

 L'Etivaz, le génie fromager | épisode N° 11

Dans le Pays-d'Enhaut, les touristes chinois remplaceront-ils la neige?

La petite station de ski de la Braye est condamnée par le réchauffement climatique. Elle veut s'inventer un avenir touristique, en jouant à fond la carte de la tradition. Mais peut-on faire monter des contingents de touristes sur les alpages sans perdre son âme?

par **Camille Andres**, le 12 juillet 2019

Cet hiver, les cinq remontées mécaniques de la Braye, à Château-d'Oex, sont restées à l'arrêt. Ce n'est pas une première: elles

étaient en sursis, subventionnées par une dizaine de particuliers depuis 2017. La situation a évidemment fait jaser. La station de la Brayé date de 1956. *«Au village, tous les gamins ont appris à skier ici. On ne se posait même pas la question, ils pouvaient y aller à pied»*, me raconte une maman.

Depuis la gare et le centre du village, je rejoins, à pied la télécabine bleu ciel. A l'époque, cette proximité était un atout. A l'heure du réchauffement climatique, elle est devenue une malédiction. Qui peut garantir de la neige à 1500 mètres d'altitude pour les décennies à venir?

Le conseil communal, lui, a jeté l'éponge. Cet hiver, il a revendu les installations pour un franc symbolique. Comme conseiller communal, Jacques Henchoz – toujours lui – a bien tenté de questionner ce choix. Jacques avait dirigé, et peiné à renflouer, le syndicat des remontées mécaniques quelques décennies auparavant. Il s'insurge qu'on brade ainsi des installations jugées stratégiques. Mais pour la commune, qui a injecté à fonds perdus 350'000 francs par an depuis une décennie, l'affaire est close.

Une poignée d'habitants, réunis dans l'association «Edelweiss Paradise» réfléchit officiellement à un projet «Quatre saisons» pour la Brayé. Mais en coulisses, peu y croient. *«Tout le monde en parle, personne ne le fait»*, m'explique l'élégant Charles-André Ramseier, un expert du secteur, qui a été successivement à la tête de l'office de tourisme local, de la commune de Château-d'Oex (comme syndic), de Genève Tourisme puis de l'Office vaudois du tourisme.

Le budget de 5 millions de francs *«n'est pas réaliste»*, estime-t-il. Mais Charles-André Ramseier reconnaît la combativité des porteurs du projet. L'un d'eux, Didier Morier, m'explique leur vision: *«L'idée est de rendre la montagne accessible à tous, touristes, visiteuses en talons aiguilles, personnes handicapées. Et de ne plus dépendre de la neige, parce qu'on ne sait pas si on en aura encore dans quelques années»*.

Le rêve d'un *Edelweiss Paradise*

Les 300 membres de l'association croient en la création d'un parc, «Edelweiss Paradise», qui rassemblerait des activités tout public: jardin alpin, balades thématiques, tyroliennes, etc. Des discussions avec des

investisseurs ont lieu, un expert indépendant analyse actuellement le projet pour estimer sa viabilité. Didier Morier est conscient que pour l'hiver 2019, la réouverture du site est impossible. Mais il est confiant pour l'été 2020. *«On ne va rien lâcher, on jouera toutes les cartes à notre disposition».*

Charles-André Ramseier suit l'affaire de près. En son temps, il a développé le Festival international de ballons, qui fait la renommée de Château-d'Oex. A l'époque, il avait misé sur un public de passionnés d'aviation et de sports aériens, noué des partenariats avec des compagnies aériennes, développé un tourisme pour pilotes et stewards en quête de ressourcement.

