

# NOTRE GSTAAD

DÉCOUVERTE · EXPÉRIENCE · DÉTENTE

## **NATURELLE ET SOIGNÉE**

Les origines de l'hospitalité  
des habitants de Gstaad.

► [Page 4](#)

## **RUDE, MAIS CHALEUREUSE**

La vie économique actuelle  
des Alpes bernoises.

► [Page 12](#)

## **PROFITER ACTIVEMENT**

Lorsque chaque jour de vacances  
devient un événement.

► [Page 30](#)

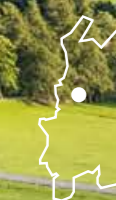


## «BONJOUR À TOUS»

*Gstaad, la région de vacances avoisinant les Alpes vaudoises, est synonyme d'authenticité alpine, de traditions vivantes et d'intense convivialité dans tous les secteurs. Saviez-vous que le Saanenland comptait quasiment autant de vaches que d'habitants? Dans nos montagnes, il existe 80 alpages exploités. La destination se compose de dix charmants villages de chalets.*

*Moi, la vache Tessa, je suis un symbole et une icône dans la région. Mes sœurs, les habitantes de notre région et moi-même – sans oublier Gstaad Saanenland Tourisme et les hôteliers – nous aimons notre paysage et toute sa diversité. Avec ce magazine, notre but est de vous donner des conseils précis sur les différentes possibilités qu'offre la région et de bons tuyaux. Laissez-moi vous présenter toutes les curiosités de notre Gstaad, faites la connaissance des locaux et laissez libre cours à votre inspiration.*

*Votre Tessa*



*Vue de Gstaad prise de «Farb», quartier de Saanen*

Page 4

### HOMMES

Là où le cœur bat

Page 10

### ÉVÈNEMENTS MAJEURS

Des traditions uniques

Page 12

### EXPÉRIENCE ALPINE

Des vaches et du fromage, mais pas seulement

Page 20

### VACANCES EN FAMILLE

De nombreuses possibilités

Page 24

### INFOS

Gstaad en bref

Page 26

### GASTRONOMIE

Régionale et phénoménale

Page 30

### POINTS FORTS

A ne pas manquer



# DES AMITIÉS POUR LA VIE

Le village de Gstaad est lié à de nombreuses histoires sur l'hospitalité et les jours heureux. Mais pourquoi? Peut-être parce qu'ici, dans la montagne, on vit plus sereinement. Ou parce que les cœurs battent plus fort qu'ailleurs. Nous avons interrogé les hôtes et leurs clients à ce sujet.

*Elisabeth von Siebenthal*, hôtelière de grande passion. «Pour nous, il est important que les clients lient aussi connaissance entre eux s'ils le souhaitent. C'est ainsi que sont nées des amitiés qui perdurent.» Depuis 1970, elle est installée dans la région touristique de Gstaad.



«Nous avons de la chance, nous avons tellement reçu. La nature, les traditions... et ce calme divin. Nous sommes ravis d'offrir un peu de tout cela à notre tour.» Elisabeth von Siebenthal a tenu un hôtel avec son mari durant de nombreuses années et partage encore aujourd'hui des randonnées avec les clients. «Oui, bon nombre de nos clients ont découvert leur univers ici. Ils ont également trouvé des amis.»

Elisabeth von Siebenthal a d'abord dû découvrir par elle-même le Saanenland. «Je viens de l'Unterland. Mais les gens d'ici m'ont facilité les choses. On dit que notre large vallée est ouverte – ses habitants le sont également.» Comment cela se traduit-il chez les locaux? «Ils sont naturels et fiers, mais ils ont également le sens de l'humour. En hiver, de nombreux agriculteurs donnent des leçons de ski aux clients. Cela donne lieu à de belles rencontres. Nos clients découvrent le quotidien de notre monde alpin et nous apprenons à connaître leur univers. Les liens ainsi tissés sont souvent maintenus au fil des générations.»



**Carole Barraud-Vial** vit avec sa famille à Lausanne. S'ils ont découvert la région de Gstaad il y a quelques années seulement, ils ne peuvent plus s'en passer depuis. Qu'il s'agisse de partir en randonnée sur les sentiers de l'Eggli, de finir la journée au bord du lac de Lauenen ou de profiter des diverses activités familiales, la famille Barraud-Vial utilise toutes les possibilités que lui offre la région.

«On dit que notre large vallée est ouverte – ses habitants le sont également.»

ELISABETH VON SIEBENTHAL

Personne ne connaît autant d'histoires sur la région qu'Ermengildo Bocchini. Pourtant, en tant que maître d'hôtel au Gstaad Palace, il se doit de faire preuve de discrétion et de réserve. Il dirige le service au sein de cette maison de renommée internationale depuis 44 ans. «Je connaissais déjà les grands-parents; à présent, je connais les parents et les enfants. Pour bon nombre, Gstaad fait presque partie de la tradition familiale.» Gildo, comme l'appellent les initiés, consigne dans un carnet noir les préférences et les souhaits de ses habitués – cela fait aussi partie du soin de la tradition locale. Arrivé dans la région de Gstaad à l'âge de 22 ans, Gildo n'en est plus reparti: «Une amitié pour la vie en quelque sorte.»

Lorsque l'on se renseigne auprès des clients en vacances, les histoires familiales sont légion. «Mes grands-parents étaient déjà ici. Et mes parents se sont connus ici. Ma famille entretient un lien spécial avec ce village», raconte Dominic Will. Et c'est ce lien spécial qui le fait revenir tous les ans: «Je m'accorde très peu de vacances. Aussi, lorsque je suis en congé, je veux pouvoir vraiment en profiter. Je sais que cela pourra être le cas à Gstaad. Je connais bien les personnes, le cadre, l'atmosphère... J'y suis attaché. Je garde de nombreux souvenirs magnifiques de Gstaad et sa région. Et lorsque je viens ici, ils reprennent vie.»

Si Gstaad sait si bien allier le passé et le présent, ce n'est pas seulement grâce à sa situation géographique, loin de l'agitation des grandes villes. C'est également grâce à la sagesse des autochtones qui veillent à préserver la région et ses coutumes. «C'est merveilleux que ce joli village soit resté ainsi», souligne Calixte Stamp. Elle aussi entretient une «liaison plurigénérationnelle» avec Gstaad. Enfant, elle venait déjà dans la région, puis elle a connu le village des années 70 en séjournant avec son mari Chris Stamp, découvreur et manager du groupe The Who. Elle revient chaque année dans ce paradis alpin.

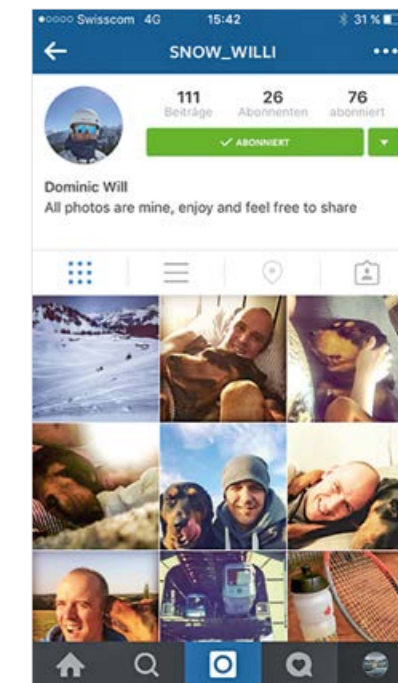
Suite page 9



**Petra Aschwanden** a débarqué dans le Saanenland comme assistante du tournoi FIVB de beach-volley. Elle a été surprise par cette ambiance très détendue, amicale et familiale. La jeune femme allie depuis sa passion pour le volley et son enthousiasme pour Gstaad en appréciant chaque année l'hospitalité locale.



