

## Revue de presse

Faisant suite à la conférence de presse annuelle  
de l'Aide suisse à la montagne

### *À table dans les montagnes : gastronomie & produits locaux & bio sous l'angle de l'entrepreneuriat en montagne*

jeudi 31 janvier 2019, de 10h00 à 11h15 à l'hôtel Alpha Palmiers

Date	Média	Remarques
31.01.2019	<b>Keystone – ATS</b> <i>Collecte 2019 en faveur de la restauration de montagne</i>	Dépêche diffusée en français et en italien.
31.01.2019	<b>Radio Chablais</b> <i>Coup de projecteur sur la restauration de montagne pour la campagne 2019 de l'ASM</i> <a href="https://www.radiochablais.ch/programmes/podcasts/podcast-detail/?path=info_12h_31012019.mp3">https://www.radiochablais.ch/programmes/podcasts/podcast-detail/?path=info_12h_31012019.mp3</a>	Par Hélène Jost, présente à la conférence de presse pour faire quelques prises de son.
31.01.2019	<b>MSN Suisse actualités (web)</b> <i>Collecte 2019 en faveur de la restauration de montagne</i>	Dépêche ATS
31.01.2019	<b>Bluewin.ch (web)</b> <i>Aide à la restauration de montagne</i> <a href="https://www.bluewin.ch/fr/divertissement/people/aide-a-la-restauration-de-montagne-208413.html">https://www.bluewin.ch/fr/divertissement/people/aide-a-la-restauration-de-montagne-208413.html</a>	Dépêche ATS avec photo de l'ASM.
31.01.2019	<b>La Liberté (version web)</b> <i>Collecte 2019 en faveur de la restauration de montagne</i> <a href="https://www.laliberte.ch/news-agence/detail/collecte-2019-en-faveur-de-la-restauration-de-montagne/473533">https://www.laliberte.ch/news-agence/detail/collecte-2019-en-faveur-de-la-restauration-de-montagne/473533</a>	Dépêche ATS avec photo de l'ASM.
31.01.2019	<b>Swissinfo.ch (web)</b> <i>Collecte 2019 en faveur de la restauration de montagne</i> <a href="https://www.swissinfo.ch/fr/toute-l-actu-en-bref/collecte-2019-en-faveur-de-la-restauration-de-montagne/44722748">https://www.swissinfo.ch/fr/toute-l-actu-en-bref/collecte-2019-en-faveur-de-la-restauration-de-montagne/44722748</a>	Dépêche ATS avec photo de l'ASM.
31.01.2019	<b>24 Heures (versions print &amp; web)</b> <i>Des coups de pouce pour la gastronomie des monts</i> <a href="https://www.lfm.ch/podcasts/lfm-info-le-journal-31012020-5/">https://www.lfm.ch/podcasts/lfm-info-le-journal-31012020-5/</a>	Par David Genillard, présent à la conférence de presse.

Date	Média	Remarques
31.01.2019	<b>La Télé</b> <i>Des dons pour les montagnards</i> <a href="https://avenue.argusdatainsights.ch/kundenartikel/2019-01/1071156/72390770.mp4">https://avenue.argusdatainsights.ch/kundenartikel/2019-01/1071156/72390770.mp4</a>	Dans le journal de 19h.
01.02.2019	<b>20 Minutes (print)</b> <i>«A table dans les montagnes»</i>	Annonce du lancement de campagne avec photo.
01.02.2019	<b>Radio Chablais</b> <i>Interview d'Armelle Morier, Les Chambres d'Hôtes du Berceau à Château d'œx</i> <a href="https://avenue.argusdatainsights.ch/kundenartikel/2019-02/1071156/a7c10f80d17e449d9c4cfe5b30769100.mp3">https://avenue.argusdatainsights.ch/kundenartikel/2019-02/1071156/a7c10f80d17e449d9c4cfe5b30769100.mp3</a>	Dans le journal de 7h.
01.02.2019	<b>Radio Chablais</b> <i>Interview de Raphaëlle Herrmann, Refuge du Grammont à Taney</i> <a href="https://avenue.argusdatainsights.ch/kundenartikel/2019-02/1071156/975e9f7a8f284a80a334414adb3e4334.mp3">https://avenue.argusdatainsights.ch/kundenartikel/2019-02/1071156/975e9f7a8f284a80a334414adb3e4334.mp3</a>	Dans le journal de 8h.
02.02.2019	<b>Le Franc-Montagnards</b> <i>Lina Dubied citée en exemple</i>	Annonce du soutien de l'ASM à Lina Dubied, propriétaire d'un établissement bio à Montfaucon. Signé per.
03.02.2019	<b>Gault &amp; Millau Suisse</b> <i>Taney: le Refuge du Grammont retenu pour la campagne de l'Aide suisse aux montagnards</i> <a href="https://www.gaultmillau.ch/fr/les-news/la-montagne-se-met-table">https://www.gaultmillau.ch/fr/les-news/la-montagne-se-met-table</a>	Par Justin Grept
04.02.2019	<b>LFM</b> <i>Une collecte pour soutenir restaurants et buvettes d'alpage</i> <a href="https://www.lfm.ch/actualite/suisse/une-collecte-pour-soutenir-restaurants-et-buvettes-dalpage/">https://www.lfm.ch/actualite/suisse/une-collecte-pour-soutenir-restaurants-et-buvettes-dalpage/</a>	Par Robin Baudraz, présent à la conférence de presse pour faire des prises de son et interviewer Willy Gehringer.
04.02.2019	<b>Le Nouvelliste (versions print &amp; web)</b> <i>Taney: le Refuge du Grammont retenu pour la campagne de l'Aide suisse aux montagnards</i> <a href="https://www.lenouvelliste.ch/articles/valais/chablais/taney-le-refuge-du-grammont-retenu-pour-la-campagne-de-l-aide-suisse-aux-montagnards-817577">https://www.lenouvelliste.ch/articles/valais/chablais/taney-le-refuge-du-grammont-retenu-pour-la-campagne-de-l-aide-suisse-aux-montagnards-817577</a>	Par Justin Grept, projet mis en Une du journal également.
06.02. 2019	<b>Hôtellerie et Gastronomie Hebdo</b> <i>Soutenir les projets des restaurateurs de montagne</i>	Signé HGH.
07.02. 2019	<b>Journal du Pays-d'Enhaut</b>	

Date	Média	Remarques
08.02. 2019	<b>Agri</b> <i>Des restaurants au cœur de l'économie de montagne</i>	Par Loïc Delacour, présent à la conférence de presse pour Agri et Agir
08.02. 2019	<b>Journal de Sierre</b> <i>Soutenir la population de montagne</i>	
08.02.2019	<b>Le Cafetier</b> La restauration des les régions de montagne	Par André Versan
11.02.2019	<b>Radio Lac</b> <i>La Restauration de Montagnes, Willy Gehringer</i> <a href="https://www.radiolac.ch/podcasts/exploquez-nous-11022019-064752/">https://www.radiolac.ch/podcasts/exploquez-nous-11022019-064752/</a>	En direct.
14.02.2019	<b>Gastro Journal</b> <i>«A table dans les montagnes»</i>	Par Vincent Lehmann
25.02.2019	<b>RTS TV, 12h45</b> <i>L'Aide suisse à la montagne vise à favoriser la création</i>	Par Geneviève Dentan, présente à la conférence de presse
13.06.2019	<b>Femina</b> <i>Montagne : refuge, restaurant ou chambres d'hôtes, trois femmes vous y accueillent !</i> <a href="https://www.femina.ch/forme/cuisine/a-table-a-la-montagne-trois-femmes-vous-accueillent">https://www.femina.ch/forme/cuisine/a-table-a-la-montagne-trois-femmes-vous-accueillent</a>	Par Jennifer Segui, portrait des trois femmes-entrepreneures
14.09.2019	<b>Gastro Journal</b> <i>«Même avec des aides financières, c'est dur»</i>	Par Caroline Goldschmid et Corinne Nusskern. Portrait de Lina Dubied et interview de Martina Fischli, responsable de projets à l'ASM



31.01.2019 11:36:57 SDA 0084bsf

Suisse / Vaud / Lausanne (ats)

Politique, 11099400, Gens animaux insolite, Ã©cologie, Vie quotidienne, 11099000, Vie quotidienne et loisirs

## Collecte 2019 en faveur de la restauration de montagne

La restauration de montagne connaît un succès croissant. Malgré cela, les conditions sont difficiles et un soutien se révèle parfois nécessaire. L'Aide suisse aux Montagnards lance sa collecte 2019 en faveur de ce secteur économique.

A l'enseigne d'"A table dans les montagnes", l'Aide suisse aux Montagnards a présenté jeudi sa campagne. Elle appelle du 4 au 16 février à soutenir ces restaurateurs et producteurs de montagne qui travaillent loin des centres et dans des conditions souvent pénibles.

### Local et vital

Durant les cinq dernières années, la fondation est venue en aide à 77 restaurants à hauteur de 8 millions de francs. "Ces entreprises créent des emplois et génèrent des revenus indispensables surtout s'ils approvisionnent chez des producteurs locaux, souligne-t-elle dans son communiqué.