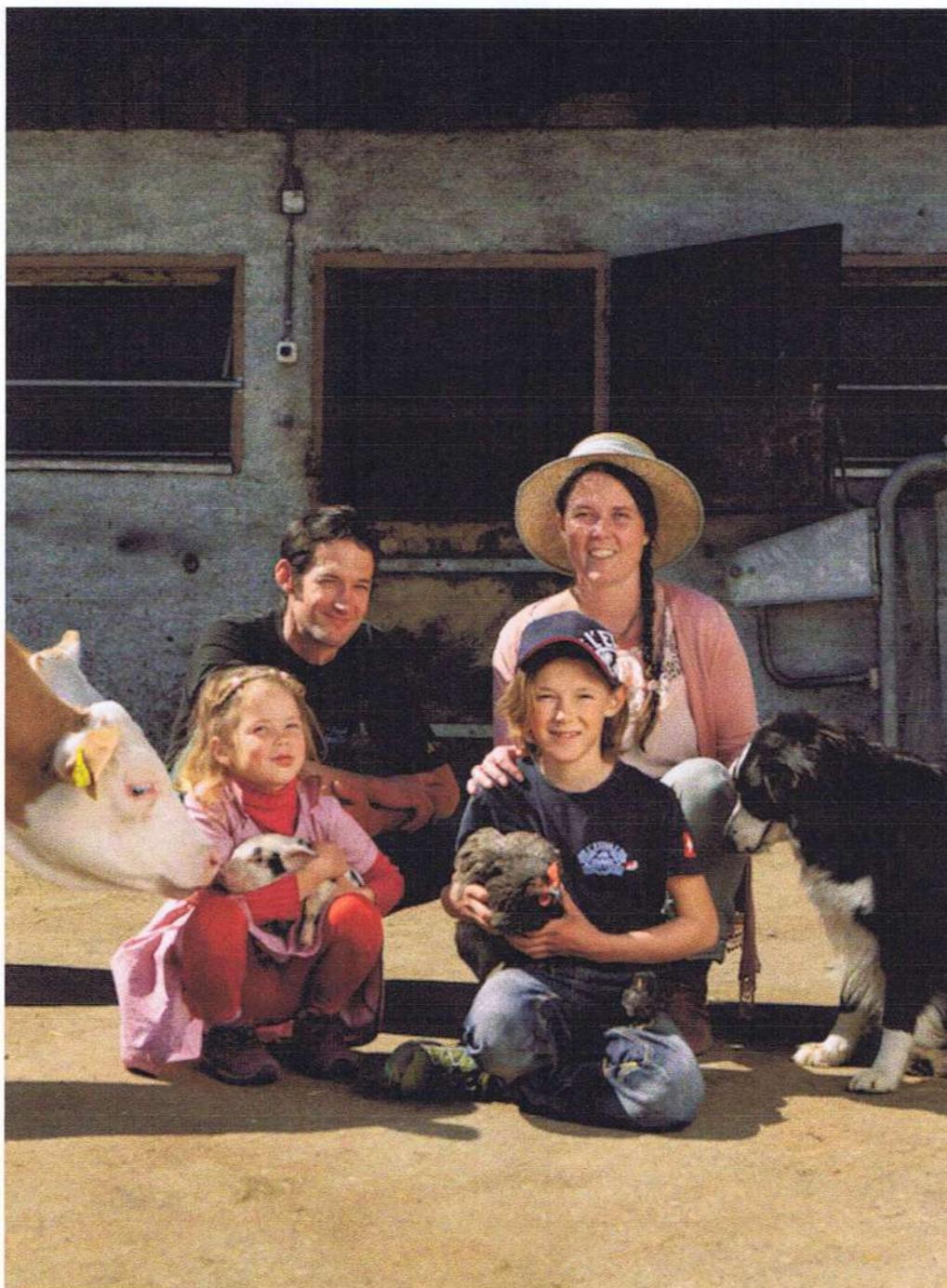
«L'idée est de rendre la montagne accessible à tous, touristes, visiteuses en talons aiguilles, personnes handicapées. Et de ne plus dépendre de la neige...»
Didier Morier

