

À l'ombre des cerisiers en fleur

Chaque année au printemps, la féerie blanche des cerisiers fleuris enchante habitants et visiteurs du Parc du Jura argovien. *via* est parti en promenade sur les sentiers pittoresques du Fricktal et a fait étape chez des producteurs du croquant fruit rouge.

Texte: Christine Spirig Photos: Daniel Winkler

SE RENDRE À GIFP-OBFRICK

De Genève: 3h07
De Sierre: 2h40
De Delémont: 1h23



Le Fricktal a une longue tradition de culture de la cerise. La région, dit-on, compte autant de cerisiers que d'habitants. Les fruits sucrés que l'on récolte dans les vergers du Parc du Jura argovien entrent dans la composition de nombreuses spécialités: confitures, cerises séchées, eaux-de-vie, liqueurs, vinaigres et douceurs. Et, année après année, la nature livre un fabuleux spectacle: la floraison des cerisiers. Entre le premier et le 15 avril, suivant la météo et la température, le paysage se métamorphose en un décor irréel d'arbres nimbés de blanc et de rose pâle.

Une sortie de dernière minute

Cette magie fleurie ne dure pas plus d'une semaine. C'est dire que la chance est avec nous lorsque, par un samedi ensoleillé, nous partons pour une randonnée promenade dans les cerisaies du Fricktal. Avec nous, Ruth Frei avec son mari Kaspar et leur fille Rhea âgée de 3 ans, ainsi que Bettina Stähli et son fils Orion. Le parcours commence à Gimp-Oberfrick, village facilement accessible par autobus depuis la gare de Frick. Première étape: Wittnau, distant de 3 kilomètres. Au bout de quelques minutes seulement, nous apercevons les premiers arbres en fleur. «On sent déjà bien leur parfum», constate Ruth Frei en prenant une profonde inspiration. Entourés de prairies verdoyantes et de petites collines, nous nous hâtons lentement sur le chemin asphalté. Les réserves initiales des parents, circonspects à l'idée de randonner en compagnie d'un jeune enfant, se révèlent infondées: Rhea marche vaillamment et y prend un plaisir visible. Nous entrons dans le village de Wölflinswil et montons sur la colline d'où s'offre une vue imprenable vers l'est. «Splendide», souffle Kaspar Frei. Il n'est pas besoin d'en dire davantage. Nous parcourons les derniers kilomètres dans un vallon boisé idyllique, où la nature foisonne dans toute sa diversité.

Vin et vinaigre balsamique de cerise

Peu avant midi, nous arrivons à Wittnau, paisible bourg du sud du Fricktal, situé à la frontière qui sépare l'Argovie de Bâle-Campagne. Nous y retrouvons Benno Zimmermann, le guide paysagiste du parc, qui a accepté de nous présenter des producteurs et leurs spécialités, toutes bien sûr fabriquées à partir de «Chriesi». Dans leur ferme familiale qui borde la grand-route, Joe et Astrid Bründler élaborent avec amour vinaigres à partir de fruits entiers et balsamiques. Jus, liqueurs et confitures ont aussi leur place dans la gamme où la cerise est reine. En été, le couple

vend les fruits tout juste récoltés, la crème de la production, aux dires d'Astrid Bründler. Les propriétaires nous guident jusqu'à la cerisaie qui occupe le haut du versant. Bon ensoleillement, peu de brouillard, précipitations faibles, les conditions de culture sont ici idéales. À l'invitation de Joe, nous gardons quelques instants le silence et tendons l'oreille. Un bourdonnement se fait entendre. Une ruche, propriété d'un ami de la famille, se cache au milieu du verger. «Ses abeilles pollinisent nos arbres et, en échange, nous lui livrons le miel. Ainsi, tout reste dans notre région.»

À pied ou en tandem

Pour nous restaurer, nous faisons halte dans le jardin de l'auberge Krone à Wittnau, adresse traditionnelle où l'on peut également passer la nuit. Le Krone est l'un des 13 établissements de la route gastronomique du Parc du Jura argovien. Des entrées aux desserts, les plats privilégient les ingrédients locaux, et sont proposés à des prix très abordables. L'auberge, point de départ de plusieurs randonnées et circuits à vélo, loue des tandems aux visiteurs qui souhaitent s'aventurer dans les recoins du parc les plus éloignés. Orion, 11 ans, presse sa mère de l'accompagner faire un tour sur l'une de ces montures à deux guidons. Mais le souci d'équité l'emporte, et nous décidons de poursuivre en-




Parc du Jura argovien

Le «Jurapark Aargau» est un parc naturel régional d'importance nationale et membre du Réseau des parcs suisses. Couvrant quelque 241 kilomètres carrés et 28 communes, il propose aux habitants et aux visiteurs une grande variété d'excursions, de manifestations attrayantes et d'autres offres de qualité: randonnées, fermes découverte, cueillette de champignons, musées et même un parc ornithologique. On y fabrique également une multitude de produits régionaux, du miel et du vin au pain et aux pâtisseries en passant par la viande et les salaisons.



