La buvette d’alpage du Chalottet

L’histoire

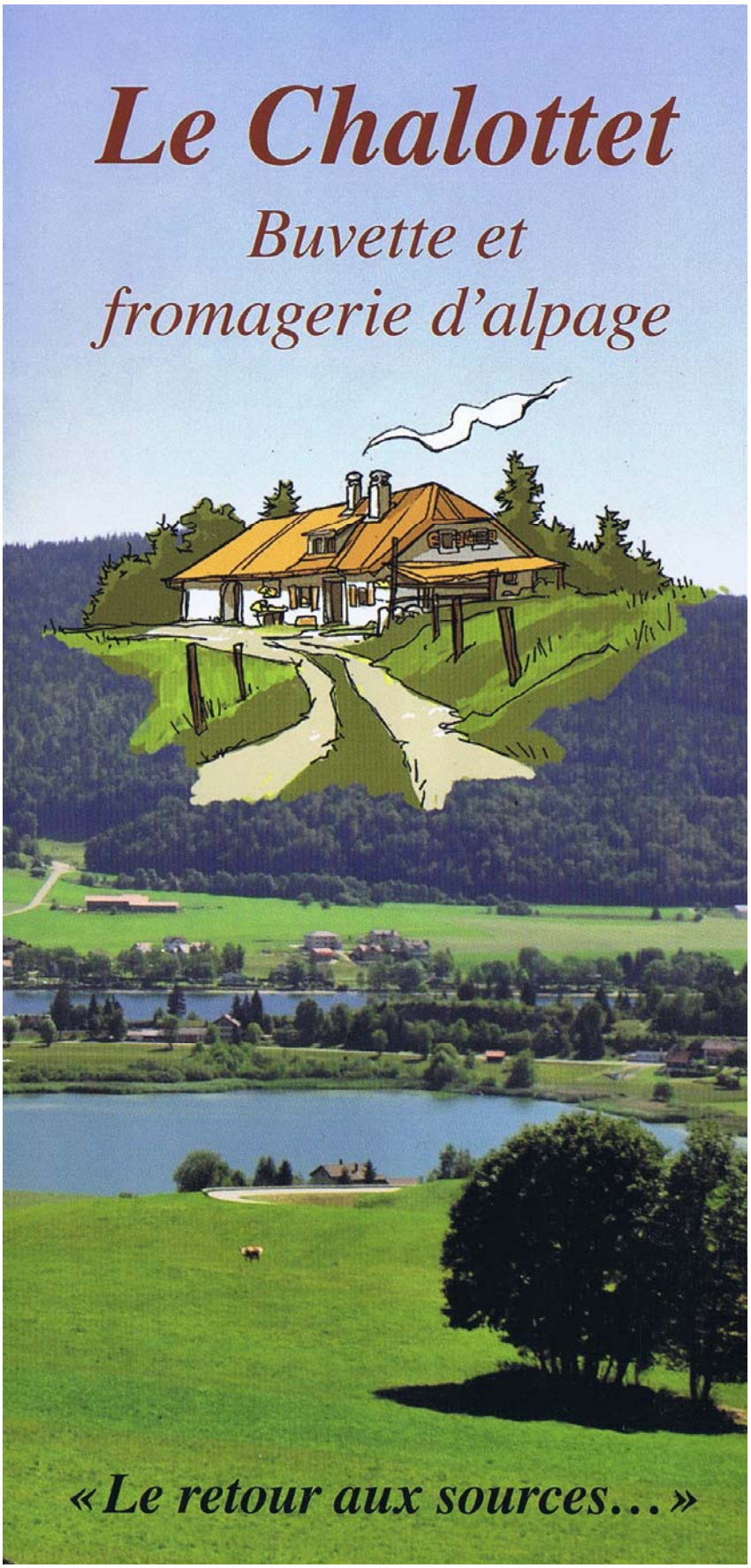
Le chalet s’appelait anciennement « la Muratte-dessous », jusqu’à sa destruction par un incendie en août 1923. Il fut rebâti et baptisé «Le Chalottet ». On y fabriqua du fromage jusqu’en 1959. Dans la famille Rochat depuis des générations, c’est en 1995 qu’Edy et Anni Favre reprirent l’exploitation du chalet à l’oncle d’Edy, Samuel Rochat. Fromager de métier, Edy décida de rénover le chalet pour relancer une fabrication du fromage à l’ancienne, c’est-à-dire au feu de bois. Les normes d’aujourd’hui étant très exigeantes, les installations sont un mélange de moderne et d’ancien. L’écurie était utilisée pour la traite d’une quarantaine de vaches.