Culture d'herbes aromatiques et médicinales à Venthône (VS), Bed & Breakfast à Château-d'Oex (VD), refuge du Grammont (VS), restaurant à Montfaucon (JU). Les exemples démontrent le dynamisme de leurs auteurs et la nécessité de pouvoir bénéficier d'un coup de pouce, par exemple pour se lancer ou se reconvertir lorsqu'une activité traditionnelle ne dégage plus les ressources nécessaires.

### Etre autonome

L'an dernier, plus de 60'000 personnes ont participé à la collecte qui a atteint le montant "exceptionnel" de 32,6 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards, qui fêtait en 2018 son 75e anniversaire, a pu soutenir 567 projets en suivant son concept d'"aide à l'autonomie".

[www.berghilfe.ch/fr](http://www.berghilfe.ch/fr)



(/)



INFOS (/INFOS)

# Coup de projecteur sur la restauration de montagne pour la campagne 2019 de l'ASM

Hélène Jost 31 janvier 2019 11:47:38



L'Aide suisse aux montagnards met ce secteur en lumière pour sa collecte de fonds 2019.

Le thème: "A table dans les montagnes" présentée ce matin à Lausanne. Elle démarrera lundi et se poursuivra jusqu'au 31 mars.



Cette présentation était aussi l'occasion de revenir sur l'année écoulée. La fondation fêtait ses 75 ans, et la population lui a fait un joli cadeau: 32,6 millions de francs environ ont été récoltés, contre 25 millions en moyenne les années précédentes.



## ECOUTER LA RADIO

**ECOUTEZ  
RADIO CHABLAIS** ▶

(/player)



**Radio Chablais Actu**  
4,693 likes

Like Page
Send Message

RADIO CHABLAIS - LA RÉGION EN CONTINU

2 friends like this

**Radio Chablais Actu**  
il y a 4 minutes

**AIDE ET SO  
A DOMICILE**  
CMS Bas-Valais

RADIOCHABLAIS.CH

**Trois centres médicaux-sociaux ...**  
Les CMS de Vevey, Monthey et Saint-Martin

**Radioplayer**  
SWISS



(/swissradioplayer/)

©Radio Chablais 2020. Tous droits réservés. Radio Chablais SA, rue des Fours 11A, CP 112, 1870 Monthey 1 Tél  
024 47 33 111 - Fax 024 47 33 112 - info(at)radiochablais.ch

[Médiation \(/page-contact/mediation\)](/page-contact/mediation) [Certification ISAS \(/page-contact/certification-isas\)](/page-contact/certification-isas)

[Publicité \(/publicite/contact\)](/publicite/contact) [Contactez-nous \(/page-contact/nous-contacter\)](/page-contact/nous-contacter)

## Des coups de pouce pour la gastronomie des monts

Entraide L'Aide suisse aux montagnards place sa collecte de dons 2019 sous le signe du terroir.



Armelle et Jean-Jacques Morier ont bénéficié du soutien de l'Aide suisse au montagnard pour créer une table et cinq chambres d'hôtes à Château-d'Oex, valorisant les produits de leur ferme. Image: Chantal Dervey - A

Par David Genillard

Même en hiver, Raphaëlle Herrmann et Manuel Micoli arrivent à faire le plein au Refuge du Grammont en week-end. Preuve que le décor du lac de Taney, sur les hauts de Vouvry dans le Chablais valaisan, séduit toute l'année, malgré son éloignement. Preuve aussi que le couple qui exploite l'endroit depuis 2012 et l'a racheté en 2017 a réussi à y créer une atmosphère conviviale, avec une cuisine locale, labellisée «Fait maison». L'an dernier, les deux Valaisans ont rénové le chalet (qui compte 100 lits) pour améliorer le confort de leurs hôtes, bénéficiant d'une participation financière de l'Aide suisse aux montagnards (ASM).

Si elle soutient toujours fortement les agriculteurs d'altitude dans leurs projets de développement économique, en leur consacrant 70% des subsides débloqués chaque année, la fondation contribue de plus en plus souvent au financement d'offres agritouristiques. Restaurants, chambres d'hôte, magasins du terroir et artisans ont bénéficié de sa manne en 2018.

«La montagne, ce n'est une réserve d'Indiens, mais une région vivante»

L'ASM veut faire plus en ce sens. Sa campagne de récolte de dons – du 4 au 16 février –, est placée sous le slogan «À table dans les montagnes» et veut mettre en lumière les restaurateurs et les producteurs d'altitude. « Notre vision de la montagne, ce n'est une réserve d'Indiens, mais une région vivante, souligne Willy Gehrig, »



Online-Ausgabe

24 heures  
1003 Lausanne  
021/ 349 44 44  
www.24heures.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 509'000  
Page Visits: 2'867'693



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Aid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 72399747  
Ausschnitt Seite: 2/2

président du conseil de fondation. Les restaurants et les buvettes d'alpage créent de l'emploi et agissent positivement contre le dépeuplement des montagnes. Ceci est d'autant plus vrai lorsque l'on sait que, selon GastroSuisse, 54% des restaurateurs suisses s'approvisionnent directement à la ferme et plus de 80% auprès de fournisseurs locaux.»

L'an dernier, la fondation a réalisé une campagne de récolte de dons record, notamment grâce aux festivités liées à son 75e anniversaire. Elle a réuni 32,6 millions de francs (contre 26 millions en moyenne). Elle a soutenu 567 projets en mettant à disposition 24 millions de francs. S'agissant du canton de Vaud, quinze projets se sont partagés 552'000 francs. «2017 avait une année sinistrée; les régions de montagnes sortaient de deux hivers difficiles, relate Willy Gehrig. On peinait même à trouver des projets à financer. Mais depuis l'an dernier, on sent à nouveau un esprit positif.» (24 heures)

Créé: 31.01.2019, 17h17



## Des coups de pouce pour la gastronomie d'altitude

### Entraide L'Aide suisse aux montagnards place sa collecte de dons 2019 sous le signe du terroir

Mettez en taver, Raphaëlle Herrmann et Manuel Miceli arrivent à faire le plein au Refuge du Grammont en week-end. Preuve que le dénivelé du lac de Tancy, sur les hauts de Vouvry, dans le Chablais valaisan, seduit toute l'année malgré son éloignement. Preuve aussi que le couple qui explore l'endroit depuis 2012 et l'a acheté en 2017 a réussi à y créer une atmosphère conviviale, avec une cuisine locale, labellisée « fait maison ». L'an dernier, les deux Valaisans ont rénové le chalet (qui compte 100 lits) pour améliorer le confort de leurs hôtes, bénéficiant d'une participation financière de l'Aide suisse aux montagnards (ASM).

Si elle soutient toujours fermement les agriculteurs d'altitude dans leurs projets de développement économique, en leur versant 70% des subsides rétroactifs chaque année, la fondation contribue de plus en plus souvent au financement d'offres agrotouristiques. Restaurants, chambres d'hôte, magasins du terroir et artisans ont bénéficié de sa manne en 2018.

L'ASM veut faire plus encore cette année. Sa campagne de récolte de dons du 4 au 16 février - est placée sous le slogan « À table dans les montagnes » et veut mettre en lumière les restaurateurs et les producteurs d'altitude. « Notre vision de la montagne, ce n'est pas une réserve d'inédits, mais une réponse vivante, souligne Willy Gehrig, président du conseil de fondation. Les restaurants et les huttes d'alpage créent de l'emploi et agissent positivement contre le dépeuplement des montagnes. Ceci est d'autant plus vrai lorsque l'on sait que, selon nos recherches, 51% des restaurateurs suisses s'approvisionnent directement à la ferme et plus de 80% auprès de fournisseurs locaux. »

L'an dernier, la fondation a réalisé une campagne de récolte de dons record, notamment grâce aux festivités liées à son 75<sup>e</sup> anniversaire. Elle a réuni 32,6 millions de francs (contre 26 millions, en moyenne). Elle a soutenu 567 projets, leur mettant à disposition 24 millions de francs. S'agissant du canton de Vaud, quinze projets se sont partagés 552 000 francs. « 2017 avait été une année sinistrée; les régions de montagnes sortaient de deux hivers difficiles, relate Willy Gehrig. On peinait même à trouver des projets à financer. Mais depuis l'an dernier, on sent à nouveau un esprit positif. » **David Genillard**



## Collecte 2019 en faveur de la restauration de montagne

bn,gsi

Ce site utilise des cookies pour l'analyse, ainsi pour que les contenus et les publicités personnalisés. En continuant à naviguer sur ce site, vous acceptez cette utilisation. En savoir plus

Vaud/Fribourg: la neige sème le chaos sur l'autoroute

L'offre secrète que Moscou aurait faite à Pyongyang © Fournis par ats Bed & Breakfast à Château-d'Oex (VD): avec la vue

A l'enseigne d'"A table dans les montagnes", l'Aide suisse aux Montagnards a présenté jeudi sa campagne. Elle appelle du 4 au 16 février à soutenir ces restaurateurs et producteurs de montagne qui travaillent loin des centres et dans des conditions souvent pénibles.

Durant les cinq dernières années, la fondation est venue en aide à 77 restaurants à hauteur de 8 millions de francs. "Ces entreprises créent des emplois et génèrent des revenus indispensables surtout s'ils approvisionnent chez des producteurs locaux, souligne-t-elle dans son communiqué.

