



RELAIS INFOS CHARMEY LA SAISON D'ALPAGE

DIE ALPSAISON | SUMMER-GRAZING SEASON





Chalet de La Monse, Val-de-Charmey



Maison du Banneret, Grandvillard



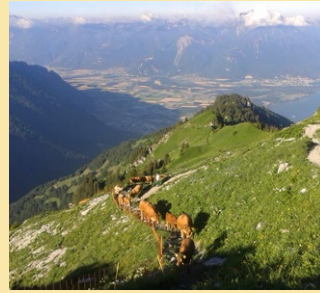
Le Grand Chalet, Rossinière



Mur en pierres sèches de Paray-Charbon, Château-d'Ex



Cave de L'Etivaz, Château-d'Ex



Chemin de remue, Sonchaux – Rochers-de-Naye

DÉCOUVRIR LA SAISON D'ALPAGE, MODE D'EMPLOI

WIE MAN DIE ALPSAISON AM BESTEN ERLEBEN KANN A GUIDE TO THE TRADITION OF SUMMER GRAZING

La saison d'alpage (de mai à octobre) s'accompagne de la fabrication de fromages. Cette vie au chalet implique de nombreux savoir-faire. La saison d'alpage a été retenue par la *Confédération* comme l'une des traditions vivantes devant figurer prochainement dans le patrimoine culturel immatériel de l'*UNESCO*, aux côtés notamment de la *Fête des Vignerons* ou du *Carnaval de Bâle*.

Du 16^e au 18^e siècle, le fromage se produit presque exclusivement à la montagne sur une période d'environ 20 semaines de mai à la fin septembre. Les sonnailles teignent au printemps à la Poya (montée à l'alpage) et à l'automne pour la Rindya (désalpe).

Cette intense activité dans les alpages et l'enrichissement de marchands ont laissé des traces dans le paysage et le patrimoine bâti : un ensemble remarquable de chalets d'alpage, de granges, de caves, de fenils. Dans la partie

gruérienne du Parc, on note un ensemble recensé de 619 chalets d'alpage dont plus d'un tiers intégralement couvert en tavillons (tuiles de bois fendu). Ce patrimoine alpestre est aujourd'hui constitutif de l'identité régionale.

Les sites proposés permettent la découverte de la saison d'alpage, au fil des saisons et dans les paysages et les villages du Parc. De son histoire et des traces laissées dans le territoire aux fêtes encore célébrées aujourd'hui, le visiteur ne pourra qu'être séduit par ce patrimoine et ces traditions vivantes.

Les visites doivent être préparées en fonction de la saison, des horaires des musées ou caves à fromage, des conditions et de la sécurité nécessaire pour les randonnées et balades.

Die Alpsaison (von Mai bis Oktober) geht mit der Käseherstellung einher. Das Leben auf der Alp setzt viel Know-how voraus. Der Bund hat die Alpsaison auf die Liste der lebendigen Traditionen gesetzt, die demnächst ins immaterielle Kulturerbe der *UNESCO* aufgenommen werden sollen. Auf dieser Liste stehen insbesondere auch das Winzerfest *Fête des Vignerons* oder die Basler Fasnacht.

Zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert wurde der Käse fast ausschliesslich in den Bergen, innerhalb eines Zeitraums von ungefähr 20 Wochen zwischen Mai und Ende September hergestellt. Das Treicheln mit den Kuhglocken fand im Frühling bei der Poya (Alpaufzug) und im Herbst bei der Rindya (Alpabzug) statt.

Die intensive Arbeit in den Alphütten und die Bereicherung der Händler haben Spuren in der Landschaft und im architektonischen Erbe hinterlassen: ein bemerkenswertes Ensemble an Alphütten, Scheunen, Kellerräumen und

Heuschobern. Der Teil des Parks, der zum Greyerzerland gehört, zählt eine ganze Reihe von Alphütten – insgesamt 619 Stück. Mehr als ein Drittel dieser Alphütten sind vollständig mit Schindeln gedeckt (Ziegel aus gespaltenem Holz). Dieses Kulturgut der Alpen ist heute fester Bestandteil der regionalen Identität.

