

LES ANCIENS ELEVES DES ECOLES D'AGRICULTURE DE ROUFFACH
VOYAGE du 02/06 au 05/06/2011
HAUTE-SAVOIE

JEUDI, 02/06/2011

Le voyage 2011 commence sous d'excellents auspices. La météo est bonne sans canicule. Le car et son équipage quitte l'Alsace pour rejoindre Bâle et la Suisse. Après un arrêt à Berne, nous roulons jusqu'au lac Léman à Lausanne où nous accueillent le vignoble en étage, La Côte, appellation contrôlée. Les coteaux s'étagent sur 30 kilomètres le long de l'autoroute jusqu'à une altitude de près de 300m et sont classés par l'UNESCO.

Peu après nous sommes pris en charge par M. BARBET pour la visite du domaine de Sarraux-Dessous à BEGNINS. La propriété exploite 18 ha de vignes d'un seul tenant entourant une magnifique demeure du 12^{ème} siècle. Le vignoble est classé dans les grands crus de Luin et fait parti d'une association d'une vingtaine de belles exploitations du nom de « Clos, Domaines et Châteaux ».

L'encépagement comprend du Chasselas, appelé fendant en Suisse. A ce cépage viennent s'ajouter maintenant d'autres blancs, bien connus en Alsace, tels que Sylvaner, Pinot blanc, Pinot gris et Gewürztraminer. Pour les vins rouges nous avons le Gamay, Pinot noir, Gamaret, Garanoir et autres, vinifiés seuls ou en assemblages. Le Gamay est également vinifié seul en rosé où en assemblage avec d'autres cépages.

Après la visite et la dégustation, nous passons au repas traditionnel de l'amicale autour de tables mises à notre disposition par M. BARBET.

Nous ne reprendrons la route que vers 15 heures, car le car a du faire réparer un de ses rétroviseurs qu'il avait accroché en manoeuvrant.

Notre voyage se poursuit à travers les beaux paysages alpins avant de débarquer à l'hôtel-club « Les Châtaigner » à Saint-Jorioz. L'accueil y est excellent et après le dépôt des bagages et le rafraichissement d'usage nous dégustons un excellent repas du soir.

VENDREDI, 3 juin 2011

Partant à l'heure précise, soit 8 heures 30, nous faisons le tour du lac d'Annecy pour rejoindre notre première étape : La coopérative du Reblochon fermier à Thônes.

Nous visitons divisés en deux groupes la coopérative. Nous apprenons que le Reblochon est un fromage au lait cru fabriqué après chacune des deux traites journalières avec le lait encore chaud. La race de vache préférée est l'Abondance, mais la Tarine et la Montbéliarde sont acceptées à l'exclusion de toute autre race. La coopérative assure l'affinage, l'emballage et la commercialisation du fromage produit par une centaine de fermiers membres. Une AOP et un label vert garantissent l'origine et la qualité pour la France et l'Europe.

La coopérative assure également l'affinage de la Tome de Savoie et de fromage d'Abondance.

LES ANCIENS ELEVES DES ECOLES D'AGRICULTURE DE ROUFFACH
VOYAGE du 02/06 au 05/06/2011
HAUTE-SAVOIE

Après cette visite très intéressante, nous montons au Grand-Bornand, station d'été et d'hiver des ARAVIS. Nous débarquons à la Maison du Patrimoine et du Territoire. Datée de 1830, cette ferme est classée monument historique et présente la vie du passé sous forme d'un écomusée très complet. Notre guide nous enseigne les appellations de diverses pièces telle le « cacadi », les toilettes et le « peille » pour la pièce à vivre, par exemple.

Le village resplendit sous le soleil dans son écrin de hautes montagnes, entourant l'église au clocher à bulbe. Le déjeuner à la « Montagne » sera savoyard avec son croustillant de Reblochon. Il plaira à l'ensemble des voyageurs de l'Amicale.