Culture d'herbes aromatiques et médicinales à Venthône (VS), Bed & Breakfast à Château-d'Oex (VD), refuge du Grammont (VS), restaurant à Montfaucon (JU). Les exemples démontrent le dynamisme de leurs auteurs et la nécessité de pouvoir bénéficier d'un coup de pouce, par exemple pour se lancer ou se reconvertir lorsqu'une activité traditionnelle ne dégage plus les ressources nécessaires.

L'an dernier, plus de 60'000 personnes ont participé à la collecte qui a atteint le montant "exceptionnel" de 32,6 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards, qui fêtait en 2018 son 75e anniversaire, a pu soutenir 567 projets en suivant son concept d'"aide à l'autonomie".

[www.berghilfe.ch/fr](http://www.berghilfe.ch/fr)



## Aide à la restauration de montagne

31.1.2019 - 11:41 , ATS



Bed & Breakfast à Château-d'Oex (VD): avec la vue

Source: Aide suisse aux Montagnards/Yannick Andrea

La restauration de montagne connaît un succès croissant. Malgré cela, les conditions sont difficiles et un soutien se révèle parfois nécessaire. L'Aide suisse aux Montagnards lance sa collecte 2019 en faveur de ce secteur économique.

A l'enseigne d'"A table dans les montagnes", l'Aide suisse aux Montagnards a présenté jeudi sa campagne. Elle appelle du 4 au 16 février à soutenir ces restaurateurs et producteurs de montagne qui travaillent loin des centres et dans des conditions souvent pénibles.

### Local et vital

Durant les cinq dernières années, la fondation est venue en aide à 77 restaurants à hauteur de 8 millions de francs. «Ces entreprises créent des emplois et génèrent des revenus indispensables surtout s'ils approvisionnent chez des producteurs locaux, souligne-t-elle dans son communiqué.

Culture d'herbes aromatiques et médicinales à Venthône (VS), Bed & Breakfast à Château-d'Oex (VD), refuge du Grammont (VS), restaurant à Montfaucon (JU). Les exemples démontrent le dynamisme de leurs auteurs et la nécessité de pouvoir bénéficier d'un coup de pouce, par exemple pour se lancer ou se reconvertir lorsqu'une activité traditionnelle ne dégage plus les ressources nécessaires.



Online-Ausgabe FR

Bluewin  
8037 Zürich  
058 221 56 26  
www.bluewin.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Infoseiten  
UUpM: 1'769'000  
Page Visits: 37'790'260



Web Ansicht



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 72383765  
Ausschnitt Seite: 2/2

## Etre autonome

L'an dernier, plus de 60'000 personnes ont participé à la collecte qui a atteint le montant «exceptionnel» de 32,6 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards, qui fêtait en 2018 son 75e anniversaire, a pu soutenir 567 projets en suivant son concept d'"aide à l'autonomie».

[www.berghilfe.ch/fr](http://www.berghilfe.ch/fr)



Online-Ausgabe

La Liberté  
1705 Fribourg  
026/ 426 44 11  
www.laliberte.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 128'000  
Page Visits: 886'555



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Aid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 72383770  
Ausschnitt Seite: 1/1

31.01.2019

## Collecte 2019 en faveur de la restauration de montagne

31.01.2019

La restauration de montagne connaît un succès croissant. Malgré cela, les conditions sont difficiles et un soutien se révèle parfois nécessaire. L'Aide suisse aux Montagnards lance sa collecte 2019 en faveur de ce secteur économique.

A l'enseigne d'"A table dans les montagnes", l'Aide suisse aux Montagnards a présenté jeudi sa campagne. Elle appelle du 4 au 16 février à soutenir ces restaurateurs et producteurs de montagne qui travaillent loin des centres et dans des conditions souvent pénibles.

### Local et vital

Durant les cinq dernières années, la fondation est venue en aide à 77 restaurants à hauteur de 8 millions de francs. "Ces entreprises créent des emplois et génèrent des revenus indispensables surtout s'ils approvisionnent chez des producteurs locaux, souligne-t-elle dans son communiqué.

Culture d'herbes aromatiques et médicinales à Venthône (VS), Bed & Breakfast à Château-d'Oex (VD), refuge du Grammont (VS), restaurant à Montfaucon (JU). Les exemples démontrent le dynamisme de leurs auteurs et la nécessité de pouvoir bénéficier d'un coup de pouce, par exemple pour se lancer ou se reconvertir lorsqu'une activité traditionnelle ne dégage plus les ressources nécessaires.

### Etre autonome

L'an dernier, plus de 60'000 personnes ont participé à la collecte qui a atteint le montant "exceptionnel" de 32,6 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards, qui fêtait en 2018 son 75e anniversaire, a pu soutenir 567 projets en suivant son concept d'"aide à l'autonomie".

[www.berghilfe.ch/fr](http://www.berghilfe.ch/fr)

ats

Restauration Montagne Culture

## Collecte 2019 en faveur de la restauration de montagne

Ce contenu a été publié le 31 janvier 2019 11:36 31. janvier 2019 - 11:36



Bed & Breakfast à Château-d'Oex (VD): avec la vue

Aide suisse aux Montagnards/Yannick Andrea (sda-ats)

La restauration de montagne connaît un succès croissant. Malgré cela, les conditions sont difficiles et un soutien se révèle parfois nécessaire. L'Aide suisse aux Montagnards lance sa collecte 2019 en faveur de ce secteur économique.

A l'enseigne d'"A table dans les montagnes", l'Aide suisse aux Montagnards a présenté jeudi sa campagne. Elle appelle du 4 au 16 février à soutenir ces restaurateurs et producteurs de montagne qui travaillent loin des centres et dans des conditions souvent pénibles.

Local et vital

Durant les cinq dernières années, la fondation est venue en aide à 77 restaurants à hauteur de 8 millions de francs. "Ces entreprises créent des emplois et génèrent des revenus indispensables surtout s'ils approvisionnent chez des producteurs locaux, souligne-t-elle dans son communiqué.

Culture d'herbes aromatiques et médicinales à Venthône (VS), Bed & Breakfast à Château-d'Oex (VD), refuge du Grammont (VS), restaurant à Montfaucon (JU). Les exemples démontrent le dynamisme de leurs auteurs et la nécessité de pouvoir bénéficier d'un coup de pouce, par exemple pour se lancer ou se reconvertir lorsqu'une activité traditionnelle ne dégage plus les ressources nécessaires.



Online-Ausgabe FR

swissinfo  
3000 Berne 31  
031/ 350 92 22  
www.swissinfo.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Infoseiten  
Page Visits: 2'512'780



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 72383767  
Ausschnitt Seite: 2/2

## Etre autonome

L'an dernier, plus de 60'000 personnes ont participé à la collecte qui a atteint le montant "exceptionnel" de 32,6 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards, qui fêtait en 2018 son 75e anniversaire, a pu soutenir 567 projets en suivant son concept d'"aide à l'autonomie".

[www.berghilfe.ch/fr](http://www.berghilfe.ch/fr)

Mots clés

Politique Divers Loisirs



la télé

La Télé  
1004 Lausanne  
058 310 05 05  
www.latele.ch

Medienart: Radio/TV  
Medientyp: TV  
Sendezeit: 19:00  
Sprache: Französisch



Grösse: 42.2 MB  
Dauer: 00:02:09



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Aid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 72390770  
Ausschnitt Seite: 1/1

## Des dons pour les montagnards

Sendung: L'Actu Vaud



L'Aide suisse aux Montagnards a lancé jeudi sa campagne de récolte de dons. Cette année, elle a pour thème "A table à la montagne". Rencontre avec une famille qui en a bénéficié deux fois.



Hauptausgabe

20 minutes Lausanne  
1001 Lausanne  
021/ 621 87 87  
www.20min.ch/ro

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 103'546  
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Seite: 3  
Fläche: 7'012 mm<sup>2</sup>



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156 Referenz: 72394508  
Themen-Nr.: 315.001 Ausschnitt Seite: 1/1

## «A table dans les montagnes»

**LAUSANNE** L'Aide suisse aux montagnards va soutenir la restauration de montagne, un secteur qui connaît un succès croissant mais doit affronter des conditions de travail difficiles. Intitulée «A table dans les montagnes», sa nouvelle

collecte aura lieu du 4 au 16 février. Les entreprises soutiennent «créent des emplois et génèrent des revenus indispensables, surtout si elles s'approvisionnent chez des producteurs locaux», a souligné la fondation jeudi.



Buvettes et restaurants bénéficieront de la nouvelle collecte.

# Le Franc-Montagnard

Le Franc-Montagnard  
2350 Saignelégier  
032/ 951 16 55  
www.franc-mont.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 2'215  
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 5  
Fläche: 2'899 mm²



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 72406761  
Ausschnitt Seite: 1/1

## MONTFAUCON

### Lina Dubied citée en exemple

L'Aide Suisse aux Montagnards (ASM) lancera, lundi, sa traditionnelle collecte de dons. Cette année, l'organisation a axé sa communication sur les restaurants « d'alpage », à travers le portrait de trois femmes. Parmi elles: Lina Dubied, à la tête d'un établissement bio à Montfaucon. Sans le soutien de l'ASM, le projet n'aurait jamais pu voir le jour (per) \_\_\_\_\_



Les news

## La montagne se met à table

L'Aide suisse aux montagnards met à l'honneur la gastronomie et les produits du terroir.

par François Busson | 01 février 2019

Photos: Yannick Andrea

L'Aide suisse aux montagnards. Depuis 1943, cette œuvre d'entraide financée exclusivement par des dons s'efforce d'améliorer les bases d'existence et les conditions de vie de la population suisse de montagne et de développer des espaces économiques viables à long terme pour lutter contre le dépeuplement de ces régions. Dans huit domaines (l'agriculture, le tourisme, le commerce, l'exploitation forestière, l'énergie, la formation, la santé et l'aide d'urgence), elle apporte les fonds manquants à des projets dûment sélectionnés par une équipe d'experts bénévoles. En 2018, l'Aide suisse aux montagnards a soutenu 567 projets à hauteur de 25,7 millions de francs.