Anhand der vorgeschlagenen Ausflugsziele können Sie die Alpsaison im Wandel der Jahreszeiten sowie in den verschiedenen Landschaften und Dörfern des Parks erleben. Lassen Sie sich von der Vergangenheit und den noch heute sichtbaren Spuren des Kulturerbes und der lebendigen Traditionen verzaubern, welche die Region und ihre Feste geprägt haben.

Passen Sie die Ausflüge der Jahreszeit und den Öffnungszeiten der Museen oder Käsekeller an und achten Sie bei Wanderungen und Spaziergängen auf die Verhältnisse und auf die Sicherheit.

Cheese-making is an integral part of the summer-grazing season, or alpage (May-October). Indeed, it takes a wide skillset to be a mountain dairy farmer. The Swiss Confederation selected the summer-grazing season for inclusion on the UNESCO Intangible Cultural Heritage list, alongside other Swiss traditions like the Fête des Vignerons and Basel Carnival.

Between the 16th and 18th centuries, almost all Swiss cheese was made on mountain farms, during the 20 weeks from May to late September. The sound of clanging cowbells has long filled the air in early summer during the Poya (ascent of the dairy herds to the mountain pastures), then again in autumn during the Rindya (return to lowland pastures).

The landscape and built heritage of the Park bear witness to the importance of alpine farming in the region and to the traders who grew rich from buying and selling its products. The Park is home to a remarkable collection of mountain farmhouses (chalets), barns, cellars and

haylofts. There are as many as 619 listed mountain chalets in the Gruyère section of the Park alone, and roughly one-third of them are clad in traditional tavillons (wooden shingles). This alpine heritage has significantly shaped the region's identity.

The destinations featured here will allow you to explore, at your own pace, the different facets of this age-old alpine farming tradition, as well as the Park's landscapes and villages. Along the way, you will also discover the region's fascinating history, rich heritage and many other traditions that are still going strong today.

When organising your trip, bear in the mind the time of year, the museums' and cheese cellars' opening hours, weather conditions and necessary precautions to ensure that your hike or walk is as safe and as enjoyable as possible.

LA CARTE DE LA SAISON D'ALPAGE AUSFLUGSZIELE FÜR DIE ALPSAISON | LIFE ON THE ALPINE SUMMER PASTURES MAP

1 Charmey | Plateau de La Monse Das Hochplateau von La Monse | La Monse Plateau

Randonnée depuis Charmey, mur en pierres sèches, chalet d'alpage et chapelle.

Ausgangspunkt der Wanderung ist Charmey, Höhepunkte sind die Trockensteinmauer, die Alphütte und die Kapelle.

Hiking trail beginning in Charmey. Highlights include the dry stone wall, alpine dairy farm and chapel.

De mai à octobre Von Mai bis Oktober From May to October

Informations: La Gruyère Tourisme, +41 (0)848 424 424, www.la-gruyere.ch/charmey

2 Charmey | Forge de La Tzintre Die Schmiede La Tzintre | La Tzintre Forge

Ancienne forge avec l'ensemble des outils et machines en ordre de marche. Grange exposition autour de l'histoire de cette forge et de la ferronnerie.

In La Tzintre finden Sie eine alte Schmiede, deren sämtliche Werkzeuge und Maschinen noch funktionstüchtig sind. Eine Scheune klärt über die Geschichte der Schmiede und des Schmiedehandwerks auf.

Traditional working forge, including period tools and machinery, as well as an extensive exhibition tracing the history of the forge and blacksmithing.

Informations: Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, +41 (0)848 110 888, www.forgedecharmey.ch

3 Charmey | Caves de La Tzintre Die Käsekeller von La Tzintre | La Tzintre Cheese Cellars

Les caves d'affinage de la Tzintre accueillent les meules de Gruyère d'alpage AOP et de Vacherin Fribourgeois d'alpage AOP.

In den Reifekellern von La Tzintre werden die Käselaipe des Greizer-Alpkäses AOP und des Freiburger Vacherin AOC gelagert.

