



La buvette Les Croisettes est à trois kilomètres de la route qui mène, depuis la vallée de Joux, au col du Mollendruz. FABIENNE MORAND

Les Croisettes, royaume de la vache Highland

SÉRIE BUVETTES D'ALPAGE Au nord des districts de Morges et de Nyon, on trouve des restaurants d'alpage pour tous les goûts. Celle des Croisettes, sur la commune de L'Abbaye, s'adresse à toutes les générations.

Par Fabienne Morand / info@lacote.ch

Elles peuvent être le Graal boisées, ou tout simplement un lieu de sortie pour un repas entre amis. La plupart de ces buvettes d'une belle balade à travers pâturages et zones

d'alpage ne sont pas très loin du Léman, ni extrêmement difficiles d'accès. De plus, certaines sont situées à des endroits où la vue est époustouflante, et rien que pour celle-ci, cela vaut la peine de monter. D'autres sites au fond d'une combe ne donnent peut-être pas accès à un tel panorama, mais on ne regrette pas le détour. Parmi ce choix d'établissements, petit coup de cœur pour Les Croisettes, appartenant à la commune de L'Abbaye.

Chaque année, la Fête des mères donne le coup d'envoi pour l'ouverture. Si vous prévoyez d'y emmener votre famille pour un repas, il est fortement conseillé de réserver assez tôt sa table et ce, même si les deux salles intérieures peuvent facilement accueillir, chacune, une septantaine de personnes.

De la raclette à la viande d'Highland

De la terrasse, les promeneurs pourront s'émerveiller devant les ruminantes avec leurs longs poils bruns, rouges ou noirs, leurs impressionnantes cornes qui peuvent mesurer jusqu'à 1,20 mètre d'envergure et leur côté robuste et attachant. Il s'agit des vaches Highland, originaires des hautes terres d'Ecosse. Cette race est arrivée

en Suisse «il y a une trentaine d'années et s'avère un excellent outil pour le maintien de la biodiversité souhaitée aujourd'hui», précise le site de la famille Berney. Depuis 1976, ces Combiers louent cet alpage plus que centenaire puisque dans les écrits, on retrouve mention de la bâtisse en 1611, disent-ils.

Au départ, la famille Berney du village Les Bioux montait, chaque été, une centaine de génisses qui étaient gardées par un berger. Par la suite, le père, Edward, préfet de la vallée de Joux à la retraite, a ouvert la buvette Les Croisettes où y est notamment servi du fromage fondu. «Nous avons constaté que personne ne proposait de raclette dans ce type d'établissement. Au début des années 2000, nous avons également repris la fromagerie des Bioux et c'est dans ce contexte que sont arrivées les vaches Highland», explique l'énergique Louis-François Berney, tenancier de la buvette.

Des plats aux ingrédients régionaux

Après la fermeture de la fromagerie, les Berney ont décidé de passer la belle saison aux Croisettes avec les vaches et leurs veaux. La famille exploite en réa-

lité trois alpages.

«Aux Croisettes, on y monte les mères qui ont un veau âgé d'au moins quatre mois.»

LOUIS-FRANCIS BERNEY

«Aux Croisettes on y monte les mères qui ont un veau âgé d'au moins quatre mois afin qu'il résiste aux prédateurs, précise l'agriculteur. On y amène également, selon les années, des cabris, des moutons, des cochons laineux et des chevaux. Au départ, ils étaient en liberté mais les prédateurs m'ont obligé à les sécuriser. J'ai essayé de recréer un alpage multi-animaux pour sortir de la dimension monoculture.»

En 2010, l'ensemble de la structure a eu droit à une rénovation et aujourd'hui, du mercredi au dimanche, de 8h30 à minuit, il est possible de s'y restaurer.

Découvrez l'intégralité de cet article, ainsi que notre série spéciale consacrée aux buvettes d'alpage sur notre site internet ainsi que sur nos applications.