Le refuge du Grammont au bord du lac Taney.

La restauration. Les restaurants et les buvettes d'alpage créent des places de travail vitales dans les régions de montagne. Directement, par le personnel qu'ils emploient, et indirectement, chez les producteurs locaux auprès desquels ils s'approvisionnent en majorité. C'est pourquoi, ces cinq dernières années, l'Aide suisse aux montagnards a soutenu 77 restaurants éloignés des grands centres touristiques à hauteur de plus de 8 millions de francs. A l'exemple des trois réalisations présentées plus bas.



Armelle Morier et sa table d'hôtes.

Les chambres d'hôtes du Berceau. Il y a dix ans, Jean-Jacques et Armelle Morier, agriculteurs de montagne, se rendent à l'évidence: impossible de survivre économiquement dans leur petite exploitation de Château-d'Œx avec leurs vaches laitières et leurs cochons. C'est Armelle, au bénéfice d'une formation hôtelière, qui a eu l'idée d'ouvrir dans un premier temps une table d'hôtes mettant les produits de la ferme et des environs à l'honneur. En janvier 2007, c'est un bed and breakfast de cinq chambres de douze lits qui est né dans l'ancienne porcherie avec le soutien de l'Aide suisse aux montagnards. Equipée en plus d'un spa et d'un salon/salle de jeu, la structure assure aujourd'hui environ 850 nuitées par an. [www.chambresdhotessduberceau.ch](http://www.chambresdhotessduberceau.ch)



La magnifique grange reconvertie en restaurant.

Aux Couleurs du Terroir. C'est à Montfaucon, en plein cœur du Jura, que ce magasin-restaurant, installé dans une ancienne maison paysanne, a vu le jour. Avec un concept simple mais exigeant: proposer de la nourriture et des produits certifiés Bourgeon Bio en privilégiant les producteurs locaux, sans renoncer à la créativité qui rend chaque plat gourmand. Et pour servir de cadre à cette cuisine du terroir, Lina Dubied, présidente du marché bio de Saignelégier, a choisi de restaurer dans les règles de l'art la superbe grange héritée de son arrière-grand-père. L'écurie, elle, a été reconvertie en cuisine. Et grâce à ce projet aidé financièrement par l'Aide suisse, ce sont six emplois qui ont été créés. [www.couleursduterroir.ch](http://www.couleursduterroir.ch)



Le Taney Burger: pain aux carottes rouges, fromage de la laiterie de Taney, courge d'Aubonne et viande régionale.

Refuge du Grammont. Surplombant le Léman à 1400 mètres d'altitude, le lac Taney est un petit joyau enchâssé dans un cirque montagneux impressionnant. Exploitants du refuge du Grammont depuis 2013, Raphaëlle Hermann et Manuel Micoli en sont devenus propriétaires il y a un peu plus d'un an. Ils ont pu ainsi, grâce à l'Aide suisse aux montagnards, prendre la décision de rénover et d'augmenter le nombre de sanitaires et de les rendre utilisables en hiver. A signaler, car c'est encore rare à cette altitude, que la cuisine de Raphaëlle est estampillée du label Fait Maison, tous ses mets étant entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux, de saison et traditionnels. [www.le-grammont.ch](http://www.le-grammont.ch)

Si vous voulez contribuer financièrement aux projets de l'Aide suisse aux montagnards: [www.berghilfe.ch/fr](http://www.berghilfe.ch/fr)

Mots-clés Aide suisse aux montagnards Montagne



## Une collecte pour soutenir restaurants et buvettes d'alpage



Publié Il y a 49 minutes ,

le 4 février 2019

De Robin Baudraz



Photo : berghilfe.ch

Share Tweet



« Une montagne active ». L'Aide Suisse aux Montagnards lance sa traditionnelle campagne de collecte nationale.

Cette année, la Fondation met en avant les restaurants et buvettes d'alpage. Des commerces qui créent des places de travail et font vivre l'économie locale. Surtout lorsqu'ils s'approvisionnent auprès de producteurs locaux.

Ces 5 dernières années, l'Aide Suisse aux Montagnards a soutenu une septantaine de projets de ce type, pour une enveloppe totale de 8 millions de francs.

Le Président de la Fondation, Willy Gehriger :

En 2018, tous secteurs confondus, l'Aide Suisse aux Montagnards a soutenu 567 projets, pour 25 millions de francs. Dans le même temps, elle a récolté 32 millions de dons.

Avec un constat : de plus en plus de jeunes se lancent dans une aventure commerciale « en montagne ».

Le Président de la Fondation de l'Aide Suisse aux Montagnards, Willy Gehriger :

Si l'Aide Suisse aux Montagnards constate une hausse des dons, mais aussi des demandes de financement pour des projets, il ne faut pas oublier que la situation reste très compliquée.

Willy Gehriger :

Notez que l'an dernier, 15 projets ont été soutenus dans le canton de Vaud, à hauteur de 551'000 francs.

Pour en savoir plus : [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch)

Sujets liés: agriculture economie montagne

# Le Nouvelliste

Le Nouvelliste  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 37'157  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 1  
Fläche: 8'343 mm<sup>2</sup>



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 72427279  
Ausschnitt Seite: 1/1

## TANEY LE REFUGE DU GRAMMONT MIS EN VITRINE

Pour illustrer sa campagne, l'Aide suisse aux montagnards s'est appuyée sur la rénovation et le concept culinaire du Refuge du Grammont. P.4



TEL: 027 329 75 11



Home Valais Chablais

04.02.2019, 16:32

## Taney: le Refuge du Grammont retenu pour la campagne de l'Aide suisse aux montagnards

Premium



Raphaëlle Hermann et Manuel Micoli, tenanciers du refuge du Grammont, ont été soutenus par l'Aide suisse aux montagnards. Sacha Bittel

Par Justin Grept

Tourisme L'Aide suisse aux montagnards lance ce lundi sa collecte «A table dans les montagnes». Pour illustrer la thématique, elle s'est notamment appuyée sur la rénovation et le concept culinaire du Refuge du Grammont à Taney. Rencontre avec les propriétaires du lieu.

«En plus du soutien financier reçu, c'est une exposition médiatique qu'on ne refuse pas.» Raphaëlle Herrmann, patronne du Refuge du Grammont à Taney, évoque par ces mots le lancement de la collecte de l'Aide suisse aux montagnards sur la thématique «A table dans les montagnes». L'association a en effet retenu le projet de rénovation chablaisien pour illustrer la campagne.

Arrivés au refuge en 2013 en tant que locataires, Raphaëlle Herrmann et son compagnon Manuel...

Vous avez lu gratuitement



une partie de l'article.

Pour lire la suite :

Profitez de notre offre numérique dès Fr 2.- le 1er mois

et bénéficiez d'un accès complet à tous nos contenus Je profite de l'offre ! Déjà abonné ?



Raphaëlle Hemmann et Manuel Miceli sont propriétaires du Refuge du Grammont depuis 2017. PHOTOGRAPHIE

## Le Refuge retenu pour la campagne de l'Aide suisse aux montagnards



PAR JUSTIN GREPT@LENOUVELLISTE.CH

**TANEY.** En plus du soutien financier reçu, c'est une exposition médiatique qu'on ne refuse pas. Raphaëlle Hermonn, patronne du Refuge du Grammont à Taney, évoque par ces mots le lancement de la collecte de l'Aide suisse aux montagnards sur la thématique « À table dans les montagnes ». L'association a en effet reçu le projet de rénovation chaletaisien pour illustrer la campagne

### Pour 120 000 francs de transformations

Arrivés au refuge en 2013 en tant que locataires, Raphaëlle Hermonn et son compagnon Manuel Micoli deviennent propriétaires en septembre 2017. « On a alors commencé les travaux », explique Manuel Micoli. « On a agrandi nos sanitaires, profitant de l'occasion pour les rendre utilisables en hiver. Des transformations budgétisées à 120 000 francs, pour lesquelles la participation de l'Aide suisse aux montagnards (dont le montant n'est pas divulgué) a représenté un soutien bienvenu. »

### Tombés amoureux du coin

Autre argument qui a séduit l'association au moment de le choisir comme vitrine: le label « Fait maison ». « Dès notre arrivée, on a décidé de faire un maximum de choses par nous-mêmes », lâche

la gérante.

« On cuisine notre propre pain, nos propres glaces, nos propres confitures ou encore nos propres pâtes. Le tout avec des aliments locaux. » Une pratique qui va aussi de pair avec la situation géographique de l'établissement. « Personne ne livre ici en haut », souligne Manuel Micoli. « Donc on fait des allers-retours en chargeant environ 800 kg de matériel par semaine dans la voiture l'été et 200 kg sur le quad l'hiver. »

Ce style de vie convient parfaitement au couple diplômé de l'école hôtelière de Lausanne qui vit à Taney à l'année. « On est tombé amoureux du coin. C'est tellement calme et le paysage est si beau », explique la jeune femme de 38 ans qui a grandi sur le canton de Vaud.