1


1
 Pique-nique autorisé.
 Au dessert, une tarte
 maison garnie de
 cerises du Parc du Jura
 argovien.

2
 Joe et Astrid Bründler
 gèrent leur exploitation
 fruitière avec une
 passion intacte.

3
 Envie de sillonner le
 parc à deux? L'auberge
 Krone loue des
 tandems.

4
 Prairies grasses,
 collines boisées,
 cerisiers blancs de
 fleurs: une scène tout
 droit sortie d'un livre
 d'images.

5
 Qui dit cerisiers dit
 fleurs et donc abeilles:
 620 espèces sauvages
 vivent dans la région.

6
 La région n'a plus de
 secrets pour lui: Benno
 Zimmermann, guide
 paysagiste.



5

semble notre route à pied. L'étape suivante est la ferme de Chilchmethof, sur les hauteurs de Wittnau, que nous atteignons après une promenade de 45 minutes à travers des cerisaies aux rangées infinies. Monika et Philipp Schmid, cultivateurs bio, nous accueillent avec un verre de jus de cerise maison, vendu, comme tous leurs produits, à la ferme et dans les magasins biologiques.

Ambassadeurs de la culture des hautes tiges
 Monika et Philipp Schmid sont spécialisés dans les produits issus de fruitiers de haute tige, caractérisés par leur longue durée de vie. Ces arbres abritent une grande diversité d'espèces animales, qui y trouvent de quoi nicher et d'abondantes sources de nourriture. Tapisés de prairies et de pâturages riches en fleurs, les pré-vergers sont un précieux milieu de vie pour les papillons, les sauterelles et autres petits animaux. L'inconvénient: «Il faut attendre longtemps, parfois une quinzaine d'années, avant que les arbres de haute tige fructifient», révèle Philipp Schmid. Un délai qui a des conséquences financières non négligeables. C'est pourquoi, il y a quelques années, des cultivateurs bio ont fondé l'association des produits de haute tige biologiques du Fricktal, qui vise à stimuler les ventes par la mise au point de nouvelles spécialités et la tenue d'activités de vente communes. La préservation du mi-

**Pour les familles:
 le sentier des cerises du
 Fricktal**

Le Chriesiwäg de Gipf-Oberfrick sillonne les magnifiques paysages de cerisaies du Fricktal. Sur ce sentier adapté aux familles, onze panneaux informent le promeneur sur la culture de la cerise. À mi-chemin, un barbecue aménagé pour une pause bienvenue offre une vue fabuleuse sur la région. S'il est placé sous le signe des fruits, le parcours vaut le détour en toute saison. Depuis 2017, une variante longue passe au pied du château fort en ruine d'Alt-Tierstein. Des cartes de course d'orientation à poinçonner donnent droit à un petit cadeau. La boucle courte de 5 kilomètres carrés (2 h) et la longue de 9 kilomètres carrés (4 h) ont pour point de départ la maison communale de Gipf-Oberfrick, où des prospectus avec carte sont à la disposition du public.

Quand débute la floraison des cerisiers? La commune de Gipf-Oberfrick vous renseigne au: gipf-oberfrick.ch

Randonner dans le Parc du Jura argovien? D'innombrables suggestions vous attendent sur: jurapark-aargau.ch/wanderrouuten

2



3



4


*«Nous ne sommes pas un musée,
 le parc est là pour être utilisé.»*
 Benno Zimmermann, guide paysagiste



6

lieu de vie des espèces animales et végétales locales est également l'un des objectifs de Benno Zimmermann, qui préside l'association de protection de la nature et des oiseaux de Wittnau. «Cela dit, nous ne sommes pas un musée, tempère-t-il. Le parc n'est pas là pour être admiré, mais pour être utilisé.» Le pique-nique est ainsi autorisé sur la plupart des prairies. Alors que nous déplaçons nos couvertures à l'ombre d'un majestueux cerisier, Irma, l'épouse de Benno Zimmermann, se joint à nous. Elle a apporté une tarte aux cerises du parc, récoltées l'année dernière. Une chose est sûre: nous reviendrons. «Pour faire du tandem», lance Orion avec détermination. Sa mère Bettina approuve: «Et ce sera en été, pour goûter les cerises à même l'arbre.»