**Calixte Stamp**, qui vit à New York, a été séduite dès son plus jeune âge par «la magie et la beauté envoûtantes» de la région. C'est sur le Rellerli qu'elle a appris le ski à son futur mari, le manager et producteur des Who ainsi que de Jimi Hendrix.



**Dominic Will** manifeste son attachement à Gstaad via Instagram et Twitter. Il fait plusieurs centaines de kilomètres en voiture pour venir à Gstaad. En tant que restaurateur et gérant très occupé, il réalise systématiquement sa «golden week» à Gstaad: «J'ai découvert la marche et le ski ici. Notre famille se réunit ici. Gstaad est mon port d'attache.»



*Ermengildo Bocchini* a consacré sa vie professionnelle à l'art de l'hospitalité: «L'hospitalité fait résolument partie de la culture locale. Même si Gstaad s'est développé au fil des ans, son âme est restée la même.»



Elle aime les «bastions de la continuité» – c'est ainsi qu'elle surnomme le Posthotel Rössli, le restaurant de montagne Eggli, le Palace et Charly's Tea Room. Chaque retour à Gstaad est marqué par de nombreuses étreintes, des retrouvailles entre amis, avec un «treasure».

Alors que Gstaad est une destination totalement familière pour certains, d'autres la découvrent. La famille Barraud-Vial de Lausanne, par exemple. «Nous avons déjà fait notre prochaine réservation, car nos deux derniers séjours à Gstaad nous ont vraiment comblés.» Carole Barraud-Vial, son mari et leurs trois enfants apprécient non seulement le charme des vieux villages de chalets, mais aussi la diversité offerte en matière de randonnée et de ski. «Il y a tellement de choses à vivre ici.» Et pourtant, c'est par hasard qu'ils ont découvert la région de Gstaad: «Nos filles au-pair venaient du Saanenland, elles nous en parlaient avec enthousiasme.»

Cet engouement pour Gstaad repose souvent sur un vécu personnel: «Lorsque l'on arrive à Gstaad en train, il y a ce dernier grand virage avant la gare:

on découvre de vertes prairies, puis le village et les Alpes en arrière-plan. Mon cœur bat alors toujours la chamade.» Petra Aschwanden connaît la montagne, elle est née en Suisse centrale. «A Gstaad, les paysages sont plus ouverts – et les habitants aussi.» Amatrice de beach-volley, elle était initialement venue ici pour le Gstaad Major, le tournoi de la FIVB. Depuis, elle se rend toujours avec plaisir dans le Saanenland en se disant à chaque fois: «L'hospitalité en toute décontraction, une grande ouverture d'esprit malgré la préservation des traditions... C'est vraiment un village exceptionnel.»

*«Je garde de nombreux souvenirs magnifiques de Gstaad et de sa région. Et lorsque je viens ici, ils reprennent vie.»*

DOMINIC WILL

**DÉCOUVREZ DANS CES HÔTELS LA TRADITION DU SAANENLAND, PARFOIS FAMILIALE, PARFOIS EXCLUSIVE.**

**HOTEL LANDHAUS\*\*\***

Hôtel riche en traditions proposant des chambres rustiques modernes. Pour se sentir chez soi et profiter d'une offre touristique complète.

[www.landhaus-saanen.ch](http://www.landhaus-saanen.ch)

**HOTEL BELLERIVE\*\*\***

Hôtel-chalet confortable situé à l'entrée du village. Point de départ idéal pour explorer le Saanenland.

[www.bellerive-gstaad.ch](http://www.bellerive-gstaad.ch)

**HOTEL SOLSANA\*\*\* SUPERIOR**

Oasis de calme et lieu de rencontre. Architecture traditionnelle aménagée pour les clients non voyants et malvoyants.

[www.solsana.ch](http://www.solsana.ch)

**HOTEL ARC-EN-CIEL\*\*\*\***

Des vacances très variées dans une merveilleuse ambiance exclusive et détendue – familles bienvenues.

[www.arc-en-ciel.ch](http://www.arc-en-ciel.ch)

**ROMANTIK HOTEL HORNBERG\*\*\*\***

La tradition familiale au service d'un bien-être total. Au milieu de la nature et des pâturages en fleurs.

[www.hotel-hornberg.ch](http://www.hotel-hornberg.ch)

**HUUS HOTEL GSTAAD\*\*\*\***

Un tout nouvel établissement qui ouvrira fin 2016: élégant et luxueux, mais aussi délibérément simple et familial – pour se sentir comme chez des amis.

[www.huusgstaad.ch](http://www.huusgstaad.ch)

**HOTEL OLDEN\*\*\*\***

Une légende hôtelière de Gstaad, synonyme d'élégance et d'excellence. Petit, exclusif et unique.

[www.hotelolden.com](http://www.hotelolden.com)

**HOTEL GSTAADERHOF\*\*\*\* SWISS QUALITY**

Au cœur de Gstaad. Style chalet et hospitalité familiale. Vaste offre bien-être.

[www.gstaaderhof.ch](http://www.gstaaderhof.ch)

**GSTAAD PALACE\*\*\*\* SUPERIOR**

Unique et de renommée internationale. Ouvert en 1913, le Palace est devenu un symbole inégalé de Gstaad.

[www.palace.ch](http://www.palace.ch)

**Gstaad Menuhin Festival & Academy**

DU 14 JUILLET 2016 AU 3 SEPTEMBRE 2016

Honoré par les plus grands noms de la musique classique, le festival fêtera cette année son anniversaire sous la devise «Musique & Famille».



# «FAIRE DE LA MUSIQUE ENTRE AMIS»

2016 est une année particulière pour Gstaad et sa culture musicale:

nous fêtons le 60<sup>e</sup> anniversaire du Gstaad Menuhin Festival, mais aussi le 100<sup>e</sup> anniversaire

du grand violoniste et humaniste Yehudi Menuhin. Rolf P. Steiger, médecin, ancien

président du festival et fondateur du Menuhin Center Saanen, se rappelle ses nombreuses

rencontres avec ce fantastique musicien.

## Qu'est-ce qui a conduit Menuhin, qui menait une carrière internationale, à Gstaad?

Yehudi Menuhin est venu à Gstaad en 1954. Il cherchait un endroit où il pourrait se ressourcer avec sa jeune famille. Il voulait aussi faire de la musique ici. Mais pas en présence d'un grand orchestre et d'un large public, comme c'était le cas depuis son enfance, juste entre amis. C'était l'idée: faire de la musique entre amis.



Né en 1916 à New York, Yehudi Menuhin donna son premier concert solo à 9 ans. A 12 ans, il était devenu une star mondiale. La région de Gstaad devint sa patrie et la commune de Saanen le nomma citoyen d'honneur. Lord Menuhin est décédé en 1999 à Berlin.

Et il avait de nombreux amis! Il s'était produit avec les meilleurs chefs d'orchestre de son temps, il connaissait la crème de la crème des solistes.

## Gstaad et Menuhin: est-ce que ce fut le coup de foudre?

Sans aucun doute. Les musiciens savaient alors que l'église St-Maurice de Saanen possédait une remarquable acoustique. Et Menuhin connaissait et appréciait la Suisse. Gstaad proposait en outre de bonnes écoles pour ses enfants. Et puis, il y avait aussi notre directeur du tourisme, le dynamique Paul Valentin, qui vit le potentiel que représentait la présence de Menuhin.

