déjà des dons à l'Aide suisse à la montagne, je me réjouis qu'il nous mentionne dans son testament.

Prochain numéro

Bois



**Aide suisse
à la montagne**

Fondation Aide suisse à la montagne
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil
T 044 712 60 60
info@aidemontagne.ch | aidemontagne.ch
Compte pour les dons:
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2