Sans faire de sieste, nous rejoignons notre prochaine destination, le château de Menthon-Saint-Bernard. La même famille, propriétaire depuis plus de 800 ans, les Menthon, habite toujours es lieux. De forteresse elle est devenue au cours des siècles une demeure seigneuriale de plus de cent pièces entièrement meublées et décorées. Le père de l'actuel propriétaire fut résistant, procureur de la République Française au procès de Nuremberg, ministre sous de-Gaulle et membre fondateur de l'Union Européenne, président du parlement européen. Une alsacienne, Artémine KLIN-KLIN fut l'épouse d'un des héritiers au début du siècle. Saint-Bernard de Menthon, 1008 à 1081, est un membre illustre de la famille. La légende raconte que promis à un mariage il fut enfermé dans une pièce. La veille de convoler, Saint-Nicolas lui apparut en lui enjoignant de sauter par la fenêtre à 15 mètres du sol. Un ange lui assura un atterrissage sans mal. Il consacra sa vie à assurer la sécurité des voyageurs traversant les cols des Alpes. Il est le patron des alpinistes et des skieurs.

Les voyageurs n'auront pas le temps de lire les 12.000 ouvrages de la bibliothèque avant de retourner à l'hôtel pour un excellent repas et le repos de la nuit.

SAMEDI, 4 juin 2011

Ce matin le départ est fixé à 8 heures pour nous rendre au Centre d'Elevage Départemental de Poissy. Il existe 7 établissements de ce type en France. Sa mission consiste à l'expérimentation des techniques d'élevage bovin et à la formation de jeunes et d'adultes. Dans ce cadre le centre exploite une ferme de démonstration et une ferme pédagogique. Le cheptel comporte 180 bovins de race Abondance, Tarine, Beaufort, Vosgienne et Montbéliard.

Les essais portent aussi bien sur l'alimentation, les soins, les essais vétérinaires, la reproduction, la génétique, etc.... Les entreprises privées peuvent également faire tester leur matériels et produits.

La ferme expérimentale élève une centaine de vaches. Les élèves sont ainsi mis en situation réelle complétant la formation théorique. La ferme reçoit également des élèves d'autres écoles ou lycées de la région qui peuvent se rendre compte du travail d'un éleveur en pratiquant par eux mêmes.

Après cette visite d'autant plus intéressante que nous avons été pilotés par un membre de l'équipe très au courant, nous reprenons la partie touristique du voyage en visitant les gorges du Fier. La promenade sur la passerelle à 25 mètres au-dessus du lit de la rivière est émouvante et laisse

LES ANCIENS ELEVES DES ECOLES D'AGRICULTURE DE ROUFFACH
VOYAGE du 02/06 au 05/06/2011
HAUTE-SAVOIE

à tous les participants un souvenir impérissable. Le Fier, une des principales rivières de la Haute-Savoie, draine les eaux du lac d'Annecy qu'il quitte en bas du château de Montrottier pour rejoindre le Rhône. La fonte du glacier à l'emplacement du lac actuel et les crues ont creusé le canyon à travers la montagne. Il a fallu 20.000 ans pour réaliser ce chef d'œuvre de la nature. L'aménagement du balcon de visite long de 252 mètres a commencé en octobre 1868. Yvette, qui avait participé à un des premiers voyages de l'Amicale, m'a raconté combien la passerelle avait gagné en beauté et en confort.

Après avoir appris comment nourrir les bovins et fait 252 mètres d'apéritif, il est temps de gagner la ferme auberge de Ferrières où Martine et Sébastien se font un plaisir d'accueillir l'équipe. Le menu a de quoi faire pâlir les frères Haeberlé et une fois de plus nous quittons la table satisfaits.

A Annecy le guide brille par son absence. Ce n'est pas grave. Une partie prend le bateau pour un tour du lac. Combien se souviendront du repas à bord lors d'un de nos voyages pour fêter les mamans avec le verre offert par Ernest ? L'autre partie visite la ville d'Annecy, une des plus belles villes de France avec ses ruelles, placettes, ponts romantiques et son château. La région était habitée 5000 ans avant notre ère, des fouilles ayant mis à jour des vestiges de citées lacustres. Une grande ferme romaine, la villae Aniciaca a donné son nom à la ville et au lac. Les Ducs de Savoie devaient favoriser le développement intellectuel de la ville et de la région. La Savoie ne fut rattachée à la France qu'en 1860. Aujourd'hui Annecy est devenue un des centres touristiques les plus importants des Alpes favorisé par la proximité de grandes villes que sont Lyon, Grenoble et Genève. La beauté des sites, les activités sportives d'été comme hiver, telles que la natation, l'alpinisme et les sports d'hiver, évitent les saisons mortes. Signalons que la ville est candidate pour organiser les J.O. d'hiver de 2018.