Quant à son compagnon de 45 ans, il est d'origine italienne. « On a atterri ici un peu par hasard, en répondant à une annonce », se rappelle ce dernier. « Même si on ne compte pas les heures de travail surtout l'été – nous ne regrettons pas ce choix et comptons rester jusqu'à la retraite. »

D'ici là, d'autres projets seront réalisés. « On poursuit nos week-ends thématiques traquettes, méditation, plongée sous glace, etc. Il y a aussi le soir qui mériterait d'être refait », envisagent les propriétaires. Quant à la campagne de collecte de l'Aide suisse aux montagnards, elle se termine le 16 février.

# HÔTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo  
6002 Luzern  
021/ 616 27 12  
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 3'506  
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 4  
Fläche: 40'917 mm²



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 72449071  
Ausschnitt Seite: 1/2

## Soutenir les projets des restaurateurs de montagne

C'est l'objectif que s'est fixé pour 2019 l'Aide Suisse aux Montagnards, qui a déjà financé de nombreux projets.

Dans le cadre de sa campagne nationale de collecte en faveur de la population suisse de montagne, dont l'édition 2019 articulée autour du thème «A table dans les montagnes» a lieu jusqu'au 16 février, l'Aide Suisse aux Montagnards donne un coup de projecteur sur les restaurants de montagne. Cette activité revêt une importance vitale, souligne la fondation financée exclusivement par des dons, et ce tout particulièrement pour les villages de montagne éloignés des centres touristiques. «Comme tous les habitants des montagnes, les restaurateurs sont créatifs et riches en idées. Lorsque des projets durables ne peuvent pas être réalisés, faute de moyens financiers, l'Aide Suisse aux Montagnards prend à sa charge les montants manquants qui vont faire la différence», ex-

plique Regula Straub, directrice de la fondation. Au cours des cinq

dernières années, cette dernière a soutenu 77 restaurants à hauteur de plus de 8 millions de francs.

### Rénovation et agrandissement

Parmi les projets figurent de nombreuses initiatives romandes. Propriétaires du Refuge du Grammont depuis un peu plus d'une année, mois exploitants de l'établissement depuis 2013, Raphaëlle Herrmann et Manuel Micoli sont installés à l'année au Lac de Taney. Tous deux diplômés de l'École Hôtelière de Lausanne, ils attachent beaucoup d'importance à l'accueil et au bien-être de leurs hôtes. Raphaëlle propose une cuisine avec le label Fait Maison et tous les mets sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux, de saison et de produits traditionnels. Afin de mieux répondre aux besoins d'une clientèle toujours plus exigeante, le couple a pris la décision de rénover et d'augmenter le nombre de sanitaires (douches et WC) et de les rendre également utilisables en hiver (hors gel). Ces améliorations ont été réalisées grâce au soutien

de l'Aide Suisse aux Montagnards. A Venthône, en Valais, Maurice Masserey et son épouse Marie-Christine produisent de tout

côté plus de 50 variétés d'herbes aromatiques et médicinales en respectant les critères biologiques. Ils les livrent notamment à Ricola. La production est réalisée dans une installation alimentée en énergie solaire qui a été cofinancée par l'Aide Suisse aux Montagnards. Depuis peu, Maurice et Marie-Christine organisent également des visites guidées de leurs plantations pour les particuliers et les entreprises.

### Une porcherie devient un B&B

Quant aux agriculteurs de montagne Jean-Jacques et Armelle Morier, ils ont réalisé il y a 10 ans

que leur exploitation, avec ses vaches laitières et ses cochons, ne produisait simplement pas assez de revenus. D'où la nécessité de trouver de nouvelles idées, comme par exemple celle qui a jailli au cours d'une nuit d'insomnie dans l'esprit d'Armelle Morier. Au bénéfice d'une formation hôtelière, elle a décidé, avec le soutien de son mari et de l'Aide Suisse aux Montagnards, de transformer la porcherie de la ferme en Bed & Breakfast de cinq chambres et un grand espace séjour-salle à manger. Elle fait aujourd'hui découvrir à ses hôtes ses propres productions artisanales ainsi que celles de la région. Un exemple à suivre. >>>

# HÔTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo  
6002 Luzern  
021/ 616 27 12  
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 3'506  
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 4  
Fläche: 40'917 mm²



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Aid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 72449071  
Ausschnitt Seite: 2/2



Le Refuge du Grammont a bénéficié du soutien de la fondation.

2/2



L'Aide Suisse aux Montagnards a lancé la campagne de collecte «A table dans les montagnes» du 4 au 16 février.

*L'agriculture de montagne ne dégageait pas assez de revenus, Armelle Morier de Château-d'Oex et son mari Jean-Jacques ont décidé, il y a dix ans, de transformer un ancien rural et une porchette en un espace comprenant 5 chambres d'hôtes avec un total de 12 lits. «Avec 850 nuitées par an, nous sommes très contents du taux d'occupation». Des petits déjeuners avec des produits de la région sont également proposés aux visiteurs.*

*Et cette belle réussite ne saurait s'arrêter là. Armelle Morier a également décidé d'aider sa fille, revenue dans la région après une formation de technicienne en industrie laitière, pour installer un petit local de transformation dans la ferme familiale et ainsi produire des yogourts et des glaces artisanales, un projet également soutenu par l'Aide Suisse aux Montagnards.*

Cet exemple le montre, l'Aide Suisse aux Montagnards joue un rôle précieux pour faire vivre ces régions éloignées et améliorer l'accueil de touristes friands de destinations proches de la nature. Afin de continuer cette prestation, l'organisation lance donc son traditionnel appel aux dons et legs, qui sont ses seuls moyens à disposition pour financer des projets de montagne.



## Des restaurants au cœur de l'économie de montagne

**L'Aide suisse aux montagnards a lancé le 4 février sa campagne de collecte. Elle en profite pour mettre en avant les restaurants et buvettes d'alpage à travers trois portraits de femmes.**

En proposant des produits locaux, du terroir, les restaurants et les buvettes d'alpage ont un rôle primordial au cœur de l'économie de nos montagnes. Ces lieux créent en effet tout un écosystème englobant les différents producteurs qui peuvent ainsi écouler leurs produits tout en se faisant une belle publicité auprès d'une clientèle venue souvent de la plaine et des villes. L'Aide suisse aux montagnards a voulu faire passer ce message lors d'une conférence de presse qui s'est tenue ce jeudi 31 janvier à l'Hôtel Alpha-Palmer de Lausanne.

### Trois portraits de restauratrices

Trois restauratrices ou responsables de maisons d'hôtes étaient ainsi invitées à présenter le résultat de projets financés en partie par l'organisation. L'agriculture de montagne ne dégagant pas assez de revenus, Armelle Morier, de Château-d'Éx, et son mari Jean-Jarques ont décidé, il y a dix ans, de transformer un ancien rural et une porcherie en un espace comprenant 5 chambres d'hôtes avec un total de

12 lits. «Avec 850 nuitées par an, nous sommes très contents du taux d'occupation», se réjouit la Vaudoise. Des petits-déjeuners avec des produits de la région sont également proposés aux visiteurs.

Et cette belle réussite ne saurait s'arrêter là. Armelle Morier a également décidé d'aider sa fille, revenue dans la région après une formation de technicienne en industrie laitière, pour installer un petit local de transformation dans la ferme familiale et ainsi produire des yogourts et des glaces artisanales, un projet également soutenu par l'Aide suisse aux montagnards.

### Offre bio dans le Jura

Le parcours de Lina Dubled diffère quelque peu. Avec un père agriculteur et pionnier dans la production bio, la Juraissienne de Montlauxon est née avec des valeurs liées à la nature et l'écologie. Après des études à l'École hôtelière de Genève, elle a décidé de revenir dans sa région natale. «J'avais une soif d'indépendance et une envie de faire quelque chose qui me convienne réellement», déclare-t-elle. C'est ainsi qu'elle a ouvert une épicerie de produits bio et régionaux agrémentée de quelques tables.

Mais son rêve était de proposer un véritable restaurant bio. L'Aide suisse aux montagnards lui a ainsi permis de combler une bonne partie du budget nécessaire à la transformation d'une grange en une salle de restaurant et une écurie en une cuisine. Avec ce pro-

jet, six emplois ont pu être créés, alors que les productions de l'agriculture biologique locales sont mises en valeur quotidiennement, tant dans l'assiette que sur un petit point de vente.

Raphaëlle Hermann s'est quant à elle installée avec son ami Manuel Micoli au Refuge du Grammont, sur les bords du lac de Taney, dans le Chablais valaisan. Tous deux diplômés de l'École hôtelière de Lausanne, ils ont pu racheter le lieu en septembre 2017 après avoir été locataires depuis 2014. Ils ont ainsi pu aménager à leur guise le refuge, et ont décidé, avec un appui de l'Aide suisse aux montagnards, d'augmenter le nombre de sanitaires (douche et WC) tout en les rendant utilisables durant toute l'année même en période de gel. Car même si l'arcès n'est pas déneigé l'hiver, la clientèle est toujours plus nombreuse durant cette période de l'année avec les randonneurs en raquettes ou à skis. «Samedi dernier, par exemple, pour le repas du soir, nous avons servi vingt-cinq personnes qui séjournaient dans notre établissement», confirme Raphaëlle Hermann. Une preuve que les offres de montagne, même reculées et peu desservies, peuvent aussi ouvrir toute l'année.