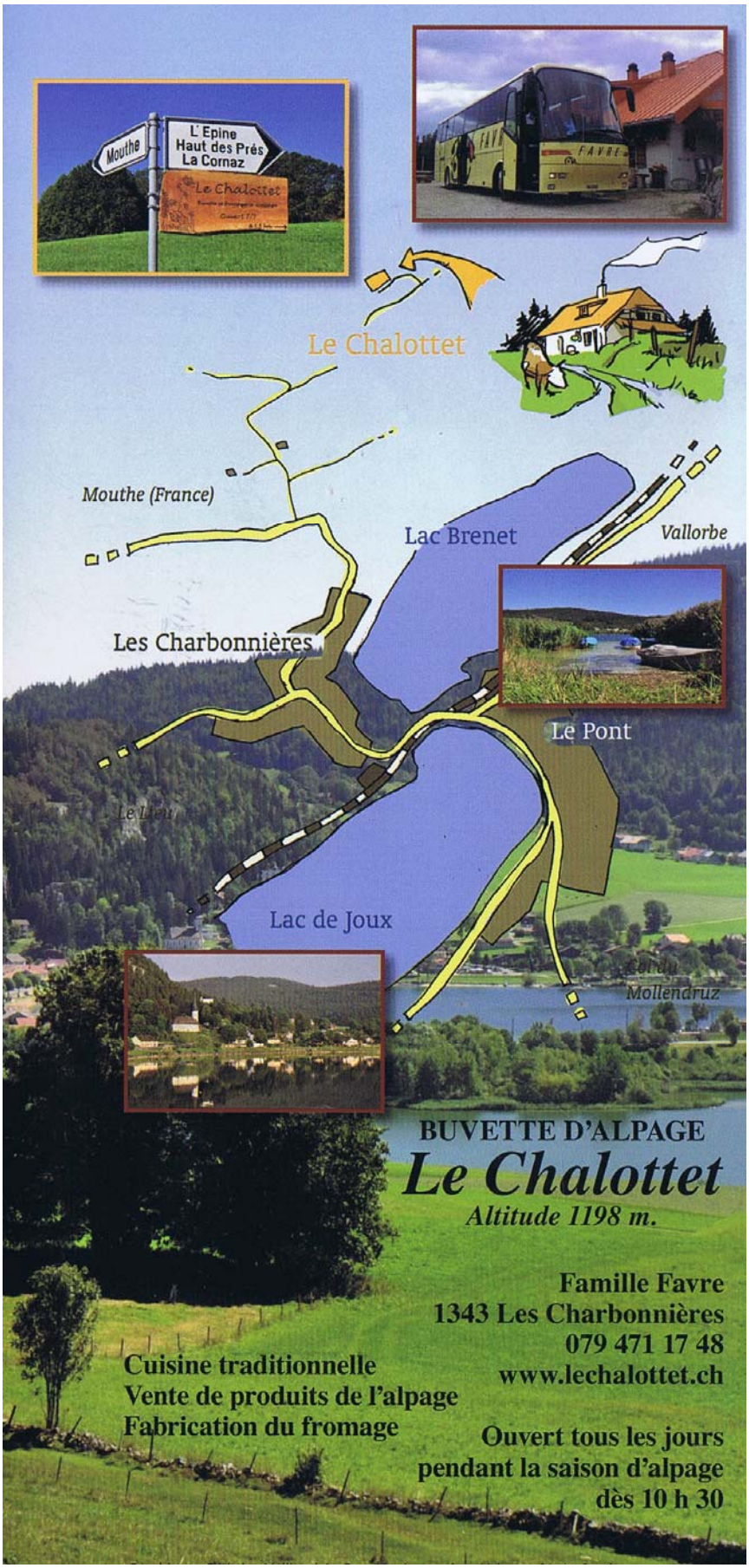
Ouverture de la buvette

Etant passionnée de cuisine, c’est en 2008 qu’Anni eut l’idée de créer une buvette d’alpage dans l’écurie désaffectée, la traite des vaches se faisant désormais en « roulante ». La buvette d’alpage « Le Chalottet », ouvrit ses portes pour la première fois le 15 juin 2009.

La marque d’un nouveau fromage fabriqué au Chalottet, le Bôfavre.

Le Chalottet dans ses « vieilles plumes »…


Le Chalottet
Buvette et
fromagerie d'alpage
«Le retour aux sources…»


Mouthe
L'Epine
Haut des Prés
La Cornaz
Le Chalottet
Le Chalottet
Mouthe (France)
Lac Brenet
Vallorbe
Les Charbonnières
Le Pont
Lac de Joux
Mollendruz
BUVETTE D'ALPAGE
Le Chalottet
Altitude 1198 m.
Famille Favre
1343 Les Charbonnières
079 471 17 48
www.lechalottet.ch
Cuisine traditionnelle
Vente de produits de l'alpage
Fabrication du fromage
Ouvert tous les jours
pendant la saison d'alpage
dès 10 h 30

La famille Favre vous accueille dans un cadre unique à la Vallée de Joux

Le Chalottet