The cheese-ripening cellars of la Tzintre is where the famed local specialities of Gruyère d'alpage AOP and Vacherin Fribourgeois d'alpage AOP are matured and stored.

Informations: Coopérative des producteurs de fromage d'alpage, +41 (0)26 927 12 21, www.fromage-alpage.ch

4 Charmey | La Bénichon Die Kilbi | La Bénichon [harvest thanksgiving festival]

La Bénichon se déroule en Gruyère le deuxième week-end d'octobre. A Charmey, une traditionnelle course de charrettes est organisée par la Société de Jeunesse.

Im Bezirk Greizer findet die Kilbi am zweiten Oktoberwochenende statt. In Charmey organisiert der Jugendverein anlässlich des Festes ein Heuwagenrennen.

In the Gruyère region, La Bénichon is celebrated on the second weekend in October. In Charmey, festivities also include a traditional soapbox derby organised by the local youth association.

Informations: La Gruyère Tourisme, +41 (0)848 424 424, www.la-gruyere.ch/charmey

5 Estavannens – Lessoc | Sentier de la Poya Der Pfad der Poyas | La Poya Trail

Poya désigne la montée à l'alpage, mais aussi ces peintures sur bois qui ornent le linteau des fermes. D'Estavannens à Lessoc, ce sentier en permet la découverte tout en admirant les paysages de l'Intyamon.

«Poya» nennen die Einheimischen nicht nur den Alpaufzug, sondern auch die Holzmalerien, die über den Stalltüren vieler Bauernhöfe hängen. Auf dem Poya-Weg von Estavannens nach Lessoc lassen sich diese Malereien entdecken und zugleich die Landschaften des Intyamon bewundern.

Poya is the patois word for the ascent of the dairy cows to their summer grazing pastures. It is also the name given to the paintings on wood which hang over farmhouse doors. The trail from Estavannens to Lessoc lets walkers discover this age-old folk art and take in the stunning Intyamon valley.

Informations: La Gruyère Tourisme, +41 (0)848 424 424, www.la-gruyere.ch

6 Grandvillard | Parcours découverte architecture rurale | Entdeckungsrundgang zur ländlichen Architektur architecture discovery trail

Le parcours est constitué d'un choix de 14 maisons ou bâtiments situés sur l'ensemble du village. Ces constructions sont révélatrices des divers styles de l'architecture paysanne, du 16^e au 20^e siècle.

Der Rundgang führt durch das ganze Dorf, an einer Auswahl von 14 Häusern oder Gebäuden vorbei. Der Baubestand illustriert die verschiedenen Stile der bäuerlichen Architektur vom 16. bis ins 20. Jahrhundert.

There are 14 buildings in all to discover on the Grandvillard village trail. The tour is a master class in rural architectural design spanning from the 1700s right the way through to the 20th century.

Informations: La Gruyère Tourisme, +41 (0)848 424 424, www.la-gruyere.ch

7 Pringy | La Maison du Gruyère

La Maison du Gruyère invite à la découverte du Gruyère AOP et de ses secrets de fabrication: exposition interactive, fabrication, cave, restaurant, marché.

La Maison du Gruyère lädt zur Entdeckung des Greizer AOP-Käses ein und weist Sie in die Geheimnisse seines Herstellungsprozesses ein. Besuchen Sie die interaktive Ausstellung, die Schaukäserei, den Käsekeller, das Restaurant oder das Geschäft.

The Maison du Gruyère takes visitors on a tour of the fascinating world of Gruyère AOP: interactive exhibition, cheese-making demonstrations, cheese cellar, restaurant and market

Informations: La Maison du Gruyère, +41 (0)26 921 84 00, www.lamaisondugruyere.ch

8 Rossinière | Grand Chalet Das Grand Chalet von Rossinière

Construit entre 1752 et 1756, le Grand Chalet a été conçu pour accueillir une cave à fromages. Le peintre Balthus l'a acquise en 1977 et y a demeuré jusqu'à la fin de sa vie.