Ces trois exemples le montrent. L'Aide suisse aux montagnards joue un rôle précieux pour faire vivre ces régions éloignées et améliorer l'accueil de touristes friands de destinations proches de la nature. Afin de continuer cette prestation, l'organisation a lancé donc son traditionnel appel aux dons et legs, qui sont ses seuls moyens à disposition



pour financer des projets de  
montagne. La campagne de  
collecte «À table dans les moun-  
tagnes» se déroule du 4 au  
16 février. **AGIR**

[www.berghilfe.ch/fr](http://www.berghilfe.ch/fr)



Le JDS - journal de Sierre et du Valais central  
3960 Sierre  
027/ 452 25 20  
www.lejds.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 25'570  
Erscheinungsweise: 23x jährlich



Seite: 7  
Fläche: 6'796 mm<sup>2</sup>



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 72480796  
Ausschnitt Seite: 1/1

## Soutenir la population de montagne

**VENTHÔNE** L'Aide suisse aux montagnards lance sa campagne nationale de collecte en faveur de la population de montagne sur le thème «A table dans les montagnes». Les restaurants et les boucheries d'alpage créent des places de travail et s'approvisionnent souvent auprès de producteurs locaux. En 2018, l'Aide suisse aux montagnards a soutenu 34 projets en Valais pour 2,5 millions de francs. Pour exemple, les plantes aromatiques de Maurice et Marie-Christine Masserey. Producteurs des plantes aromatiques et médicinales en Valais, le couple produit à Venthône 50 variétés d'herbes aromatiques et médicinales en respectant les critères bioéthiques. La production est réalisée dans une installation alimentée en énergie solaire cofinancée par l'Aide suisse aux montagnards. La Fondation est lancée exclusivement par des dons et œuvre pour le développement des espaces économico-culturels pour lutter contre le dépeuplement des montagnes.

[www.berghilfe.ch/fr](http://www.berghilfe.ch/fr)



## LA RESTAURATION DANS LES RÉGIONS DE MONTAGNE

Campagne nationale de collecte en faveur de la population suisse de montagne: les restaurants et les buvettes d'alpage créent des places de travail vitales dans les régions de montagne et agissent positivement contre le dépeuplement des montagnes. Ceci est d'autant plus vrai quand ils s'approvisionnent auprès de producteurs locaux.



La table terrasse panoramique | Aide Suisse aux Montagnards

### VALAIS

[www.le-grammont.ch](http://www.le-grammont.ch)

L'Aide Suisse aux Montagnards intervient lorsque des projets durables ne peuvent pas être réalisés en montagne, faute de moyens financiers. Fidèle à ce principe, elle consacre cette année sa campagne de collecte sur la thématique «À table dans les montagnes» et appelle, du 4 au 16 février, à soutenir les restaurateurs et les producteurs des régions de montagne.

Les restaurants de montagne attirent chaque année de nombreux hôtes des plaines. Cette activité revêt une importance vitale, tout particulièrement pour les villages de montagne éloignés des centres touristiques. Ces entreprises créent des emplois et, par conséquent, génèrent d'indispensables revenus. Ceci est d'autant plus vrai quand les denrées sont achetées auprès de producteurs locaux. «Lorsque des projets durables ne peuvent pas être réalisés, faute de moyens financiers, l'Aide Suisse aux Montagnards prend à sa charge les montants manquants qui vont faire la différence», explique Regula Straub, directrice de la fondation. Au cours des cinq dernières années, l'Aide

# LE CAFETIER

Le Cafetier  
1211 Genève 11  
022/ 329 97 46  
www.lecafetier.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 5'226  
Erscheinungsweise: 19x jährlich



Seite: 6  
Fläche: 40'995 mm²



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 72476477  
Ausschnitt Seite: 2/2

Suisse aux Montagnards a soutenu 77 restaurants tournés vers l'avenir à hauteur de plus de 8 millions de francs.

## Exemples Valais, Jura

A Vevey en Valais, Maurice Massey et son épouse Marie-Christine produisent plus de 50 variétés

d'herbes aromatiques et médicinales en respectant les critères biologiques. Ils les livrent notamment à Ricola. La production est réalisée dans une installation alimentée en énergie solaire qui a été cofinancée par l'Aide Suisse aux Montagnards.

Armelle Morier décide, avec le soutien de son mari et de l'Aide Suisse aux Montagnards de transformer la porcherie de la ferme en un Bed & Breakfast de cinq chambres et un grand espace séjour-salle à manger. Lina Dubied a transformé une ancienne maison paysanne dans le village jurassien de Montfaucon pour

créer une petite oasis bio. Le restaurant «Aux Couleurs du Temps» attenant au magasin du même nom. Propriétaires du Refuge du Grammont depuis un peu plus d'une année mais exploitants de l'établissement depuis 2013, Raphaëlle Herrmann et Manuel Micoli veulent répondre aux besoins d'une clientèle toujours plus exigeante et donc rénover et augmenter le nombre de sanitaires (douches et WC) et de les rendre également utilisables en hiver (hors gel).

Fischer Bellwald et son mari Laurent Hubert ont repris l'hôtel Nest- und Bietschhorn de Blatten/Lötschental. Avec le soutien de l'Aide Suisse aux Montagnards, le couple a pu financer d'importants travaux de rénovation. Pour rappel, en 2018 plus de 60'000 personnes ont prouvé leur solidarité avec les populations de montagne en versant 32.6 millions de francs de dons à l'Aide Suisse aux Montagnards.

ANDRÉ VERSAN



cuisine

## Montagne: refuge, restaurant ou chambres d'hôtes, trois femmes vous y accueillent!

L'été arrive enfin. pour trouver fraîcheur et sérénité, rien de mieux que de prendre un peu de hauteur chez ces femmes qui ont créé leurs entreprises en altitude.

Jennifer Segui

Il y a 30 minutes

Trois adresses (et plusieurs coups de cœur) à tester absolument cet été. © Nathan Dumlao

«Le côté isolé du refuge ne nous fait pas peur»



@ Sophie Brasey

Raphaëlle Herrmann, refuge du Grammont, au Lac de Taney (VS)

«On m'appelle Madame Colombo, car les clients ne me voient presque jamais», confie en riant Raphaëlle, qui s'active en cuisine pour proposer aux clients du refuge, dont elle s'occupe depuis 2013 avec son compagnon Manuel, une carte où se croisent mets de montagne et plats italiens, tous 100% faits maison. Un décor entre sapins verts et lac bleu majestueux, accessible après une montée d'un peu plus d'une heure, rend le lieu aussi magique qu'unique. Tous deux anciens de l'École hôtelière de Lausanne, Raphaëlle et Manuel vivent et travaillent là-haut en couple, s'appliquant à remettre l'endroit au goût du jour.



«Quand nous sommes arrivés, il y avait 4 douches et 6 toilettes pour 120 lits... tout simplement impensable aujourd'hui où les randonneurs veulent plus de confort.»

Huitante lits en dortoir et 12 chambres doubles ou triples en couchage nordique, des sanitaires modernes, les premiers travaux sont déjà entamés et devraient occuper le couple sur les dix prochaines années pendant la saison morte.

20 recettes pour se croire à la montagne (ou presque)

«Travailler chez soi, pour soi, c'est que du bonheur»



@ Sophie Brasey

Armelle Morier, Le berceau, chambres d'hôte à Château-d'CEX (VD)

Pour ses 50 ans, au mois de mars dernier, Armelle Morier s'est offert un grand plaisir: une croisière au soleil. Histoire d'être, pour une fois, celle qui se fait servir, car depuis douze ans, et au quotidien, l'épouse d'agriculteur, maman de trois enfants désormais adultes, gère les cinq charmantes chambres d'hôte installées dans l'ancien rural de la ferme familiale. Le projet est né une nuit d'insomnie, en 2004, dans l'esprit de cette Bretonne d'origine, diplômée d'une école hôtelière française.

Accueil des clients, petits-déjeuners... Armelle aime par-dessus tout faire découvrir sa région d'adoption, attentive au plaisir de ses hôtes avec ses bons plans de la région, ses confitures, ses tresses maison et les délicieux yaourts fabriqués par sa fille, Gaëlle, sous la marque La ferme du Berceau avec le lait des vaches de l'exploitation. Simplicité, authenticité... aucune prétention, que du bon!



Online-Ausgabe

Femina  
1001 Lausanne  
021/ 349 48 48  
<https://www.femina.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
UUpM: 217'000  
Page Visits: 497'899



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 73823970  
Ausschnitt Seite: 3/4

## Gastronomie: 4 sommelières qui bousculent le monde du vin



@ Sophie Brasey

«J'ai voulu un lieu chaleureux, vivant, où les gens se sentent bien»

Lina Dubied, restaurant aux Couleurs du Terroir à Montfaucon (JU)

Du bio, rien que du bio et le plus local possible. C'est ce qui figure à la carte du restaurant ouvert par Lina Dubied dans ce village des Franches-Montagnes. Ici, elle propose des plats avec ou sans viande, de délicieux burgers et des brunchs dominicaux où il ne manque rien. Au commencement, il y avait un rêve, celui d'une jeune femme diplômée de l'École hôtelière de Genève, élevée ici par un papa qui fut le premier paysan du canton du Jura à se lancer dans le tout bio:

«Tout le monde le prenait pour un original», raconte celle qui n'a jamais perdu sa fibre écolo et a voulu vivre sur le lieu de son enfance.