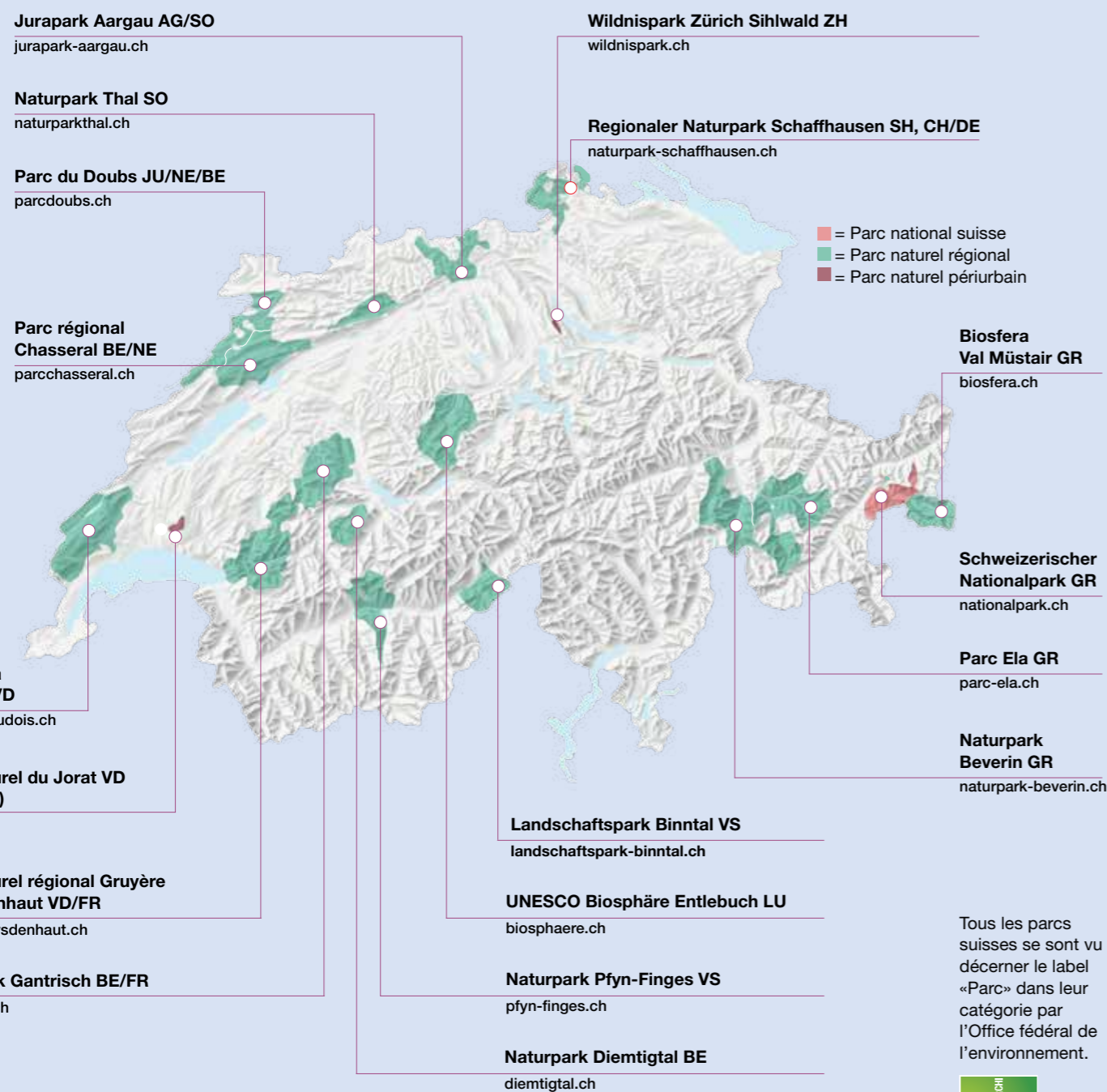
Dix-huit perles rares

Les parcs suisses, ce sont des paysages naturels et culturels de toute beauté et des lieux de traditions vivantes.

Avec leur grande diversité de paysages authentiques, les parcs suisses sont une invitation à randonner, à pied ou à bicyclette, et à se ressourcer. Si chaque territoire se distingue par une flore, une faune, une culture et des traditions propres, tous ont en commun d'être des espaces largement préservés, variés, dynamiques et sauvages ou proches de l'état naturel. Côté culinaire

également, ils ont beaucoup à offrir. Nombre de producteurs proposent en effet des spécialités du terroir labellisées «Parcs suisses»: pains et douceurs, vinaigres et eaux-de-vie, viandes et fromages. Les parcs recouvrent une surface totale de 5050 kilomètres carrés, soit plus de 12% du pays.

www.joyauxapartager.ch



Tous les parcs suisses se sont vu décerner le label «Parc» dans leur catégorie par l'Office fédéral de l'environnement.



Aiguiser ses sens et profiter de la nature: Kaspar Frei et sa fille Rhea.