Aujourd'hui, il croit dur comme fer à la possibilité de retenir quelques heures des cars ou des wagons de touristes asiatiques à Château-d'Oex. Sa virée idéale: une excursion au jardin «culture et nature» sur la colline du temple au centre du village, une simulation de vol en montgolfière en réalité virtuelle à l'Espace Ballons, un repas au restaurant du Chalet qui organise une fabrication quotidienne de fromage pour les visiteurs, et un tour au Musée du vieux Pays-d'Enhaut en passe de devenir un centre dédié au papier découpé, un art *«qui intéresse beaucoup les Coréens et les Chinois.»*

Familles lausannoises et touristes chinois

Sa vision n'est pas partagée par tout le monde. Lors d'une journée dédiée aux foins et aux herbages, je la soumets au détour d'une conversation à trois habitants, un agriculteur qui gère des chambres d'hôtes, un entrepreneur de la construction et un ancien décideur local. Leur retour est sans appel. *«Moi, je n'ai pas besoin du tourisme!»,* lance l'entrepreneur, un brin provocateur. *«Ce qu'il nous faut, c'est des Lausannois qui viennent passer le week-end ici. Mais des Chinois qui arrivent en masse et qui*

repartent, ça ne nous intéresse pas! On embaucherait juste vingt Portugais de plus dans les commerces, parce que personne ne voudra faire le job».



Nicolas et Esther Mottier avec leurs deux enfants. | Guillaume Mégevand pour Heidi.news

Ces trois-là sont d'accord sur une chose: les jeunes ici n'ont pas la fibre de *l'hospitality* cultivée avec tant de technicité dans les écoles hôtelières voisines de la Riviera, juste de l'autre côté des crêtes avoisinantes.

«Personne ne s'investit dans ce secteur, les jeunes ne veulent pas.» Ce qui les fait vibrer, ces jeunes, c'est reprendre l'affaire familiale, faire grandir leur ferme, créer un nouveau produit. Mais serrer des mains à tous les clients,

comme les hôteliers de Gstaad mettent un point d'honneur à le faire, ce n'est pas dans la culture des Damounais, les habitants de Château-d'Oex.

Le tourisme ne représente que 17% des emplois directs ou indirects de la région. Quelque chose ne tourne pas rond, reconnaissent certains agriculteurs, se souvenant des années plus fastes. Lorsque Château-d'Oex réunissait plusieurs *finishing schools*, que l'acteur anglais David Niven y résidait, que les avocats, notaires, médecins et architectes lausannois s'y retrouvaient le week-end et y animaient les restaurants. Aujourd'hui, il ne reste de cet âge d'or que le nom d'une rue David Niven, et son sourire charmeur qui s'affiche sur une peinture murale de la gare. L'ancienne faune d'habitues a migré depuis longtemps vers d'autres lieux, les Diablerets, Villars.

Le «splendide isolement»

Mais au diable la nostalgie! De toute manière, *«on ne raisonne plus aujourd'hui en terme de station, mais de destination»*, assure Charles-André Ramseier. Les chiffres précis manquent, mais les enquêtes déclaratives montrent que ceux qui viennent à Château-d'Oex sont d'abord des quadragénaires voire des quinquagénaires suisses ou européens, au pouvoir d'achat confortable. Les familles ne viennent plus en masse hormis l'été, du 20 juillet au 15 août. Tous sont mobiles: depuis leur hôtel, ils randonnent, louent un vélo, partent explorer le Glacier 3000 des Diablerets à trois quarts d'heure de là, suivent le sentier du fromage, passent une nuit en alpage pour assister à une fabrication de l'Etivaz. Là encore, les producteurs ne se précipitent pas à bras ouverts pour accueillir ces visiteurs lors de l'étape, si délicate, de la production, au sein de chalets certes typiques, mais souvent anciens et *«tout cougnés»* (étroits, en parler vaudois).

Comment expliquer alors ce repli sur soi? Trop inaccessible, l'Etivaz? *«Les jeunes ne veulent pas aller à Bulle: ils voient les bouchons. Du côté des Mosses, on est bloqués par le col. Et puis vers Gstaad, ça parle suisse-allemand»*, résumant mes trois interlocuteurs pour expliquer pourquoi les gens d'ici *«n'ont pas envie de descendre»*. *«Il fait bon vivre dans ce petit cercle»*.