C'est dans une partie de l'ancienne ferme de ses grands-parents que Lina crée, en 2007, une épicerie fine bio dans laquelle elle vend les produits de ses parents et d'autres producteurs des environs. Toutefois, comme l'idée d'un restaurant ne l'a «jamais quittée», cette maman de deux enfants se débrouille pour trouver les financements. En 2016, la grange du bâtiment se transforme en salle à manger où bois et pierre se mêlent dans un très harmonieux esprit nature, car, dit-elle «je déteste manger dans de vilains endroits».

Voir cette publication sur Instagram

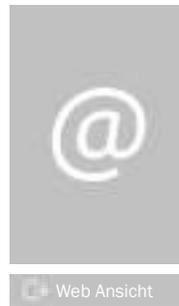
About yesterday evening #restaurant #food #healthy #evening #terroir #switzerland



Online-Ausgabe

Femina  
1001 Lausanne  
021/ 349 48 48  
<https://www.femina.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
UUpM: 217'000  
Page Visits: 497'899



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 73823970  
Ausschnitt Seite: 4/4

Une publication partagée par Léa Pheulpin (@lea\_pheulpin) le 29 Oct. 2017 à 11 :13 PDT

Nos autres coups de cœur:

A Chablais, au-dessus de Sierre (VS)

Une exploitation de 40 hectares sur laquelle s'ébattent plus de 200 animaux, ouverte au public et plus particulièrement aux familles.

[cretillons.ch](http://cretillons.ch)

Dans les Franches-Montagnes (JU) Le train des horlogers, un convoi historique entièrement rénové, sur la ligne qu'empruntaient ces artisans pour se rendre au travail.

[les-cj.ch](http://les-cj.ch)

Aux Cufattes (JU) On déguste une fondue à bord d'une calèche à la découverte des plus beaux paysages de la région.

[lescufattes.ch](http://lescufattes.ch)

À Môtiers (NE), On visite le musée consacré à l'absinthe, cet alcool qui rendait fou.

[maison-absinthe.ch](http://maison-absinthe.ch)

D'autres idées sur [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch)

à lire également



Femina  
1001 Lausanne  
021/ 349 48 48  
www.femina.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 91'228  
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 24  
Fläche: 80'884 mm²



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 73819002  
Ausschnitt Seite: 1/4

# LA MONTAGNE, ÇA LES GAGNE!

LETÉ ARRIVE ENFIN POUR TROUVER FRAÎCHEUR ET SÉRÉNITÉ. RIEN DE MIEUX QUE DE PRENDRE UN PEU DE HAUTEUR CHEZ CES FEMMES QUI ONT CRÉÉ LEURS ENTREPRISES EN ALTITUDE

TEXT: JENNIFER SEGUI PHOTO: SOPHIE BRASEI

**«LE CÔTÉ ISOLÉ DU REFUGE NE NOUS FAIT PAS PEUR»**

*Raphaëlle Herrmann, refuge du Grammont, au Lac de Tancy (VS)*

«On m'appelle Madame Colombo, car les clients ne me voient presque jamais», confie en riant Raphaëlle, qui s'active en cuisine pour proposer aux clients du refuge, dont elle s'occupe depuis 2013 avec son compagnon Manuel, une carte où se croisent mets de montagne et plats italiens, tous 100% faits maison. Un décor entre sapins verts et lac bleu majestueux, accessible après une montée d'un peu plus d'une heure, rend le lieu aussi magique qu'unique. Tous deux anciens de l'École hôtelière de Lausanne, Raphaëlle et Manuel vivent et travaillent là-haut en couple, s'appliquant à remettre l'endroit au goût du jour. «Quand nous sommes arrivés, il y avait 4 douches et 6 toilettes pour 120 lits... tout simplement impensable aujourd'hui où les randonneurs veulent plus de confort.» Huitante lits en dortoir et 12 chambres doubles ou triples en couchage nordique, des sanitaires modernes, les premiers travaux sont déjà entamés et devraient occuper le couple pour les dix prochaines années pendant la saison estivale.



## «TRAVAILLER CHEZ SOI, POUR SOI, C'EST QUE DU **BONHEUR**»

*Armelle Morier, Le berceau, chambres d'hôte  
à Château-d'Év (VD)*

Pour ses 50 ans, au mois de mars dernier, Armelle Morier s'est offert un grand plaisir: une croisière au soleil. Histoire d'être, pour une fois, celle qui se fait servir car depuis douze ans, et au quotidien, l'épouse d'agriculteur, maman de trois enfants désormais adultes, gère les cinq charmantes chambres d'hôte installées dans l'ancien rural de la ferme familiale. Le projet est né une nuit d'insomnie, en 2004, dans l'esprit de cette Bretonne d'origine, diplômée d'une école hôtelière française. Accueil des clients, petits-déjeuners... Armelle aime par-dessus tout faire découvrir sa région d'adoption, attentive au plaisir de ses hôtes avec ses bons plats de la région, ses confitures, ses tresses maison et les délicieux yaourts fabriqués par sa fille, Gaëlle, sous la marque La Ferme du Berceau avec le lait des vaches de l'exploitant. Simplicité, authenticité, aucune prétention, que du bon!





Femina  
1001 Lausanne  
021/ 349 48 48  
www.femina.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 91'228  
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 24  
Fläche: 80'884 mm²



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 73819002  
Ausschnitt Seite: 3/4



### ***Lina Dubied, restaurant aux Couleurs du Terroir à Montfaucon (JU)***

Du bio, rien que du bio et le plus local possible. C'est ce qui figure à la carte du restaurant ouvert par Lina Dubied dans ce village des Franches-Montagnes. Ici, elle propose des plats avec ou sans viande, de délicieux burgers et des brunches dominicaux où il ne manque rien. Au commencement, il y avait un rêve: celui d'une jeune femme diplômée de l'École hôtelière de Genève élevée ici par un papa qui fut le premier paysan du canton du Jura à se lancer dans le tout bio. «Tout le monde le prenait pour un original», raconte celle qui n'a jamais perdu ses fibres écolo et a voulu vivre sur le lieu de son enfance. C'est dans une partie de l'ancienne ferme de ses grands-parents que Lina crée, en 2007, une épicerie line bio dans laquelle elle vend les produits de ses parents et d'autres producteurs des environs. Toutefois, comme l'idée d'un restaurant ne l'a jamais quittée, cette maman de deux enfants se débrouille pour trouver les financements. En 2016, la grange ou bâtiment se transforme en salle à manger où bois et pierre se mêlent dans un très harmonieux esprit nature. Ici, dit-elle, je déteste manger dans ce vilains endroits.



Femina  
1001 Lausanne  
021/ 349 48 48  
www.femina.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 91'228  
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 24  
Fläche: 80'884 mm²



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156  
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 73819002  
Ausschnitt Seite: 4/4

## UNE AIDE AU **SOMMET**

L'Aide suisse aux montagnards donne un coup de pouce à la finalisation des budgets de projets générant valeur ajoutée et emplois en régions de montagne – comme les trois « contre – histoire » d'y maintenir une activité économique et d'éviter le dépeuplement. L'organisation ne fonctionne que grâce à des dons. Ses projets touchent tous les domaines d'activité et donnent lieu à des découvertes à faire au cours, pour qui pas, de futures balades estivales.

## *Nos autres coups de cœur:*

### **A Chablais, au-dessus de Sierre (VS)**

Une exploitation de 40 hectares sur laquelle s'ébattent plus de 200 animaux, ouverte au public et plus particulièrement aux familles.  
[cretillons.ch](http://cretillons.ch)

### **Dans les Franches-Montagnes (JU)**

Le train des horlogers, un convoi historique entièrement rénové, sur la ligne qu'empruntaient ces artisans pour se rendre au travail.  
[les-cj.ch](http://les-cj.ch)

### **Aux Cufattes (JU)**

On déguste une fondue à bord d'une calèche à la découverte des plus beaux paysages de la région.  
[lescufattes.ch](http://lescufattes.ch)

### **À Môtiers (NE)**

On visite le musée consacré à l'absinthe, cet alcool qui rendait fou.  
[maison-absinthe.ch](http://maison-absinthe.ch)  
D'autres idées sur [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch)



# «Même avec des aides financières, c'est dur»

Le restaurant de Lina Dubied, Aux Couleurs du Terroirs, à Montfaucon (JU), fait partie des bénéficiaires de l'Aide Suisse aux Montagnards. Présentations.



Pour Lina Dubied, l'Aide Suisse aux Montagnards, ce n'est pas juste une transaction financière. «C'est bien plus, on rejoint une grande famille pour travailler ensemble.»

TEXTE: ANNE-SOPHIE BOURGEOIS / PHOTOS: ANNE-SOPHIE BOURGEOIS

Dans les Franches Montagnes, à une demi-heure de route de Bienne et à une petite heure de Neuchâtel, niche à mille mètres d'altitude, se trouve le restaurant imaginé et géré par Lina Dubied. Son nom, Aux Couleurs du Terroir, nous met déjà sur la piste quant aux valeurs qui caractérisent les lieux. La jurassienne de 35 ans confirme: «Nous sommes certifiés bio et tout est fait maison. Nous avons un jardin potager et nous travaillons le plus possible avec les producteurs locaux.»