Les premiers concerts publics de Menuhin eurent lieu les 4 et 6 août 1957. «Des délices musicaux uniques», écrivit alors la presse. C'était un énorme cadeau que nous offrait Menuhin – et la première heure de notre culture musicale inégalée.

## Comment était Lord Menuhin?

C'était une star mondiale, mais sans manières. Il était entièrement dévoué à sa musique, il y consacrait toute son énergie. Ce n'était pas un homme enclin à la causette et amateur de joyeuses tablées. Il avait une idée bien précise du festival: celui-ci devait être intime et intense, plutôt dédié aux instruments à cordes. Il sentait qu'ici, dans cet environnement alpin, loin du quotidien, un événement exceptionnel pouvait être créé. Et les amis musiciens et spectateurs qu'il invita le ressentirent également.

Mais il nous surprit plus d'une fois. Il invita le sitariste indien Ravi Shankar en 1971 et joua avec lui dans l'église St-Maurice: l'autel était alors recouvert de tapis et des bâtonnets d'encens brûlaient un peu partout. Les habitants de Gstaad durent s'y habituer.

## Et qu'en est-il de la gloire posthume de Menuhin?

Menuhin était en fait bien plus qu'un musicien: c'était un philosophe, un humaniste, un citoyen du monde et même un yogi. Il interpellait, il inspirait, il s'intéressait à beaucoup de choses et entretenait d'innombrables contacts. Il ne s'agissait jamais de sa personne, mais de ce que la musique peut susciter. C'est ce qui a permis au festival de se développer au cours des années suivantes: notre «été musical» a vu le jour en 1987, puis ce fut le tour de l'Academy qui soutient les jeunes talents musicaux. Aujourd'hui encore, l'esprit de Menuhin imprègne le festival, même si celui-ci a pris de l'ampleur et s'est diversifié depuis.

[www.menuhin-center-saanen.ch](http://www.menuhin-center-saanen.ch)  
Dorfstrasse 61, 3792 Saanen

## HÔTELS SITUÉS À PROXIMITÉ DE NOS ÉVÉNEMENTS:

### SPORHOTEL VICTORIA\*\*\*

Sur la promenade, mais à deux pas de la nature. Ambiance conviviale, familles bienvenues.

[www.victoria-gstaad.ch](http://www.victoria-gstaad.ch)

### HOTEL BERNERHOF\*\*\*\*

Près de la gare de Gstaad. Intimiste, exquis et original. Pour les épicuriens, les gourmets et les randonneurs.

[www.bernerhof-gstaad.ch](http://www.bernerhof-gstaad.ch)

### WELLNESS & SPA HOTEL ERMITAGE\*\*\*\*\*

La grandeur alpine sur la terrasse ensoleillée de Schönried. Le confort moderne d'un resort allié au charme traditionnel de Gstaad.

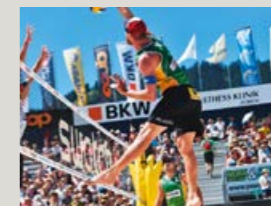
[www.ermitage.ch](http://www.ermitage.ch)

## ÉVÉNEMENTS MAJEURS DE 2016

Notre été des manifestations offre de nombreux temps forts. Classe internationale et ambiance familiale sont au rendez-vous.

### Swatch Beach Volleyball Major Series – Gstaad Major 2016

DU 5 JUILLET 2016 AU 10 JUILLET 2016



Chaque année, le circuit mondial FIVB de beach-volley fait halte dans la station de Gstaad, qui devient la Mecque internationale de ce sport durant une semaine. Les spectateurs admirent le jeu de joueuses et joueurs

de niveau mondial dans une ambiance de plage décontractée avec vue sur les Alpes. Et ce, au cœur du village de Gstaad.

### NOUVEAU: Ladies Championship Gstaad

DU 9 JUILLET 2016 AU 17 JUILLET 2016

### J. Safra Sarasin Swiss Open Gstaad

DU 16 JUILLET 2016 AU 24 JUILLET 2016



Le «Swiss Open Gstaad» n'est pas seulement le seul ATP tournoi de tennis sur terre battue en Suisse, il se déroule également dans un environnement unique: l'élite mondiale s'affronte au cœur du village intime de chalets depuis plus de 100 ans. Cette année aura lieu la première édition du «Ladies Championship», qui marque le retour d'un tournoi international féminin en Suisse après huit ans d'absence.

### Hublot Polo Gold Cup Gstaad

DU 18 AOÛT 2016 AU 21 AOÛT 2016



Le tournoi international «Polo Gold Cup» draine de très nombreux spectateurs. Ce sport royal séduit tous les ans avec ses joueurs haut classés et d'âpres combats pour remporter des points au classement mondial.

### 28<sup>e</sup> Country Night Gstaad

DU 9 SEPTEMBRE 2016 AU 10 SEPTEMBRE 2016



Chaque année, l'événement leader d'Europe rassemble sur scène les plus grands noms de la country. A l'affiche cette année: Lee Ann Womack, Brett Eldredge, Diamond Rio et Paul Mac Bonvin.



# OÙ LA VIE SENT LE FROMAGE ET LES HERBES FRAÎCHES



Hornberg direction  
Wasserngrat



*Dans les alpages de la région de Gstaad, des vaches vont à l'estive et du fromage est fabriqué depuis des générations. L'économie alpestre de Gstaad est une alliance séculaire entre l'homme et la nature. Elle en est l'une des plus réussies.*



## CHAQUE ANNÉE, 80 JOURS D'AIR ALPIN.

L'exploitation d'un alpage est un travail d'équipe. Généralement, toute la famille s'investit. «Notre journée commence à 5 h 30. Nous récupérons les vaches dans le pâturage et les trayons dans l'étable. Puis, nous fabriquons le fromage.» Cela fait 35 ans que la famille Kübli passe l'été dans l'alpage de Horneggli. «Notre fils a désormais repris le flambeau. Et nous l'aidons. Nous avons souvent 26 vaches là-haut et notre exploitation d'alpage est plutôt petite. Nous avons malgré tout besoin de toutes les mains.»

### Randonnée conseillée

*L'alpage de Horneggli se trouve sur le versant ouest du Hornberg. L'idéal est de marcher entre Gstaad et Saanenmöser en passant par Hornfluh pour admirer l'alpage de Horneggli: «Nous aimons expliquer aux visiteurs notre fabrication de 2400 kg de fromage alpin.»*



### ÉCOUTER LES BRUITS ALPINS.

Les clochettes font partie de l'été alpin, comme les herbes fraîches et le fromage. Les vaches en ont toujours porté: des petites cloches dans l'alpage et de grandes sonnailles soudées ou des cloches en fonte pour la montée et la descente de l'alpage. Le vétérinaire et spécialiste des cloches de Gstaad Hannes Moor maîtrise parfaitement l'univers des cloches. «Le métier de la fonte des cloches est une vieille tradition dans le Saanenland. Les cloches sont aussi un symbole de statut social, de richesse et de la réputation des fermiers. Les belles pièces de collection coûtent plus de 10 000 francs.»

#### Exposition conseillée

Hannes Moor présente une exposition unique de cloches intitulée «La PASSION des cloches du Saanen» au musée du paysage de Saanen. Ouverte du mardi au dimanche de 14 h à 17 h (du 7 juin au 16 octobre 2016).



### LA FIN JOYEUSE DE L'ÉTÉ.

Les fromagers et vachers parlent «de la désalpe» pour qualifier la montée et la descente de l'alpage. C'est un moment très spécial. Tout le monde le ressent, les animaux comme les hommes. Les déménagements s'accompagnent de joie et de gratitude, mais aussi de tension et de fatigue.

