



LE CHÂTEAU DE BERTHOUD
SURPLOMBANT LA VILLE
ÉPONYME, ET SON BLASON
BERNOIS CARACTÉRISTIQUE.





Berne

L'Emmental n'est pas qu'un fromage

A l'heure du grand choix pour des vacances actives et de proximité, la vallée de la rivière Emme propose randonnées, golf, VTT, équitation... Et même poterie et orpaillage.

Texte & photos) **Bernard Pichon**

«**Comme chaque année**, nous nous sommes heurtés au dilemme entre mer et montagne », avouent les Delachaux, une famille romande croisée à Langnau. « Finalement nous avons opté pour la campagne bernoise », précise le père de famille. « Pour nos deux enfants, il y a des fermes, des ponts de bois, des sentiers à thèmes... Bref, de quoi les occuper. »

Nos Genevois se sont offert un luxe de châtelains, à moindre coût. Si les Auberges de jeunesse véhiculent encore une réputation de dortoir réservé aux routards, ce préjugé a tôt fait de se dissiper sur la colline surplombant l'Emme. Le site abrite un monument d'importance nationale : le Château de Berthoud (Burgdorf). Cet édifice récemment ouvert au public englobe une salle de mariage, un restaurant et un hôtel appartenant justement à la collection des Auberges de jeunesse. On peut donc y séjourner sans se ruiner dans un décorum à la fois séculaire et contemporain.

Cette enceinte contient même un surprenant musée dont la diversité rappelle les cabinets de curiosités d'autrefois, où coquillages, animaux empaillés et horloges pouvaient côtoyer des momies. Les enfants ont adoré ce dédale à la fois ludique et interactif.

Un bijou urbain

« On chercherait en vain à Berthoud une prépondérance médiévale », précise Bendicht Schneider, natif de la ville. Jadis, un incendie attisé par la bise a eu raison des vénérables bâtisses de bois et de la vieille église, aujourd'hui reconstruite avec son ancien jubé, heureusement épargné par les flammes. On a ressuscité la cité en tirant profit, notamment, des voisines carrières de molasse. »

Le résultat est plus que plaisant dans la partie basse de la vieille ville, comme sur les hauteurs, accessibles par un escalier de 81 marches. On admire au passage les arcades et quantité de maisons de corporations. Certaines demeures cossues signent la prospérité de quelques marchands impliqués dans le commerce du fromage qui s'exportait à l'époque jusqu'à la cour des tsars.

Les trous dans la pâte

A ses origines - au XV^e siècle - l'emmental n'était fabriqué qu'en Suisse. Il n'est arrivé en France que 400 ans plus tard. Si la Bretagne et Rhône-Alpes en sont les principaux producteurs hexagonaux, il peut être fabriqué à peu





LE FROMAGE EST BIEN SÛR AU RENDEZ-VOUS DES VISITES, MAIS CE N'EST PAS LE SEUL PLAISIR GASTRONOMIQUE DE LA RÉGION.

près partout. « Bien sûr, nous seuls avons l'AOP », relève le fromager Ernst Beutler, qui oriente les visiteurs là où se fabrique l'original. « Les Français le confondent souvent avec le gruyère. Ils parlent même de gruyère d'Emmental. Pourtant, le gruyère n'a pas de trous ! »

Mais qu'est-ce qui peut bien provoquer ces fameux trous ? Cette lancinante question trouve réponse à Affoltern. Depuis peu, un mini-village de démonstration (Schaukäserei) y rassemble plusieurs bâtiments dédiés au fameux fromage. Un vénérable chalet d'alpage restauré à l'ancienne, un laboratoire moderne et un parcours ludique - façon Disney - dévoilent les secrets de la recette (bactéries, températures, maturation, etc.). On y découvre qu'une AOP, ça se mérite. La texture du véritable emmental - particulièrement riche en calcium - doit être souple, sa croûte d'un jaune doré et sa saveur à la fois douce et fruitée. Quant à son odeur, elle ne doit pas être prononcée, juste une petite note de noisette.

Sucré-salé

A part quelques jolies fermes traditionnelles, le village de Trubschachen - proche de Langnau - n'a pas grand-chose à proposer pour retenir le visiteur, si ce n'est sa fameuse usine Kambly, qui jouxte la gare. Les biscuits sont à la localité ce que le nougat est à Montélimar.

Malheureusement, le public n'est pas admis dans la zone de production, pour des questions d'hygiène et de sécurité. Des espaces ont néanmoins été aménagés pour le bonheur des familles

et des bacs à sucre : une confiserie ouverte où l'on assiste à la fabrication de délices raffinés, un atelier où l'on peut mettre sa main dans la farine, et un salon dédié à l'histoire de la Maison, fondée par un pâtissier local au début du XX^e siècle.

Traditionnellement, les deux premiers dimanches de l'Avent accueillent un marché de Noël aux 30 chalets strictement réservés aux artisans de la région. On accourt de partout pour s'approvisionner en petits cadeaux et ramener de la Boutique Kambly des paniers entiers de spécialités sucrées ou salées, principalement élaborées à partir de produits locaux : épeautre et beurre, en particulier.