C'est encore une belle journée qui s'est terminée autour de la bonne table de notre hôtel.

DIMANCHE, 5 juin 2011

Les valises bouclées, nous démarrons à 8 heures et demi comme prévu.

Après un beau parcours alpin, nous débarquons à Yvoire sur les bords du Léman. Ce village fortifié créé en 1306 par le Duc Amédée V le grand a gardé son importance stratégique jusqu'au XVI^{ème} siècle. En partie détruit par les Genevois puis les Français, le village était devenu un petit bourg agricole jusqu'au début du XX^{ème} siècle. La cité se réveille alors, remet un toit sur le château et met en valeur les restes de tours et remparts, ses maisons anciennes et son port vont attirer les touristes. Yvoire est également une ville fleurie remportant le premier prix national en 1959 et un grand concours européen. Le matin la foule n'a pas encore envahi les ruelles étroites et pentues. Les beaux magasins de bijouterie et cristalleries voient avec plaisir débarquer les acheteurs alsaciens...

Le château de RIPAILLE nous attend pour une visite, dégustation et repas de midi. Construit au XV^{ème} siècle par Amédée VIII, il fut restauré à partir de 1892 par un industriel alsacien, Frédéric ENGEL-GROS. Imposant avec ses 4 tours, le château règne sur un domaine de 120 ha dont 21 ha de vignes. Les chartreux, propriétaires du domaine du XVII^{ème} siècle jusqu'à la révolution, ont

LES ANCIENS ELEVES DES ECOLES D'AGRICULTURE DE ROUFFACH
VOYAGE du 02/06 au 05/06/2011
HAUTE-SAVOIE

planté du chasselas qui, profitant d'un microclimat propice, donne un vin blanc sec et fruité mais très loin de nos crus issus de cépages plus nobles. Enfin nous passons à la table généreusement garnie comme le voulaient les ducs de Savoie, venus ici faire « ripaille », mot passé dans le langage populaire. Pendant le repas, une averse vient nous rappeler que nous avons eu de la chance de ne pas avoir à sortir nos parapluies pendant tout le voyage.

Durant le voyage de retour, nous discutons des projets pour l'an prochain. La Bretagne, l'Ardèche ou la Bavière sont envisagés, mais la décision finale appartient au comité. Il est aussi question de changement de date, le week-end prolongé de l'Ascension étant trop chargé. Là encore la discussion se prolongera au prochain comité. Si les retraités n'auront aucune difficulté à se libérer à une autre date, les plus jeunes n'auront pas le même avantage. Or l'avenir de nos beaux voyages passe aussi par un renouvellement par des jeunes membres.

Pour finir, je voudrais remercier tous ceux qui m'ont soutenu dans l'opération de ma hanche. Je remercie en particulier Marthe qui s'est chargée de prendre les notes nécessaires à la rédaction du présent compte-rendu. Merci aussi à celles et ceux qui m'ont téléphoné à leur retour pour me dire que 2011 était encore un très beau voyage, très réussi. Merci aussi pour les photos transmises par François WAGNER, Denis LEHE et Paul SPIESS.

Bon rétablissement aussi à Georges que des problèmes de santé ont empêché de participer avec Marlyse.

EPILOGUE

En souvenir des bons repas savoyards, voici la recette de la Tartiflette pour 4 personnes :

Il faut 1 kg de pommes de terres moyennes, 1 reblochon fermier, 10 cl de crème fraîche, 2 oignons, 150 gr de lardons, sel et poivre.

Faire dorer les lardons et les oignons émincés dans une poêle. Faire cuire à l'eau les pommes de terre pendant 20 minutes. Dans un plat à gratin, alterner plusieurs fois une couche de lamelles de pommes de terre mélangées aux oignons et aux lardons avec une couche de reblochon fermier découpé en morceaux. Assaisonner à votre goût et napper de crème fraîche. Mettre au four, thermostat 7-8 pendant 15 à 20 minutes.

Déguster cette tartiflette avec une salade verte.

Servir un Gamay ou un Apremont de Savoie, où un Pinot noir où Pinot gris d'Alsace.

LES ANCIENS ELEVES DES ECOLES D'AGRICULTURE DE ROUFFACH
VOYAGE du 02/06 au 05/06/2011
HAUTE-SAVOIE



Le groupe devant le château Menthon-Saint-Bernard (photo Denis LEHE)