Tout a commencé en 2007, avec une épicerie de produits bio proposant également des paniers garnis de bonnes

choses de la région. «À l'époque, je sortais de l'École hôtelière de Genève et j'avais envie de travailler dans la branche en tant qu'indépendante, mais je n'avais pas les moyens financiers pour ouvrir quelque chose de conséquent», explique Lina Dubied, qui a pris ses quartiers dans la ferme appartenant à ses arrière-grands-parents. «Alors j'ai commencé en installant un petit bar à café dans mon épicerie.»

L'idée d'avoir son restaurant n'a jamais quitté cette trentenaire passionnée. Durant les années qui ont suivi l'ouverture de l'épicerie, elle cherche des solu-



tims, explore des pistes, établit des contacts ... En 2012, une lueur d'espoir apparaît: Aux Couleurs du Terroir s'associe aux «Chemins du bio», un réseau de fermes d'exploitation biologique proposant des forfaits vacances avec repas et hébergement, et espère toucher des fonds via ce projet. Une idée qui n'aboutira pas, mais qui permettra de lancer la machine des recherches actives de fonds auprès de moult fondations et organismes. Dont l'Aide Suisse aux Montagnards.

#### Le restaurant a pu voir le jour en 2016

«C'est vite vu: sans l'Aide Suisse aux Montagnards, nous n'aurions pas pu ouvrir notre restaurant», avoue Lina Dubied. Si la fondation a accepté de soutenir la restauratrice de Montfaucon, c'est parce que son projet répondait à un certain nombre de critères (lire interview ci-contre). «Ils entrent en matière en dernière position, c'est-à-dire seulement dans le cas où il ne manque plus qu'une petite partie du financement pour réaliser le projet et que toutes les autres possibilités ont été écumées», explique Lina Dubied. La jurassienne

avait besoin de quelque 550 000 francs de fonds pour inaugurer son établissement et le concept multifacettes a séduit plusieurs fondations, dont la Loterie romande. Des petits dons ont pu être récoltés auprès de privés qui ont eu la possibilité de sponsoriser des tables, des chaises, de la vaisselle, etc. «Nous avons créé des emplois, une dynamique entre les producteurs régionaux, une mise en valeur des produits de l'agriculture: nous nous engageons véritablement à suivre une éthique assez stricte», rappelle Lina.

#### Réussir à tourner, un défi quotidien

Aujourd'hui, trois ans et demi après l'ouverture, Aux Couleurs du Terroir emploie entre huit et dix personnes, à des pourcentages différents. «Dans les zones de montagne, ça teste difficile de s'en sortir», confie Lina. Son vœu pour 2020? «On va déjà essayer de faire tourner la boîte», sourit-elle. «C'est un défi quotidien, d'énormes charges fixes à assumer, un personnel qualifié à fidéliser, une clientèle régulière à trouver ... Mon souhait est de trouver un rythme de croisière et de parvenir à dégager un petit bénéfice.»



## ★ Martina Fischli, responsable de projet à l'Aide Suisse aux Montagnards

### Combien de millions l'Aide Suisse aux Montagnards distribue-t-elle chaque année à tous les projets?

La moyenne des subventions et des dons sur dix ans s'élève à 25 millions de francs par an. En 2018, notre fondation a soutenu les montagnards à hauteur de 25,7 millions de francs, contre huit ans à la réalisation de 567 projets.



### Parmi ces projets, combien touchent à la gastronomie et au tourisme?

En 2018, près de 40 projets touristiques ont été soutenus à hauteur de 2,8 millions de francs au total. Ces derniers années, on voit trois millions par an en moyenne ont été attribués à des projets touristiques.

### Pourquoi le restaurant Aux Couleurs du Terroir a-t-il bénéficié de votre soutien?

La ferme dans laquelle ce projet de Lena Dubied a pris forme est un établissement familial et historique, ce qui doit être pris en compte. Les produits

servis au restaurant et vendus à l'épicerie proviennent de fermes de la région. Des emplois ont pu être créés grâce à cette nouvelle structure. À la fois pionnière et innovante, elle a comblé une lacune sur le marché et sera bien attendue au niveau régional grâce à la coopération avec l'association «Les chemins du bio». Le projet Aux Couleurs du Terroir a aussi reçu le soutien financier de l'Aide Suisse aux Montagnards, car il est situé en zone de montagne et crée de la valeur dans la région.

### Quand les dons ont-ils été versés et comment ont-ils été investis?

Lena Dubied a pu inaugurer un restaurant de 40 places en 2016, ainsi que l'infrastructure correspondante en plus du magasin. Les espèces de vente, d'entreposage et de transformation ont été agrandies pour permettre à l'établissement de servir de centre de distribution de produits bio pour la région. Les locaux ont pu être renouvés, agrandis et aménagés. Une partie des dons a permis l'achat d'équipement pour la cuisine.

### Combien d'argent a été injecté dans ce projet?

Le restaurant Aux Couleurs du Terroir a reçu pas moins de 120'000 francs de l'Aide Suisse aux Montagnards. En plus de ce montant, Lena Dubied a investi ses propres fonds, contracté divers prêts ainsi qu'une hypothèque. Elle a aussi reçu d'autres aides financières diverses. Comme l'Aide Suisse aux Montagnards est la dernière instance à décider du montant restant à attribuer, le dernier obstacle financier a pu être surmonté et son projet a pu être mis en œuvre.



## 12.11.19

«Même avec des aides financières, c'est dur»



Pour Lina Dubied, l'Aide Suisse aux Montagnards, ce n'est pas juste une transaction financière. «C'est bien plus: on rejoint une grande famille pour travailler ensemble.»

Le restaurant de Lina Dubied, Aux Couleurs du Terroirs, à Montfaucon (JU), fait partie des bénéficiaires de l'Aide Suisse aux Montagnards. Présentations.

Caroline Goldschmid

Dans les Franches-Montagnes, à une demi- heure de route de Bienne et à une petite heure de Neuchâtel, niché à 1000 mètres d'altitude, se trouve le restaurant imaginé et géré par Lina Dubied. Son nom, Aux Couleurs du Terroir, nous met déjà sur la piste quant aux valeurs qui caractérisent les lieux. La Jurassienne de 38 ans confirme: «Nous sommes certifiés bio et tout est fait maison. Nous avons un jardin potager et nous travaillons le plus possible avec les producteurs locaux.»

Tout a commencé en 2007, avec une épicerie de produits bio proposant également des paniers garnis de bonnes choses de la région. «A l'époque, je sortais de l'Ecole hôtelière de Genève et j'avais envie de travailler dans la branche en tant qu'indépendante, mais je n'avais pas les moyens financiers pour ouvrir quelque chose de conséquent», explique Lina Dubied, qui a pris ses quartiers dans la ferme appartenant à ses arrière- grands- parents. «Alors j'ai commencé en installant un petit bar à café dans mon épicerie.»

L'idée d'avoir son restaurant n'a jamais quitté cette trentenaire passionnée. Durant les années qui ont suivi l'ouverture de l'épicerie, elle cherche des solutions, explore des pistes, établit des contacts ... En 2012, une lueur d'espoir apparaît: Aux Couleurs du Terroir s'associe aux «Chemins du bio», un réseau de fermes d'exploitation biologique proposant des forfaits vacances avec repas et hébergement, et espère toucher des fonds via ce projet.



Une idée qui n'aboutira pas, mais qui permettra de lancer la machine des recherches actives de fonds auprès de moult fondations et organisations. Dont l'Aide Suisse aux Montagnards.

Le restaurant a pu voir le jour en 2016

«C'est vite vu: sans l'Aide Suisse aux Montagnards, nous n'aurions pas pu ouvrir notre restaurant», avoue Lina Dubied. Si la fondation a accepté de soutenir la restauratrice de Montfaucon, c'est parce que son projet répondait à un certain nombre de critères. «Ils entrent en matière en dernière position, c'est-à-dire seulement dans le cas où il ne manque plus qu'une petite partie du financement pour réaliser le projet et que toutes les autres possibilités ont été écumées», explique Lina Dubied. La Jurassienne avait besoin de quelque 550 000 francs de fonds pour inaugurer son établissement et le concept multifacettes a séduit plusieurs fondations, dont la Loterie romande. Des petits dons ont pu être récoltés auprès de privés qui ont eu la possibilité de sponsoriser des tables, des chaises, de la vaisselle, etc. «Nous avons créé des emplois, une dynamique entre les producteurs régionaux, une mise en valeur des produits de l'agriculture: nous nous engageons véritablement à suivre une éthique assez stricte», rappelle Lina.

Réussir à tourner, un défi quotidien

Aujourd'hui, trois ans et demi après l'ouverture, Aux Couleurs du Terroirs emploie entre huit et dix personnes, à des pourcentages différents. «Dans les zones de montagne, ça reste difficile de s'en sortir», confie Lina. Son vœu pour 2020? «On va déjà essayer de faire tourner la boîte», sourit-elle. «C'est un défi quotidien, d'énormes charges fixes à assumer, un personnel qualifié à fidéliser, une clientèle régulière à trouver ... Mon souhait est de trouver un rythme de croisière et de parvenir à dégager un petit bénéfice.»