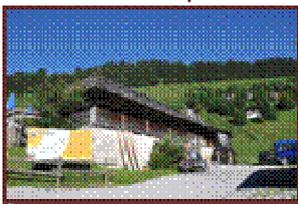


Moleson sur Gruyères

* Mercredi 1^{er} Septembre 2010.

Moleson-sur-Gruyères, ce village du canton de Fribourg, perché sur un plateau à 1100 m d'altitude surplombe la cité médiévale de Gruyères. Village qui a su effectuer une implantation touristique en milieu naturel, avec des résidences pourvues de toitures à deux pans irréguliers et des façades recouvertes de bois, sans oublier leurs si jolis balcons.



La fromagerie d'alpage : <http://www.fromagerie-alpage.ch/fr/index.php?page=accueil>

La Fromagerie datant de 1686, reconstruite en 1827 et rénovée en 1990. (point N° 3) est installée dans un vieux chalet du 17^{ème} siècle, bâtiment classé et protégé. Entrée payante : 5 FRS et 4 FRS pour les seniors (bien vus dans ce pays !!!) Un petit musée, ainsi qu'un court DVD transmet les traditions de la vie au chalet et informe sur les pratiques du métier.

Un armailli-fromager vous fait découvrir la fabrication du fromage. Celui-ci est fabriqué dans une grande chaudière au feu de bois, dans l'âtre du chalet. Il est ensuite sorti de la chaudière dans un grand sac de jute installé dans un moule, puis mis sous presse pour acquérir sa forme définitive. Le fromager le dépose ensuite dans la cave à fromage « le gourmet » dans un bain de sel, puis l'affinera quotidiennement.

Ce chalet propose dans son modeste magasin quelques produits fabriqués sur place et autres produits du terroir. Il dispose d'un restaurant où vous pourrez goûter des plats aux fromages mais aussi des mets typiques. A l'extérieur, une terrasse dans un cadre de verdure, autour trois à quatre petits enclos avec quelques animaux de la ferme, pour le plus grand plaisir des petits et des plus grands.

La démonstration de la fabrication commence à 10 heures, auparavant le fromager aura mis son lait à chauffer depuis déjà un moment. Les différents fromages sont obtenus grâce à des températures de chauffe différentes. Cette visite nous a déçus, censés voir tout le processus, nous n'aurons finalement vu qu'une seule opération répétée trois fois : le fermier retirant avec un filet de jute ou de chanvre sa masse de fromage et mettant celle-ci dans différents moules de bois, tout ceci séparés de lui par une vitre de verre.

Pendant qu'il coupe cette masse et la met dans des petites faisselles, le fromager nous fait passer le temps en mettant un DVD expliquant les différentes étapes, salage, affinage, la transhumance... Nous aurions aimé voir sa salle de conservation, les tommes bien rangées Le magasin ne présentait que 2 ou 3 morceaux de fromages à la vente, mais peut-être que la fin de saison explique cela, en effet, sa production cessera le 26 Sept lorsque les vaches retourneront à l'étable pour y passer l'hiver.



Direction Gruyères... ville célèbre pour..... vous l'avez bien sûr deviné Il y a quelques années, nous avons déjà visité la fromagerie industrielle, nous la zappons, mais retournons voir le joli village médiéval. Le parking obligatoire pour CC est le P1. le plus éloigné et le plus bas, ce qui nous oblige à entamer une belle grimpe... je précise, interdit la nuit comme d'ailleurs tout site touristique en Suisse, que ce soit téléphérique, gorges, chutes... il faudra trouver autre chose.....ou braver l'interdiction.. Les campings tournent dans cette région autour de 35 FRS.

Gruyères

Au pied du Moléson, la capitale des comtes de Gruyères qui a donné son nom au célèbre fromage fait partie des cités-musées de la Suisse. La petite ville de 1800 habitants, située à 830m d'altitude, séduit par son architecture pittoresque, son artisanat et ses hôtels restaurants de charme.



Fin 2004, dans le cadre d'une sauvegarde et d'une mise en valeur du patrimoine, la cité fut entièrement repavée, les espaces publics redessinés et l'éclairage refait. Pour financer ce projet ambitieux, il fut lancé une grande opération de souscription, toute personne le désirant pouvant devenir propriétaire d'un ou plusieurs pavés.

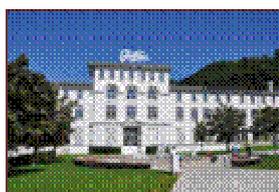
Nous faisons connaissance avec cette cité fortifiée en passant par → « Le Belluard » ancienne porte principale de la ville où figure une représentation de Clarembos et Bras de fer, figures de légende, guerriers qui soutinrent, presque seuls, le premier assaut des Bernois en 1349. La longue rue pavée qui monte vers le château médiéval est bordée de belles maisons de la fin du 16^{ème} siècle, le dessus de certaines portes est orné de sculptures d'armoiries. → L'auberge de la Halle, le rez-de-chaussée de l'auberge accueillait l'étable et le premier étage la salle "à boire", c'était ici que se vendaient la plupart des marchandises comme le sel. Devant cette maison, creusées dans un bloc de pierre, les anciennes mesures à grains de la ville, celles-ci avaient un orifice verseur permettant le transbordement sous l'œil attentif du compte qui se tenait au premier étage de l'auberge pour contrôler les ventes.