Das Grand Chalet wurde zwischen 1752 und 1756 erbaut und war als Käsekeller konzipiert. Der Maler Balthus erwarb das Gebäude jedoch 1977 und blieb bis ans Ende seiner Tage darin wohnhaft.

Built between 1752 and 1756, the Grand Chalet was originally designed to accommodate a cheese-ripening and storage cellar. The painter Balthus bought it in 1977 and lived there until his death.

Informations: Pays-d'Enhaut Tourisme, +41 (0)26 924 25 25, www.chateau-doex.ch

9 Château-d'Œx | Mur en pierres sèches de Paray-Charbon Die Trockensteinmauer von Paray-Charbon Dry stone walls, Paray-Charbon

Le mur de Paray est un parfait exemple de l'exploitation agricole traditionnelle. Il serpente à l'entrée d'une spectaculaire zone d'éboulis. Il débute dans une forêt d'épicéas et se termine dans un pierrier.

Die Trockensteinmauer von Paray ist ein gutes Beispiel für die traditionelle landwirtschaftliche Bewirtschaftung. Die Mauer beginnt in einem Fichtenwald, schlängelt sich am Übergang zu einem eindrucksvollen Schuttkegel entlang und endet in einer Geröllhalde.

The Paray dry stone wall is the perfect example of traditional farm land management techniques. It winds its way through a spruce forest and spectacular scree-filled landscape.

Informations: Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, +41 (0)848 110 888, www.randonnees-parc.ch (Rossinière-Rougemont)

10 Château-d'Œx | Musée du Pays-d'Enhaut Das Heimatmuseum des Pays-d'Enhaut Pays-d'Enhaut Museum

Dans ce musée on découvre l'ambiance des demeures d'autrefois et une exceptionnelle collection de papiers découpés.

Dieses Museum zeugt mit einer Vielzahl von Objekten des täglichen Lebens sowie einer ausserordentlichen Sammlung handgefertigter Scherenschnitte von vergangenen Zeiten.

This museum offers visitors a peak into home life from a bygone era and also boasts an outstanding collection of paper-cutting art.

Informations: Musée du Pays-d'Enhaut, +41 (0)26 924 65 20, www.musee-chateau-doex.ch

11 L'Étivaz | Maison de l'Étivaz

L'Étivaz désigne à la fois un fromage d'alpage AOP et le village où les meules sont stockées. La Maison de l'Étivaz propose de découvrir ce fromage grâce à des présentations, des dégustations et des visites des caves d'affinage.

Der Name «Étivaz» steht zugleich für den AOP-Alpkäse und das Dorf, in dem die Käselaipe gelagert werden. La Maison de l'Étivaz lädt dazu ein, mittels Vorführungen, Degustationen und Besichtigungen der Reifekeller in die Welt dieses Alpkäses einzutauchen.

L'Étivaz lends its name to the AOP mountain pasture cheese and the village where the cheese rounds are kept. The Maison de l'Étivaz offers visitors a chance to learn all about this cheese through demonstrations, tastings and visits to the ageing cellars.

Informations: Maison de l'Étivaz, +41 (0)26 924 70 60, www.etivaz-aop.ch

12 Col de Jaman | Les alpages de Montreux Die Alpen oberhalb von Montreux Montreux alpine dairy farms

La commune de Montreux compte 15 alpages avec leurs chalets en tavillons. Le chalet du Revon, au col de Jaman, a été transformé pour permettre la démonstration de la fabrication du fromage, son stockage et la vente directe.

Die Gemeinde Montreux beherbergt 15 Alpen, deren Alphütten mit Holzschindeln gedeckt sind. Die Alphütte von Revon auf dem Col de Jaman wurde zur Schaukäserei umgewandelt, um die Besichtigung der Käseherstellung, die Lagerung des Käses und den Direktverkauf zu ermöglichen.

The commune of Montreux is home to 15 alpine dairy farms, complete with traditional shingle-clad chalet. One of them, the chalet du Revon on the Jaman mountain pass, has been converted to accommodate a show dairy, cheese cellars and farm shop.