A l'automne, lorsque les alpages sont «ratissés», le troupeau s'installe dans la vallée. Les animaux, recouverts de fleurs et équipés de cloches, empruntent le long et difficile chemin du retour. La mélodie des grosses sonnailles les entraîne. Chaque fermier définit la date exacte du «déménagement», souvent en septembre.

#### Expérience conseillée

Pour vivre une vraie coutume de Saanen, rendez-vous le samedi 3 septembre 2016 pour la «désalpe de Gstaad». Elle traverse la promenade de Gstaad et fait vivre la tradition authentique. Chanteurs de tyroliennes, joueurs de cor des Alpes et jeux pour enfants sont également proposés.





### UN TRAVAIL MANUEL TRÈS PRÉCIS.

Les machines n'ont pas leur place. La fabrication du délicieux fromage d'alpage n'a pas changé depuis un siècle. Le lait cru est chauffé au feu de bois à 52° C dans une cuve en acier, cela permet de conserver l'arôme unique des herbes alpines. Mais le fromage d'alpage est bien plus qu'un simple régal. Avec ses acides gras insaturés (oméga-3), sa teneur en calcium et vitamine D, il contribue à une alimentation saine. Plus de 300 tonnes de fromage d'alpage sont produites chaque année dans la région.

#### Randonnée conseillée

Pour découvrir la fabrication du fromage, rendez-vous dans la fromagerie d'alpage de Dominik Matti à Wispile qui vous dévoilera les secrets de l'«*cor alpin*». Visite de la fromagerie tous les matins entre mi-juin et août. Prenez la télécabine jusqu'à la station intermédiaire, puis suivez la «*route du fromage*» jusqu'à Bodme.



### À LA POINTE DES CISEAUX.

«Toutes les personnes qui se mettent à cet art ne peuvent plus s'en passer.» Beatrice Straubhaar découpe des petits papiers depuis plus de 30 ans. Et elle s'appuie sur une solide tradition. C'est Johann Jakob Hauswirth, originaire de Saanen, qui a rendu cet art célèbre dans la région au XIX<sup>e</sup> siècle. Beatrice Straubhaar perpétue la tradition et ses créations évoquent souvent les paysages et les coutumes de la région. «Mais j'ai aussi représenté le Taj Mahal. La plupart de mes réalisations sont des commandes. Il s'agit notamment de cadeaux de mariage et d'anniversaire, très personnalisés.»

#### Expérience conseillée

Nos artistes présentent leurs créations uniques:  
Beatrice Straubhaar, Lauenen: tél. 033 765 34 71  
Regina Martin, Schönried: tél. 079 537 95 48  
Ueli Hauswirth, Zweisimmen: tél. 033 722 34 93



### EN HARMONIE AVEC LES VACHES.

«Oui, nos vaches et nos Alpes forment un tout et la race vient enfin de notre région», précise Mani Raaflaub, agriculteur, qui envoie chaque été son troupeau dans les alpages, comme le faisaient son père et son grand-père. En tant que fermier, Mani Raaflaub ne possède pas d'alpage, mais exploite avec des collègues une coopération alpine regroupant près de 130 «droits bovins». Les vaches sont résistantes, cornues et produisent beaucoup de lait. En plus d'être chez elle dans les alpages de Gstaad, la vache brune tachetée du Simmental s'adapte à tous les continents. Au niveau mondial, il existe plus de 50 millions de vaches du Simmental.

#### Hébergement conseillé

*Pour découvrir la vie dans les alpages, il faut mettre la main à la pâte.*

*Sur l'alpage Alp Beust (1585 m d'altitude) au-dessus de Chalberhöni à Saanen, réservation tél. 033 744 62 18.*

*Ou sur l'alpage Alp Turnels (1887 m d'altitude) au-dessus de Turbach, réservation tél. 033 744 49 17.*



### DES PRODUITS TYPQUES DE LA RÉGION DE GSTAAD.

Caramels mous, fromage d'alpage, miel, moutarde de Saanen, charcuterie, tartes raffinées, etc.: les agriculteurs et les artisans de la région de Gstaad fabriquent des spécialités à partir de recettes traditionnelles. Pour que ces produits naturels, durables et régionaux trouvent preneurs auprès des gourmands, sans oublier l'artisanat, le label régional qualité GSTAAD AUTHENTIQUE a vu le jour. Le but est d'orienter les clients et visiteurs, et d'aider les producteurs à vendre. GSTAAD AUTHENTIQUE s'appuie sur la nature, la tradition et la durabilité. C'est très fiable.

#### Produits et mets conseillés

*Vous avez envie de vous régaler? Les produits GSTAAD AUTHENTIQUE vous font découvrir les nombreuses traditions culinaires de la région.*

*Pour plus d'informations, rendez-vous sur: [www.gewerbevereinsaanenland.ch/gstaad-authentique](http://www.gewerbevereinsaanenland.ch/gstaad-authentique)*





# Dites adieu à l'ennui.

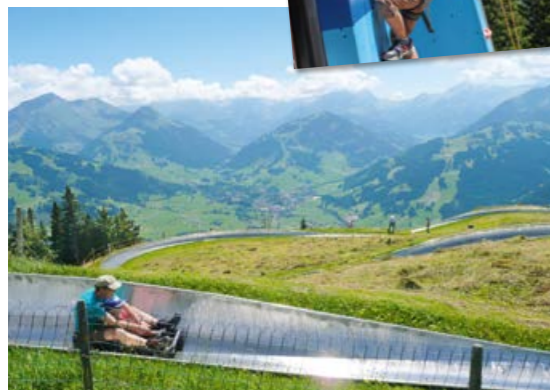


Optez pour le changement. C'est avec ce leitmotiv que la famille Keller a passé une semaine de vacances à Gstaad. Robin voulait de l'aventure, Laura voulait caresser des animaux, le père voulait se détendre, la mère voulait que les enfants prennent l'air et soient émerveillés.

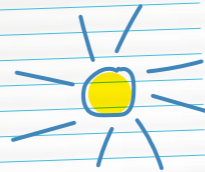


## Mardi

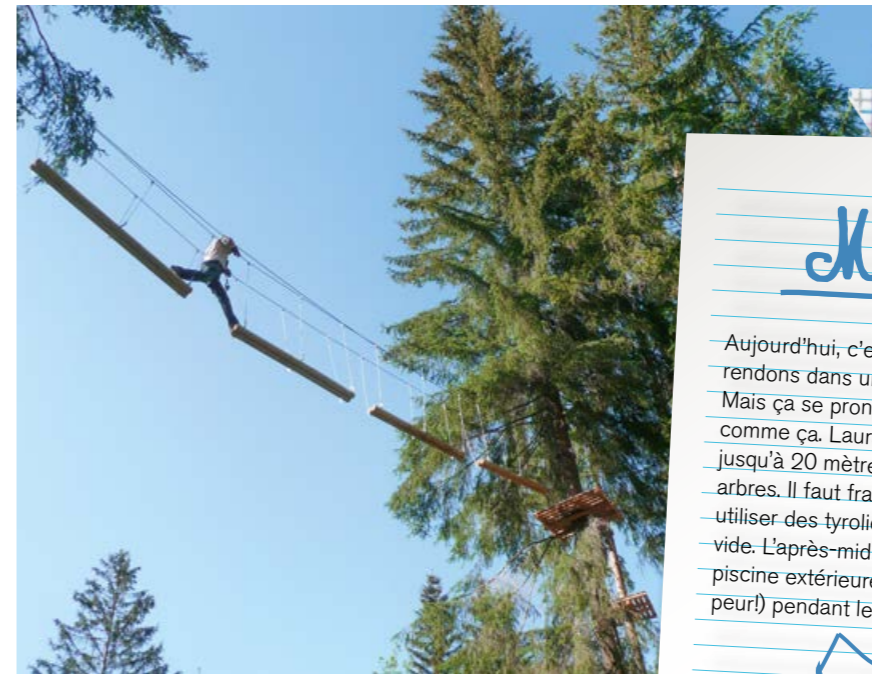
J'ai compté trois nuages. Aujourd'hui, c'est randonnée. Nous allons rejoindre un alpage, l'Alp Beust. Papa nous a dit qu'on y verrait des chevaux, un poney et qu'on rencontrerait une gentille famille avec des enfants qui fabriquent du fromage. C'est parti, à pied, de Gstaad à l'Eggli. Nous sommes entourés de vaches. J'aurais pu les toucher, mais au final non. Après deux heures de randonnée, nous arrivons à l'alpage. Et nous pouvons voir une vraie fromagerie. Nous visitons l'étable. Il y a également des chevaux. Ils s'appellent Picanto, Mix et Luca et le poney Mina.