→ La Maison Chalamal, bouffon du comte Pierre IV, il jouait de la flûte et du chalumeau d'où son surnom. A la fin de sa vie, il était riche et certainement plus fortuné que le comte. Il avait prédit : « Un jours, l'Ours de Berne mangera la Grue dans le chaudron de Fribourg » Au centre de la rue principale, → la fontaine d'où l'eau jaillit en septembre 1755.



→ Le calvaire, 16^{ème} abritant aujourd'hui une galerie d'art. → L'église dédiée à St Théodore consacré en 1254 sous le compte Rodolphe III → Le château de St Germain Brochure touristique de Gruyères et Moléson : <http://issuu.com/stnet/docs/51009>



Broc, la chocolaterie Cailler, <http://www.cailler.ch/>

Broc, à seulement quelques kilomètres au Nord de Gruyères. Très visitée, nous sommes regroupés par « langue » Horaires de visite : de 10h à 18 heures. Tarif 10 FRS, mais 8 FRS pour les seniors. Un grand parking qui semble ne pas être interdit de nuit... A l'approche de l'usine, les effluves de cacao chatouillent nos narines, hum !!!

Court historique de la chocolaterie. François Louis Cailler fonde en 1819 la première fabrique moderne et automatisée de chocolat, à sa mort, c'est Alexandre-Louis Cailler, son petit fils qui décida de reprendre l'entreprise. Voulant l'agrandir il se mit à la recherche d'un endroit propice à l'emplacement de cette nouvelle fabrique, Broc lui convint, car une ligne de chemin de fer passait à proximité et le lait des vaches était excellent1899 la fabrique de Broc ouvre ses portes, très vite Alexandre Cailler apportera une modification dans la fabrication du chocolat en le faisant avec du lait et non du chocolat en poudre et de l'eau. 1911, fusion avec Kohler et Peter, puis en 1929 avec Nestlé pour résister à la dépression des années 30.



Aujourd'hui la chocolaterie de Broc compte environ 400 employés et est la seule à fabriquer du Cailler.

Depuis Avril 2010, un nouveau parcours visiteur a été mis en place, ce « *show Cailler* » présente aux visiteurs une galerie sur l'histoire du chocolat, depuis ses origines aztèques jusqu'à l'importation en 1819 de la première recette par François Louis Cailler. Le narrateur qui accompagne le visiteur au long du parcours multimédia raconte des fabuleuses histoires dans des pièces spécialement aménagées. Les prévisions de visite sont de 300 000 personnes par an. Une autre salle nous permet de palper à pleines mains les fèves de cacao de diverses provenances, une autre renferme des grands sacs remplis des différentes matières premières (noisette, praline, amande...) Que la tentation de se remplir les poches est grande, allez juste deux ou trois de chaque, pas plus, mais si !



Nous longeons une ligne de production de 26 m de long permettant d'assister en direct à la confection d'une mini-branche. Les légendaires « *branches Cailler* » barres de chocolat enveloppées comme un bonbon, sont des spécialités confectionnées avec le bon lait des vaches de la région, collecté frais chaque jour et mélangé aux plus aromatiques fèves de cacao, un faux air de « Ferrero rocher » Outre les branches et pralinés, le parcours fait également la place belle aux vaches de la Gruyère et à « leur lait au goût incomparable » slogan de la marque, elles trônent en bonne place tout au long de la visite. Puis le moment tant attendu par les petits et les grands gourmands : la dégustation ! un assortiment de la production sous forme de petits carrés est présentée sur plusieurs plateaux.

La chocolaterie propose également une salle de cinéma, un café, un jardin d'enfants et un magasin de vente avec des jolis paniers pour y entasser vos achats. La chocolaterie produit annuellement entre 16 et 18 millions de kgs de chocolat, dont 55% à 60% partent à l'exportation.

La encore, déçus par la visite, alors que la bonne odeur de chocolat emplissait l'air et nous mettait l'eau à la bouche, nous ne verrons rien de la fabrication par elle-même, finalement qu'un musée et le droit à une petite dégustation. Déception partagée par un couple de 29 avec lequel nous discutons quelques instants. Ils seront les seuls français que nous aurons eu l'occasion de rencontrer lors de notre court séjour en Suisse.

Changement de région, nous allons 100 kms plus loin, sur le P des chutes de Trümmelbach, au sud d'Interlaken, avec l'intention d'y dormir, mais les sites touristiques sont interdits aux CC de 22h à 7 heures. Finalement nous remontons sur Lauterbrunnen, il y a un grand P, payable de 0 h à 24 heures, mais interdit aussi, consciencieusement, hum ! nous y mettons 7 FRS pour 24 heures et prions de ne pas nous faire déloger.... Ce P avait l'avantage d'être au cœur de la petite cité, et nous offrait des toilettes et un point d'eau.

Page suivante : les chutes de Trümmelbach