



# Tourisme doux: ça bouge à Colombire!

par Isabelle Bagnoud Loretan

## LE MUSÉE D'ALPAGE DE COLOMBIRE A FAIT PEAU NEUVE. LE DÉSORMAIS «HAMEAU DE COLOMBIRE» RISQUE BIEN DE FAIRE FUREUR CET ÉTÉ...

Voici le «Hameau de Colombire» qui comprend un Relais (centre d'accueil, restauration et terrasse) et un Ecomusée formé de trois mayens. La première étape du projet est donc terminée, la seconde consistera à démonter et reconstruire encore quatre mayens supplémentaires. *«Nous avons commencé à rêver en 2002, créé une association en 2005 pour mettre davantage en valeur notre patrimoine rural alpestre, le conserver et présenter le savoir-faire de nos anciens»*, rappelle Armand Berclaz, président de l'association. Alors que pourra-t-on y voir? Dans l'ancien musée d'alpage, la visualisation de la fabrication du fromage et à côté une écurie à cochons, une cave à fromage. Du côté des mayens – reconstruits ici selon les directives du Service du patrimoine –, une description de la vie d'autrefois, basée sur la transhumance entre les villages, les mayens et l'alpage à l'aide de photographies, d'expositions, de films. Dans le dernier mayen, un espace dévolu aux accompagnateurs en montagne, point de départ de balades ou d'autres activités.

Here is the "Hameau de Colombire", which is comprised of a Relais (reception, catering and terrace) and an Ecomusée, made up on three "mayens" (a mayen is a small chalet on a mountain pastureland). The first stage of the project has, in fact, been completed; the second will consist of dismantling and rebuilding three supplementary mayens. *"We began dreaming of this in 2002, in 2005 we set up an association whose aim was to show our rural alpine patrimony to advantage, to preserve it and display our ancestors' know-how"*, states Armand Berclaz, the president of the association. And so what can we see there? In the old alpine museum, a display of cheese making, next to which is a pigsty and a cheese cellar. In the mayens – rebuilt according to instructions from the patrimony department –, a description of life in the olden days, based on exhibitions and films. In the last mayen, an area has been set-aside for the hiking guides, a departure point for walks and other activities. As for the Relais, you can eat dishes from days gone

Si vous êtes sensible au patrimoine du Haut-Plateau et que vous désirez soutenir cette association, n'hésitez pas à contacter [info@ecomusee-colombire.ch](mailto:info@ecomusee-colombire.ch).

If you are interested in the Haut-Plateau patrimony and you would like to support this association, don't hesitate to contact [info@ecomusee-colombire.ch](mailto:info@ecomusee-colombire.ch).



Quant au Relais, on y mangera de la cuisine d'autrefois – la carte est en patois! – «*Nous avons particulièrement soigné la sélection des mets et des boissons, principalement du valaisan et bio*», précise la secrétaire de l'Association, Sandrine Espejo. Sur la carte, les macaronis d'alpage, la polenta au beurre de sarriette, la raclette au feu de bois ou la tarte aux myrtilles et sa glace artisanale... On salive! Surtout, l'association a voulu un lieu vivant et animé où l'on devrait trouver aussi petit à petit, un jardin potager à l'ancienne, des animaux du remuage comme chèvres, cochons, poulets, élevés sur place. Un lieu de vie pour petits et grands, un but de promenade et de découvertes culturelles et ethnologiques.

by – the menu is in patois! –: “*We have taken great care with the choice of food and drink, which is mainly from Valais or organic*”, explains the association secretary, Sandrine Espejo. On the menu, alpine macaroni, polenta with savory butter, raclette prepared on a wood fire or bilberry tart with home made ice cream... Our mouths are already watering! Above all, the association wanted a lively and animated place, where little by little there could be an olden day vegetable garden and the transhumance livestock such as goats, pigs and chickens would be reared on the spot. A vivacious spot both for children and adults, a destination for a cultural and ethnological discovery outing.

### Le hameau pratique

- Se situe le long du bisse de Tsittoret.
- Facilement accessible à pied ou en voiture.
- Deux sites: l'espace alpage avec le relais de Colombire (centre d'accueil, restauration et terrasse): salle intérieure modulable jusqu'à 50 personnes. L'espace mayens avec trois mayens formant l'Ecomusée.
- Ouvert également le soir sur réservation. Renseignements 079 880 87 88.
- Les accompagnateurs en montagne du Hameau de Colombire proposent des randonnées découvertes. Renseignements auprès d'Anne Rey au 079 365 82 62.

### Practical information about the Hameau

- Situated along the Tsittoret irrigation canal.
- Easily accessible on foot or by car.
- Two sites: the alpine area with the Relais de Colombire (reception, catering and terraces): indoors, a module room with a seating capacity of up to 50. The mayens area with the Ecomusée consists of three mayens.
- Also available for evening bookings. Information 079 880 87 88.
- The hiking guides at the Hameau de Colombire organize discovery hikes. Information from Anne Rey on 079 365 82 62.