## Lundi

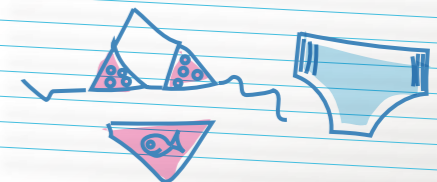


Soleil. Nous allons sur le Rellerli. Drôle de nom! Heureusement, il y a la télécabine. Avec une immense piste de luge tout en haut. Papa parle de la montagne. Mais bien trop. Laura a déjà peur à l'idée de descendre en luge. Et il y a également une auberge de montagne. Ainsi qu'un mur d'escalade. Il me fallait 20 minutes. Nous avons loué des trottinettes à 15 h. En 30 minutes, nous étions déjà dans la vallée. J'étais le plus rapide.




## Mercredi

Aujourd'hui, c'est le parc d'aventures. Nous nous rendons dans un lieu qui s'appelle Zweisimmen. Mais ça se prononce «Zwösimmä» ou quelque chose comme ça. Laura a peur du parc car on marche jusqu'à 20 mètres en hauteur, accrochés à de gros arbres. Il faut franchir des échelles, des ponts, utiliser des tyroliennes, avec le risque de finir dans le vide. L'après-midi, nous sommes allés dans une piscine extérieure car Papa avait eu très chaud (de peur!) pendant le tour.





 Jeudi

Maman voulait aller au bord d'un lac de montagne. Et il y a aussi beaucoup à faire. Le lac s'appelle Lac de Lauenen, je crois. Robin a découvert qu'on pouvait y faire de la barque. Le lac se trouve à 4 km. Robin veut y aller. Aucune négociation possible. Autour du lac, nous avons allumé du feu et fait griller du cervelas. C'est comme dans un conte ici. Papa ajoute qu'il y a encore trois (!!!) autres lacs tout aussi jolis par ici. Il connaît leur nom par cœur: Lac d'Arnon, Seeburgsee et Lac Retaud. Robin prétend avoir vu un cerf.



Vendredi 

Je veux dormir dans le foin. Papa dit qu'il existe une ferme pour ça, qui s'appelle B-a-d-e-b-n-i-t-h-o-f. Sans oublier le petit déjeuner ensuite. Mais commençons par un super parc de jeux. Il y a des petites maisons et des tracteurs pour enfants. Puis, nous marchons jusqu'à Saanen. Laura veut aller voir les lamas, cochons nains et alpagas. Un vrai bateau de pirates et un train. L'endroit s'appelle Alpenruhe. Et le soir, nous dormons dans la paille, à la ferme.



Samedi 

Nous nous réveillons dans une étable et il y a le petit déjeuner avec la tresse. Puis, nous allons faire du mini-golf à Gstaad. Je gagne (Papa a triché pour ne pas finir dernier!). Papa ajoute que nous y reviendrons. Et quand nous serons plus grands - (130 cm au moins!), nous irons tous au glacier, à 3000 m d'altitude. Avec un grand pont suspendu et un Alpine Coaster ou un truc du genre. Il y a une télécabine. Je dois faire des recherches.

#### IL Y A DU CHOIX PARMIL TOUS CES HÔTELS:

##### AUBERGE DE JEUNESSE GSTAAD SAANENLAND

Neuve, de grande taille, avec un espace de jeux, un coin détente, un espace de lecture et le Wi-Fi gratuit.

[www.youthhostel.ch/gstaadsaanenland](http://www.youthhostel.ch/gstaadsaanenland)

##### LE PETIT RELAIS\*\*

L'hébergement idéal en famille à Saanenmöser: la convivialité pour les grands et les petits. Swiss Bike Hotel.

[www.lepetitrelais.ch](http://www.lepetitrelais.ch)

##### HOTEL ALPENLAND\*\*\*

Vous profiterez des moments de détente sur la jolie terrasse ensoleillée. Le point de départ pour diverses activités dans le «Lauener Rohr».

[www.alpenland.ch](http://www.alpenland.ch)

##### HOTEL ALPHORN\*\*\*

Idéal pour marcher, prendre l'air et se requinquer. Le charmant hôtel rustique Alphorn, situé au pied de la Wispile, vous invite à découvrir les alpages de la région de Gstaad.

[www.alphorn-gstaad.ch](http://www.alphorn-gstaad.ch)

##### HOTEL SPITZHORN\*\*\* SUPERIOR

«La légèreté de l'être»: cet établissement vous propose un séjour simple et convivial qui vous fera du bien.

[www.spitzhorn.ch](http://www.spitzhorn.ch)



## FAMILLES - POINTS FORTS

Il y a beaucoup à découvrir  
autour de Gstaad.

### Rellerli, Schönried



Vous trouverez tout ce qu'il vous faut sur LA montagne ensoleillée de Gstaad: des panoramas à vous couper le souffle, des activités variées et de belles aventures. Le Rellerli est le point de départ de magnifiques randonnées.

Les enfants aiment la piste de luge, le mur d'escalade, l'auberge de montagne et la descente en trottinette dans la vallée. Ceux qui ne veulent pas marcher pourront emprunter la télécabine Schönried-Rellerli.

[www.gstaad.ch/rellerli](http://www.gstaad.ch/rellerli)

### Complexe sportif de Gstaad



Un grand choix d'activités pour les grands et les petits: piscine couverte, espace de jeux pour enfants avec ferme miniature, mini-golf, court de tennis, badminton, beach-volley, restaurant et bar vous permettront de passer une agréable journée en famille, même si le soleil n'est exceptionnellement pas au rendez-vous.

[www.sportzentrum-gstaad.ch](http://www.sportzentrum-gstaad.ch)

### Parc de jeux Alpenruhe, Saanen



Attractions spécifiques: le petit train pour enfants et le zoo avec de nombreux animaux. Lorsqu'il fait beau, les enfants peuvent aussi se promener en poney le mercredi entre 14 h et 16 h.

[www.alpenruhe.ch](http://www.alpenruhe.ch)

### Badebnithof



Vous avez envie de dormir dans la paille? C'est désormais possible dans la ferme Badebnithof, chez la famille von Siebenthal. La ferme Badebnithof propose des formules d'agrotourisme. Au beau milieu de 23 vaches

laitières, veaux, moutons et cochons. En plus de l'espace paille, la ferme propose aussi des chambres d'hôtes.