Informations: Montreux-Vevey Tourisme, +41 (0)848 86 84 84, www.montreuxriviera.ch

13 Sonchaux – Rochers-de-Naye chemin de remue | Hirtenpfad | Cattle Trail

Ce chemin est un ancien sentier de remue du bétail, reliant les alpages dominant le Léman aux montagnes situées au-delà des crêtes. Aménagé en 1916, restauré avec l'aide du Parc en 2016, le sentier vers Sonchaux est un itinéraire fréquenté par des centaines de randonneurs.

Auf diesem Weg, der die Alpen oberhalb des Genfersees mit der Bergwelt auf der anderen Seite der Gipfel verbindet, wurde früher das Vieh getrieben. Der Hirtenpfad wurde 1916 angelegt und 2016 unter Mithilfe des Parks wiederhergestellt. Der Pfad Richtung Sonchaux wird regelmässig von Hunderten von Wanderern begangen.

This ancient cattle trail connects the dairy farms high above Lake Geneva to the mountains beyond. Redeveloped in 1916 and restored in 2016 with help from the Park, the path to Sonchaux is very popular with hikers.

Informations: Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, +41 (0)848 110 888, www.randonnees-parc.ch, Rochers-de-Naye – Caux

14 Albeuve, Charmey, L'Étivaz | Les Désalpes Die Alpbazüge | The désalpe

La Désalpe célèbre la descente des troupeaux en plaine après plus de quatre mois passés à l'alpage. A l'automne, armailis et troupeaux quittent l'alpage vaches en tête, cloches au col et cornes fleuries.

Mit dem Alpbazug wird der Abstieg der Herden ins Tal, nach mehr als vier Monaten auf der Alp, gefeiert. Im Herbst kommen die Sennen mit ihren Herden von den Alpen herunter, wobei die Kühe mit ihren Glocken und blumengeschmückten Hörnern vorangehen.

The désalpe celebrates the descent of the dairy cows and their cowherds from their four-month stay in the high-altitude summer grazing pastures. The cows, festooned with floral headdresses and bells, proudly lead the procession.

Informations: La Gruyère Tourisme, +41 (0)848 424 424, www.la-gruyere.ch; Pays-d'Enhaut Tourisme, +41 (0)26 924 25 25, www.chateau-doex.ch

