

# CAS Section Les Diablerets – Amicale des Jeudistes

## RAPPORT DE COURSE B

**Date** : 11 juin 2026  
**Chef de course** : Fritz Burgener  
**Titre** : Les Paccots - Corbetta  
**Course** : Les Paccots – Corbetta – Lac des joncs – Les Paccots  
**Auteur rapport** : Pierre Allenbach  
**Photographe** : Hans Hilty



---

C'est encore un peu fatigué des réjouissances vécues lors de la sortie culturelle et des familles à Moudon, que les Jeudistes B débarquaient à Châtel-St-Denis, puis aux Paccots, par un ciel radieux. A peine descendus du car, notre chef de course, Fritz Burgener expliqua aux participants que nous n'irions pas jusqu'au sommet de la montagne-colline de Corbetta, mais qu'avant la grimpe finale qui mène au top, nous allions prendre un chemin qui nous conduirait au Lac de Joncs en toute quiétude.

Rassurés, les participants entamèrent la montée qui les emmena, par paliers successifs, à la limite forestière supérieure, marquée par un alpage et le chalet-étable qui abrite les locataires saisonnières du lieu. Une rapide pause-banane permit à chacun de retrouver la forme et la descente put alors commencer. Le chemin d'alpage est entrecoupé de nombreux « ouvrages d'art » qui permettent aux randonneurs de ne pas s'enfoncer dans les fondrières que garnissent de petits ruisseaux de surface perlant sur les herbages du pré. L'eau est omniprésente sur les pentes de la Corbetta et détrempe les alpages devenus inutilisables par le bétail.

Le nom de « Paccots », en patois fribourgeois, désigne des terrains humides ou des marécages et il est particulièrement approprié pour désigner l'endroit, tant celui-ci est un véritable château d'eau qui alimente les sources et ruisselets qui deviendront des rivières achevant leur course dans le bleu Léman. Les villes côtières ne s'y sont d'ailleurs pas trompées et possèdent souvent des sources d'eau potable dans ces Préalpes fribourgeoises. Elles transfèrent leur eau sur de longues distances, pour alimenter leurs réseaux d'eau potable. Au bas de la montagne, les Jeudistes, après avoir ouvert d'innombrables « clédards » barrant le chemin d'alpage, se rassemblèrent pour atteindre leur stamm du jour : l'auberge du Lac des Joncs. Surplombant une « gouille », le Lac des Joncs, l'auberge est un large chalet à l'allure authentique.

La majorité des Jeudistes commanda une fondue fribourgeoise qui, comme il se doit est faite à parts égales de Gruyère et de Vacherin fribourgeois. L'histoire du Vacherin est à la fois logique et rocambolesque : la version « naturelle » est que le vacher (ou « Vaccarinus » en latin) produisait un petit fromage à usage personnel, avec le lait restant après la fabrication du Gruyère. La version « romantique » raconte qu'un moine fribourgeois, nommé « Vaccarinus » fabriquait le fromage pour ses frères de l'Abbaye de Montserrat, en Catalogne, au XIII<sup>ème</sup> S. Les moines étaient tourmentés par la faim à l'époque du Carême, fort long (40 jours), qui leur interdisait de consommer de la viande, du fromage gras ou des œufs. Le moine fribourgeois eut l'idée de faire fondre le fromage à feu doux, puis de le déguster sous forme d'un épais liquide. Sans le savoir, il venait d'inventer la fondue ! Bien entendu, cette nouvelle façon de consommer du fromage fit l'objet de moult discussions théologiques au sein du couvent. Finalement, le concile admit qu'ainsi dégusté, le fromage perdait son caractère de « gras » et pouvait être mangé pendant le carême qui devint ainsi beaucoup plus agréable à vivre...

Le moine rentra dans son pays et s'empressa de propager sa recette au sein du pays fribourgeois où chacun voulu connaître le « caseus vaccarini », devenu « vacherin » par l'usage populaire. Mais l'origine « rationnelle » de ce fromage est probablement à chercher dans le fait que sa fabrication nécessite moins d'efforts que pour celle du Gruyère. Le lait (cru uniquement) n'est en effet chauffé qu'à 34°C au lieu de 57°C pour le Gruyère, ce qui lui donne une flore microbienne plus riche (le goût floral). Le fromage frais n'est pressé dans le moule qu'avec une pression de 16-20 kg au lieu de 1'000 kg pour le Gruyère ! Il reste donc plus d'eau dans le fromage, d'où son onctuosité. Enfin, les meules plus petites 7-8 kg contre 35 kg pour le Gruyère ne nécessitent que 3 à 7 mois d'affinage. Un dernier argument en faveur de cette version technique : le Vacherin n'était produit qu'à deux moments de l'année, au printemps, lorsque le troupeau était encore de taille modeste et à l'automne, lorsque les vaches ne produisent plus assez de lait pour fabriquer du Gruyère.

Et c'est devant un mélange onctueux, tenu au chaud avec un réchaud, que s'attablèrent 7 Jeudistes affamés... La fondue était parfaite et accompagnée d'un St-Saphorin de haute tenue, le paradis, quoi ! Puis vinrent desserts et cafés, ce qui rendit le départ un peu difficile, tant les estomacs étaient lourds.

Enfin, c'est par le « Chemin des Lutins », aux nombreuses racines traîtresses, que la joyeuse troupe rejoignit le « Tsalé » où les attendaient leurs camarades du groupe A qui avaient franchi le col de Soladier depuis la station de train « Les Jors » pour venir rejoindre leurs homologues « B ».

En trinquant, l'assemblée remercia leurs chefs de course respectifs - Horst Schaaf pour les « A » et Fritz Burgener pour les « B » - de les avoir entraînés pour les uns sur un parcours exigeant et les autres, autour d'une montagne-colline au charme humide ! Et chacun de regagner son logis, la tête remplie de vues à couper le souffle ou pittoresques. A bientôt.

*P. Allenbach*

**Cliquer sur les liens ci-dessous pour voir l'album-photos en diaporama ou vue par vue,**  
(Si aucune légende ne s'affiche, cliquer sur « i » en haut, à droite de l'écran)

2026.06.11 – Paccots-Corbetta Gr B, photos Hans Hilty : <https://photos.app.goo.gl/C71y8breMVH3q8vJ8>

**... puis découvrez la carte du parcours,**

2026.06.11 - Parcours Gr B, Paccots–Corbetta-Lac des Joncs : <https://schweizmobil.ch/fr/tour/1405707278>



*Une scène typique de la désalpe : le transport des meules à dos de mulet (source : site de la commune de Châtel-St-Denis)*