[www.badebnithof.ch](http://www.badebnithof.ch)

# COMPRENDRE GSTAAD

EN MARGE DES JOLIS PANORAMAS, PROFITEZ D'UNE INCURSION PASSIONNANTE.

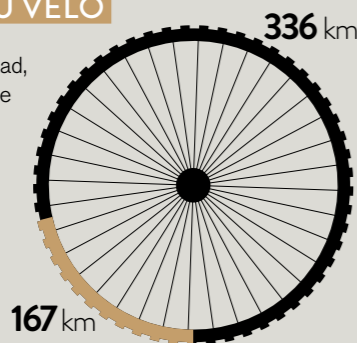
**MONTER ET DESCENDRE**

## LE PARADIS DU VÉLO

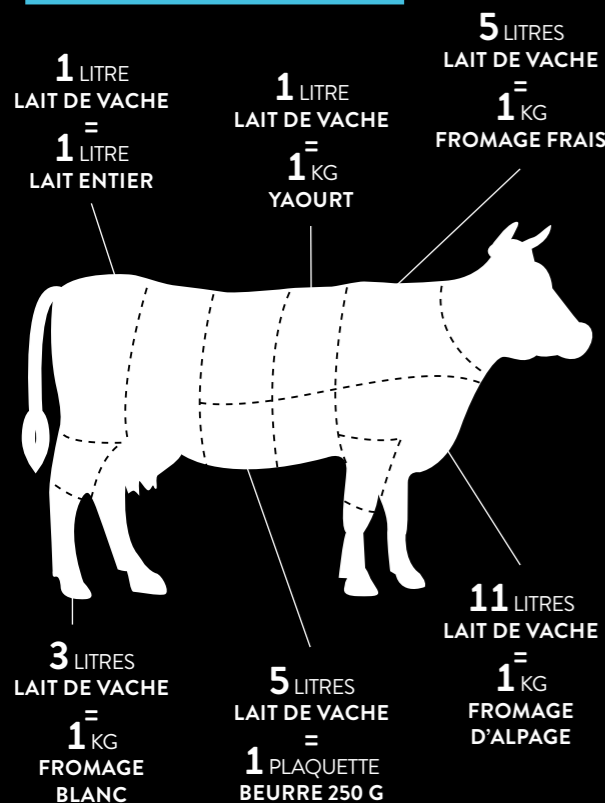
Dans la région de Gstaad, les cyclistes profitent de conditions idéales.

■ Circuits pour VTT

■ Circuits pour vélos électriques

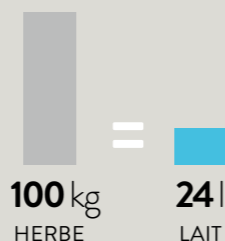


## LA PRODUCTION DE NOS VACHES DU SIMMENTAL



## BILAN POSITIF

LES VACHES DU SIMMENTAL EXPLOITENT L'HERBE ET LES FINES HERBES DES ALPES DE MANIÈRE EFFICACE.



# 14

## FOYERS\*

C'EST CE QUE TROUVERONT CHEZ NOUS LES RANDONNEURS. BON APPÉTIT.



\* Gstaad Saanenland Tourisme propose gratuitement du bois de chauffage fendu et prêt à l'emploi, et en remet tous les jours.

LES PRÉNOMS PRÉFÉRÉS POUR LES NOUVEAU-NÉS DE GSTAAD SONT:



À GSTAAD, IL Y A PRÈS DE

# 80

ALPAGES EXPLOITÉS



# 272

## POINTS GAULT-MILLAU

SUR 235 KM<sup>2</sup>

Cette région de la Suisse compte la densité la plus élevée de restaurants distingués.

## LES TOUTE PREMIÈRES FOIS

- ★ 1228 Première allusion dans les actes
- ★ 1905 La première ligne Montreux-Oberland s'arrête dans le village de Gstaad
- ★ 1911 Apparition des premières publicités touristiques
- ★ 1915 Premier Open de Gstaad
- ★ 1928 Premier parcours de golf
- ★ 1934 Premier funiculaire de la région (Wispile)
- ★ 1942 Premier directeur du tourisme
- ★ 1956 Premiers concerts de Menuhin
- ★ 1997 Inauguration de la promenade piétonne
- ★ 2016 Nouveau tournoi de tennis féminin WTA

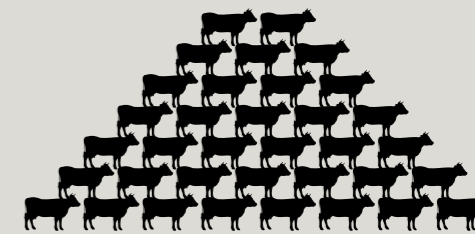
## LES HOMMES ET LES ANIMAUX

L'AGRICULTURE EST UN SECTEUR ÉCONOMIQUE IMPORTANT DANS LA RÉGION



7643 HABITANTS\*

\* Les habitants de la région sont répartis en 3547 foyers.



7600 VACHES

# 53

## remontées mécaniques

22 téléskis  
17 télésièges  
14 télécabines



# 722

## canons à neige

650 lances  
72 hélices



# 20

## chevaux

des 3 calèches transportent 7920 personnes pendant l'hiver



# 1600

kg de lait sont produits chaque année par une chèvre de Saanen performante



# 71

## randonnées

28 en été  
13 chemins thématiques  
30 en hiver



# 482

panneaux de signalisation sont installés dans la région de Gstaad



# 10

## villages

forment la région de vacances de Gstaad



# 58

habitants par km<sup>2</sup> – telle est la densité de Gstaad (commune de Saanen)



# 7

points de départ pour les parapentistes



# 29

restaurants de montagne/refuges pour étancher sa soif



## UP AND DOWN À GSTAAD

Point culminant et point le plus bas de la commune

# 3248

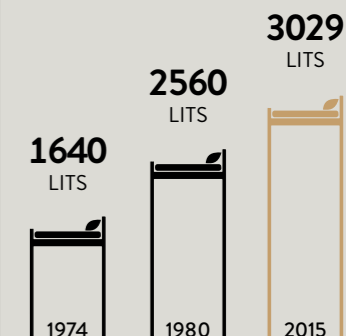
m d'altitude  
SOMMET DU WILDHORN

# 945

m d'altitude  
ZWEISIMMEN

## BONNE NUIT

LITS D'HÔTEL DANS LA DESTINATION DE GSTAAD



# 0

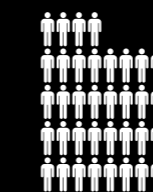
## FEUX DE CIRCULATION

DANS LE VILLAGE DE GSTAAD.

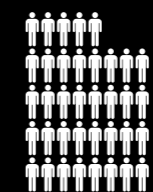


EN PLEINE CROISSANCE:

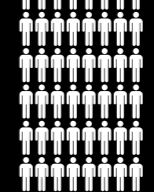
## COMMUNE DE SAANEN



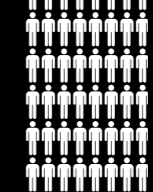
3629 HABITANTS  
1850



3690 HABITANTS  
1900



6389 HABITANTS  
1980



7643 HABITANTS  
2015



PÈSE UNE SONNAILLE

# LES SECRETS DE L'«OR ALPIN»

Spécialité fort appréciée, le fromage à rebibe de

Gstaad est le Graal des fromages d'alpage.

Il est affiné en grotte, dans les entrailles de la terre.

Bienvenue dans l'univers caché de Gstaad.