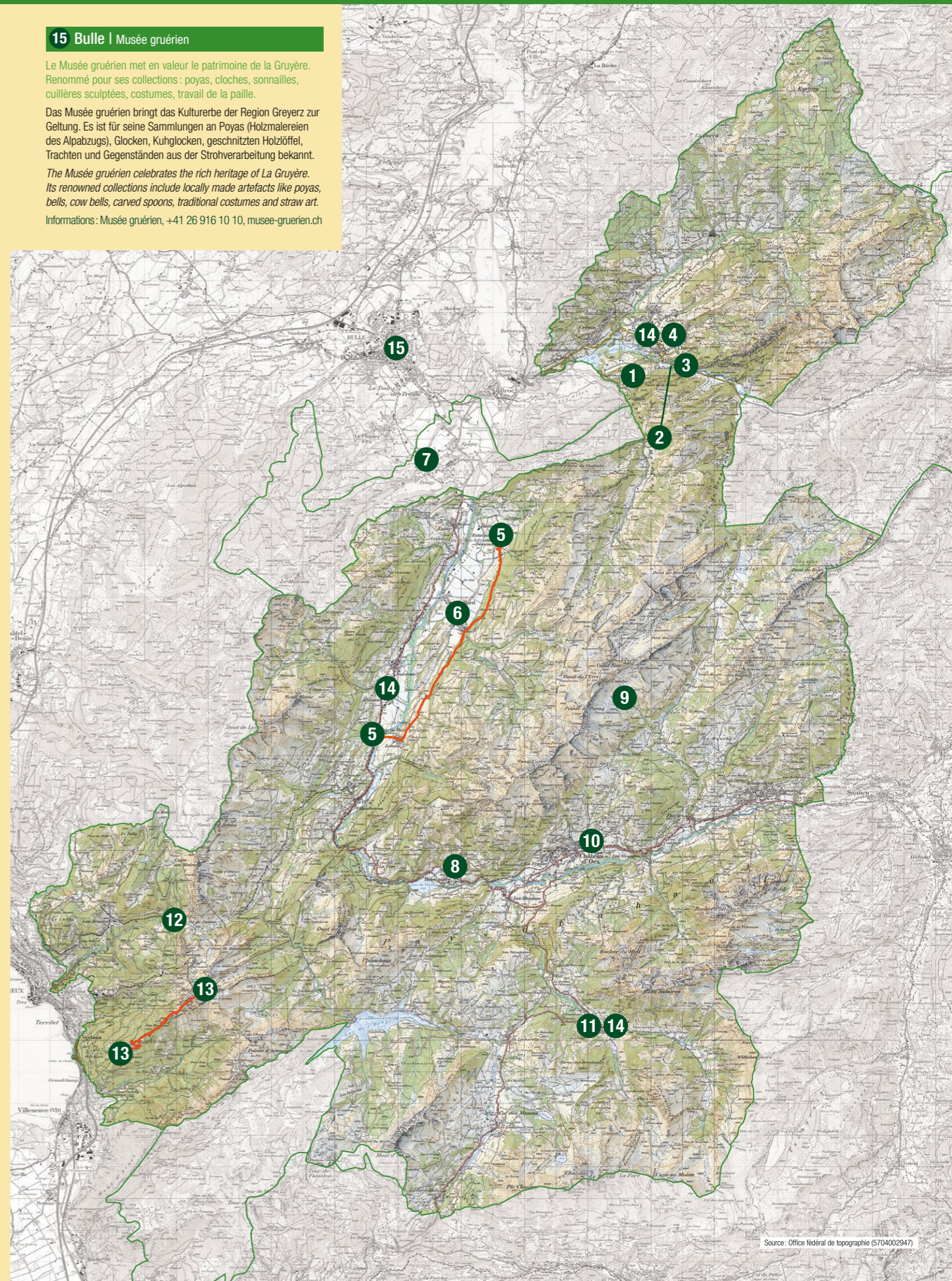
15 Bulle | Musée gruérien

Le Musée gruérien met en valeur le patrimoine de la Gruyère. Renommé pour ses collections: poyas, cloches, sonnailles, cuillères sculptées, costumes, travail de la paille.

Das Musée gruérien bringt das Kulturerbe der Region Greizer zur Geltung. Es ist für seine Sammlungen an Poyas (Holzmalerien des Alpbazugs), Glocken, Kuhglocken, geschnitzten Holzlöffel, Trachten und Gegenständen aus der Strohverarbeitung bekannt.

The Musée gruérien celebrates the rich heritage of La Gruyère. Its renowned collections include locally made artefacts like poyas, bells, cow bells, carved spoons, traditional costumes and straw art.

Informations: Musée gruérien, +41 26 916 10 10, musee-gruerien.ch





INFORMATIONS ET CONTACTS

INFORMATIONEN UND KONTAKTADRESSEN
INFORMATION AND CONTACT DETAILS

PARTENAIRES TOURISTIQUES

Tourismuspartner | Partners

Les destinations | Reiseziele | Destination

Gstaad Saanenland Tourisme

+41 (0)33 748 81 81, www.gstaad.ch

La Gruyère Tourisme

+41 (0)848 424 424, www.la-gruyere.ch

Montreux-Vevay Tourisme

+41 (0)848 86 84 84, www.montreuxriviera.com

Association touristique Aigle – Leysin – Col des Mosses

+41 (0)24 491 14 66, www.lesmosses.ch

Pays-d'Enhaut Tourisme

+41 (0)26 924 25 25, www.chateau-doex.ch

TRANSPORTS PUBLICS

Transportmittel | Public transport

Transports publics fribourgeois

+41 (0)26 351 02 00, www.tpf.ch

MOB

+41 (0)21 989 81 90, www.mob.ch

CFF

+41 (0)900 300 300, www.cff.ch

CarPostal

+41 (0)848 402 040, www.carpostal.ch

Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Place du village 6 | 1660 Château-d'Œx

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