Cette théorie du «*splendide isolement*» varie selon les discours. Venir à Château-d'Oex un week-end depuis l'étranger, c'est compliqué, m'affirment quelques-uns des 900 résidents secondaires de Château d'Oex (sur 3400 habitants) que j'ai pu croiser. Pour ceux qui arrivent en train ou en avion, souvent tard le soir pour rejoindre leur chalet, le Pays-d'Enhaut manque de transports et de liaisons directes depuis Genève ou Lausanne. Le discours est radicalement différent du côté des acteurs du tourisme, qui vantent, eux, la praticité du train régional du MOB, et ses nombreuses routes. Château-d'Oex serait une destination autrement plus accessible que Villars!

«Les gens ici ne sont pas conscients de la richesse qu'ils ont, qui n'existe dans aucun autre endroit en Suisse.» Esther Mottier

Et puis cette autarcie relative pourrait être, diront les optimistes, le point de départ idéal pour construire un autre type de tourisme, «*doux*» mais qualitatif. «*Notre cadre préservé, notre parc naturel, la sécurité de la région attirent des cadres qui peuvent travailler hors sol. Et une clientèle qui veut sortir du côté jet-set*», explique Frédéric Delachaux, clin d'œil appuyé à Gstaad, la voisine très «*aseptisée*». Le directeur de l'office de tourisme a du pain sur la planche. En mars dernier, son office a fusionné avec Pays-d'Enhaut Région: tourisme et développement économique iront désormais de pair. Pour le dirigeant, l'agrotourisme, en croissance, est l'une de nombreuses clés pour plaire à un nouveau marché de cadres et de familles en recherche d'authenticité.

Paysans et millionnaires

Nicolas et Esther Mottier l'ont également pressenti. Depuis qu'ils se connaissent, ces deux-là réfléchissent à un moyen de valoriser les richesses de leur région et veulent miser sur l'écologie. Il y a sept ans, le couple a mis sur pied son projet, à mi-chemin entre tourisme et agriculture. Dès qu'elle a un moment, Esther se penche sur les plans du bâtiment qui va concrétiser leur vision. Avec son architecture biomimétique, tout en courbes, il doit s'intégrer parfaitement dans les pentes qui encerclent le village, à côté de leur propre domicile. Esther et

Nicolas ont prévu d'y installer leur étable, qui se transformera en serre l'été, lorsque les bêtes seront dans les alpages. On y trouvera aussi la boutique d'Esther, actuellement située dans le quartier des Bossons, un restaurant bio et, pour les fromages, une cave d'affinage *«en forme d'hexagone, la forme la plus solide dans la nature»*, s'enthousiasme Esther, mordue de philosophie et diplômée de médecines naturelles, en me montrant l'endroit sur le plan.

Esther ne cache pas que le projet est pharaonique: 18 millions de francs. Une somme qui n'arrête pas cette entrepreneure déterminée. Le jeune couple féru de traditions et d'authenticité construit patiemment une communauté autour de sa ferme, son *«Cercle de vie»*. Lors du brunch annuel qu'elle organise chaque été après la désalpe, elle se réjouit d'accueillir *«aussi bien des millionnaires que des gens normaux»*.

Son futur projet, elle l'espère, mêlera des familles et des touristes *«haut de gamme»*. *«Ce qui m'a surprise en arrivant ici, c'est le savoir-vivre. Les fêtes de village, les Jeunesses, les découpages, les sonnailles, l'artisanat vivant... C'est tout un monde, ça m'a émerveillée. Les gens ici ne sont pas conscients de la richesse qu'ils ont, qui n'existe dans aucun autre endroit en Suisse.»* Un secret bien gardé. Esther en est intimement convaincue: d'ici peu, ce secret sera vendeur.

Les explorations

L'Etivaz, le génie fromager

ÉPISODE PRÉCÉDENT

N°10 Sur le Facebook de L'Etivaz: du bétail à vendre, une buvette qui buzze, des végans intraitables