## TOUT BIEN PRÉCIEUX MÉ- RITE UN ÉCRIN PARTICULIER.

Une maisonnette sans prétention abrite le véritable trésor de la région. Ceux qui se hasardent sur l'escabeau très étroit ont droit à une surprise de taille. Dans la grotte, une pièce haute de 25 mètres, sont stockées près de 3000 meules de fromage d'alpage. «A l'origine, c'était une réserve d'eau», explique René Rysler, directeur de la laiterie de Gstaad, à laquelle appartient la grotte. «C'est notre Fort Knox pour l'or alpin», ajoute en souriant ce spécialiste du fromage. «Le fromage à rebibe est affiné pendant deux à trois ans avant d'être proposé en fines tranches au détail. Ici, nous avons du fromage à rebibe de quelque 50 producteurs régionaux. Ils sont exclusivement fabriqués là-haut dans la montagne. Ces fromages sont les seuls à disposer du label de qualité fromage d'alpage.» L'odeur est délicieusement épicée. Et l'ambiance est solennelle car il s'agit d'une très ancienne tradition. «Notre fromage à rebibe a fait l'objet d'une première chronique en 1548, mais la fabrication de fromage remonterait à une période bien plus ancienne.»

Pour visiter la grotte d'affinage du fromage, merci de contacter la laiterie de Gstaad pendant les heures d'ouverture au:

tél. [033 744 11 15](tel:0337441115)

**LE PARADIS DES PLAISIRS CULINAIRES.**

La diversité des plaisirs de la table est à l'image de la topographie de la région. Qu'il s'agisse de refuges de montagne ou d'adresses gastronomiques, il fait bon vivre dans notre région. Et les spécialités régionales, avant tout issues de la vache du Simmental, y sont pour beaucoup: outre le fromage d'alpage épicé, un fromage à pâte dure au lait cru des Alpes, vous pourrez y savourer une viande séchée qui doit son niveau de qualité élevé à sa préparation.

Les morceaux de viande crue sont conservés dans un mélange de sel, herbes et épices, avant d'être suspendus pour être séchés. La moutarde de Saanen accompagne d'ailleurs parfaitement un plat de viande séchée. Il ne s'agit pas d'une moutarde, mais d'une excellente sauce piquante aux cerises qui ressemble à la sauce Cumberland.

**CONVIVIAUX OU RAFFINÉS, CES HÔTELS SÉDUISENT LES ÉPICURIENS****HOTEL KERNEN\*\*\***

Le paradis des sports, du plaisir et de la détente. Vous pouvez y déguster des spécialités de gibier issues de sa propre chasse.

[www.hotel-kernen.ch](http://www.hotel-kernen.ch)

**HOTEL SAANERHOF\*\*\***

Typique de la région: familial et convivial. La cuisine servie dans la salle traditionnelle «Saanestube» y est délicieuse.

[www.saanerhof.ch](http://www.saanerhof.ch)

**HOTEL ALPINE LODGE\*\*\*\*SUPERIOR**

Convivialité, détente et plaisir des sens. Un endroit incontournable pour les amateurs de hamburgers.

[www.alpinelodge.ch](http://www.alpinelodge.ch)

**HOTEL CHRISTIANIA\*\*\*\***

De taille modeste, personnel et convivial. La spécialité culinaire? Une alliance de tradition suisse et de détails orientaux.

[www.christiania.ch](http://www.christiania.ch)

**LE GRAND BELLEVUE\*\*\*\*\*SUPERIOR**

Combine le luxe d'un grand hôtel et l'ambiance détendue d'une auberge élégante avec restaurant étoilé Michelin.

[www.bellevue-gstaad.ch](http://www.bellevue-gstaad.ch)

**GRAND HOTEL PARK\*\*\*\*\*SUPERIOR**

Un plaisir intemporel dans une ambiance très chaleureuse. Avec une gastronomie aussi savoureuse que variée.

[www.grandhotelpark.ch](http://www.grandhotelpark.ch)

«J'aime déguster le fromage à rebibe avec des copeaux de truffe et un steak de veau ou de bœuf du Simmental.»

**MARCUS G. LINDNER**

The Alpina Gstaad, 18 points Gault-Millau  
[www.thealpinagstaad.ch](http://www.thealpinagstaad.ch)

«Le fromage à rebibe est une référence sur nos plateaux. Et nous ne proposons que des variétés de fromages suisses. Chez nous, le fromage à rebibe est rompu et servi en morceaux, c'est un vrai délice.»

**PEDRO FERREIRA / STEVE WILLIE**

Le Grand Chalet, 16 points Gault-Millau  
[www.grandchalet.ch](http://www.grandchalet.ch)

**CULINAIREMENT UNIQUE EN SON GENRE.**

Lors de la publication du classement Gault-Millau, le monde de la gastronomie se tourne vers la région de Gstaad. Elle compte en effet le plus grand nombre de restaurants distingués en Suisse. Les 18 chefs primés ont fièrement cumulé, en 2015, 272 points. Des plus grands chefs du monde entier se retrouvent à Gstaad. Vous pourrez y savourer leurs créations en toute tranquillité, loin de l'agitation quotidienne. Les excellentes conditions de travail qui y règnent donnent vie à des recettes de grande qualité. Les séjours gastronomiques dans la région vous réservent de belles surprises, qu'il s'agisse de grands restaurants ou de petites auberges conviviales.

Saveurs Gstaad est une véritable institution. Il s'agit de manifestations autour du goût qui combinent, tout au long de l'année, l'art culinaire, la culture et le sport. Saveurs Gstaad est une occasion unique de rencontrer et découvrir des cuisiniers et gastronomes de grande renommée.

Pour en savoir plus sur Saveurs Gstaad, rendez-vous sur:  
[www.saveurs-gstaad.ch](http://www.saveurs-gstaad.ch)

«Le fromage à rebibe offre de nombreuses possibilités, par exemple avec de la viande séchée. Il est aussi savoureux avec un verre de vin. En tous les cas, c'est un fromage de caractère.»

**MICHAEL RINDLISBACHER / SASCHA KOFFLER**

Hotel Hornberg, 14 points Gault-Millau  
[www.hotel-hornberg.ch](http://www.hotel-hornberg.ch)

**IMPRESSUM**

Editeur: GSTAAD SAANENLAND TOURISME, Promenade 41, CH-3780 Gstaad Responsable: Kerstin Sonnekalb, responsable Relations publiques, membre de la direction, tél. 033 748 81 20, k.sonnekalb@gstaad.ch Assistance de production: Daniela Huber Concept, rédaction et réalisation: © www.garbinibiedermann.ch Illustrations: © GSTAAD SAANENLAND TOURISME: pages 1, 2, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 18, 20, 21, 22, 23, 26, 28, 30, 31, 32 / © Mark Nolan, photographe, Schönried: pages 4, 5, 8, 14, 17, 19, 28, 29 / © Dennis Savini, photographe, Zurich: page 7 / © Menuhin Center Saanen: page 10 / © Fotolia: page 22 / © Shutterstock: pages 4 à 31 (avec pictogrammes)

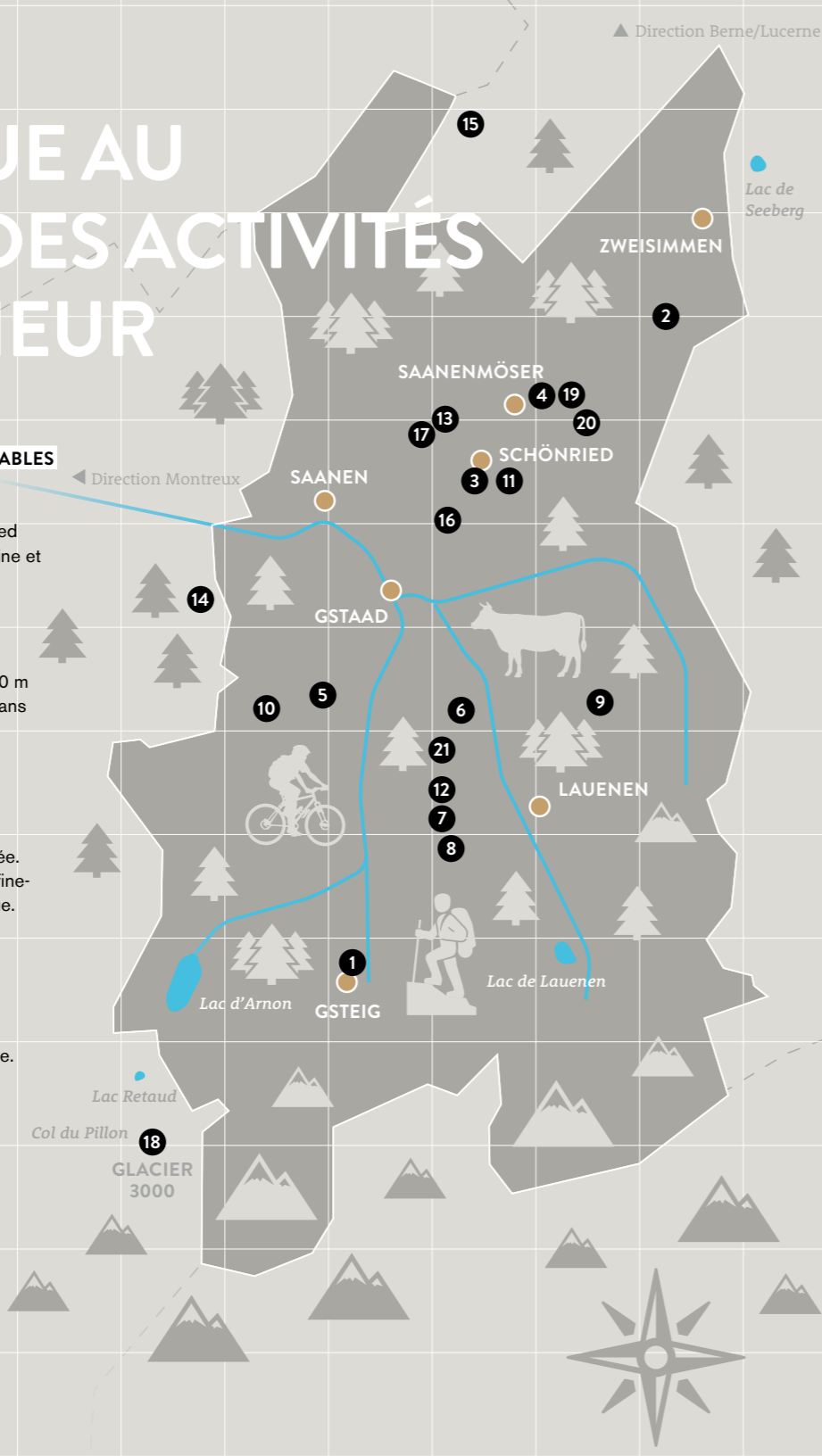


POINTS FORTS

# BIENVENUE AU PARADIS DES ACTIVITÉS EN EXTÉRIEUR

## HÔTELS POUR DES SÉJOURS INOUBLIABLES

- 1 HOTEL BÄREN GSTEIG**  
Ce chalet vieux de 250 ans situé au pied du Glacier 3000 combine tradition alpine et gastronomie innovante.  
[www.baeren-gsteig.com](http://www.baeren-gsteig.com)
- 2 HAMILTON LODGE\*\*\***  
Un véritable conte de fées alpin à 2000 m d'altitude. Idéal pour les randonnées dans les Alpes.  
[www.hamiltonlodge.ch/zweisimmen](http://www.hamiltonlodge.ch/zweisimmen)
- 3 BOUTIQUE-HOTEL ALPENROSE\*\*\*\* SUPERIOR**  
Détente sur une jolie terrasse ensoleillée. Avec le calme des montagnes et le raffinement d'un établissement gastronomique.  
[www.hotelalpenrose.ch](http://www.hotelalpenrose.ch)
- 4 GOLFHOTEL LES HAUTS DE GSTAAD\*\*\*\* SUPERIOR**  
Le chic alpin allié à la convivialité. Avec la plus belle terrasse panoramique.  
[www.golfhotel.ch](http://www.golfhotel.ch)



FROMAGERIES D'ALPAGE

- 5** Vorder Eggli, Saanen, Bruno et Mirjam Signer-Wehren, tél. 033 744 57 03
- 6** Bodme, Gstaad, Dominik Matti, tél. 079 406 97 39
- 7** Vordere Wispile, Gstaad, Hans Hefti, tél. 079 695 29 53
- 8** Hintere Wispile, Gstaad, Helmut Matti, tél. 078 843 73 82
- 9** Turnels, Turbach, Jakob Zumstein, tél. 079 635 96 87
- 10** Beust, Saanen, Willi Bach, tél. 033 744 62 18



PAYS DE LA FONDUE

- 11** Schönried (Schlittmoos), caquelon géant (toute l'année)
- 12** Wispile, caquelon géant (toute l'année)
- 13** Rellerli Hüttli (toute l'année)



GLACIER 3000

- 18** Glacier 3000 avec Peak Walk et Alpine Coaster: un vrai spectacle à 3000 m d'altitude avec des panoramas époustouflants.



ESCALADE

- 14** Via ferrata La Videmanette, parcours d'escalade
- 15** Gastlosen, [www.gastlosen.ch](http://www.gastlosen.ch), niveau de difficulté 4-7
- 16** Hornfluh, niveau de difficulté 4-7



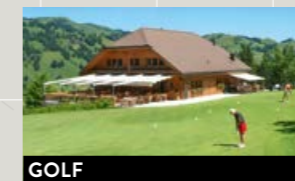
SOMMERRODELN

- 17** Rellerli
- 18** Alpine Coaster Glacier 3000



SNOWPARKS

- 18** Glacier 3000
- 19** Snowpark de Gstaad-Saanenmöser/Hornberg



GOLF

- 20** Terrain de golf



MAGNIFIQUES RANDONNÉES

Des randonnées en famille aux cross alpins: plus d'informations sur [www.gstaad.ch](http://www.gstaad.ch), avec carte interactive.

Chemin panoramique Zweisimmen-Rinderberg-Horneggli-Schönried (été)

Col du Pillon-Feutersoey/Gsteig (printemps, été et automne)

Rellerli/Schönried-Sparenmoos (printemps, été et automne)

Saanenmöser-Schönried (hiver)



TOURS EN VÉLO

Plus de 500 km de pistes cyclables GPS. Plus de détails sur [www.gstaad.ch](http://www.gstaad.ch), avec carte interactive.

Tour de Gstaad classique en vélo de course, vélo électrique: Gstaad-Col du Pillon-Col des Mosses-Château-d'Œx-Gstaad (printemps à automne)

Vélo, vélo électrique, VTT: Gstaad-lac de Lauenen-Gstaad (toute l'année, avec un vélo adéquat)

Rellerli Bike N° 890 avec VTT: Saanen-Mittelberg-Rellerli-Saanen (début de l'été à fin de l'automne)



PARAGLIDEN

- 21** Wispile



POINTS FORTS





*Dix villages de chalets  
forment la jolie région  
de Gstaad sur fond de  
paysage alpin unique  
en son genre.*

~~~~~  
[www.gstaad.ch](http://www.gstaad.ch)