JA MARTIGNY

MEUBLES FURRER
CENTRE DES MEUBLES

VIÈGE, route cantonale Tél. (028) 6 11 12
SION, av. de Tourbillon Tél. (027) 23 33 93

faiss

Etablissement horticole

& FILS

1926 FULLY
Maîtrise fédérale
✆ (026) 6 23 16

Toutes confections florales
Maison spécialisée pour la fleur

FED

Arrêt fourchette au
Chemin des Gourmets

→ pages 4 et 5

Mardi 23 décembre 1975 60 ct. JA Martigny
No 94 - Journal fondé en 1860 - Bi-hebdomadaire

Impr. Montfort, Martigny

CONFÉDÉRÉ

La Chaîne du Bonheur était-elle nécessaire ?

L'émission de la Chaîne du Bonheur sur le chômage était-elle nécessaire ? Je n'en suis pas sûr. On connaît le style particulier des émissions de la Chaîne du Bonheur. Il fait appel à l'émotion humaine et au goût de l'exploit. D'heure en heure, et même de minute en minute, on donne le résultat financier obtenu, créant une émulation entre les auditeurs et provoquant, c'est le but même de l'opération, une réaction en chaîne. Les dons et les promesses de dons prennent vite de l'ampleur et le résultat est là : en une journée, on atteint le million de francs.

Il n'est pas question de contester le principe et la manière de réaliser l'émission. Ce style nerveux est bien adapté aux cas où il faut vite obtenir de l'argent pour faire face au plus pressant, à une misère qui ne peut attendre.

Le problème est par contre de savoir si ce style était adapté aux difficultés que provoque le chômage. Le chômage en réalité ne se réduit pas par la charité publique. Les détresses qu'il provoque sont plus psychologiques que matérielles. La Chaîne du Bonheur donne, par son style même, un air misérable, voire misérabiliste aux chômeurs, air qui leur est nuisible.

La première détresse que provoque le chômage c'est souvent la perte de confiance de celui qui en est victime. Cette détresse ne se soigne pas par l'émotion ou la charité publique.

On ne comprend dès lors pas très bien les buts que poursuivent les réalisateurs de la Chaîne du Bonheur. Le million récolté ne réduit pas le chômage. Il ne réintègre personne dans le circuit économique. Or, c'est là le remède au chômage...

Une hypothèse pourrait être que l'on a voulu sensibiliser l'opinion publique au chômage en soi. Mais ce serait là détourner la Chaîne du Bonheur de son but qui est de récolter de l'argent pour libérer d'une détresse réelle des êtres humains.

Pascal Couchepin

FED et les fêtes

Cette semaine et la semaine prochaine, le « Confédéré-FED » ne paraîtra que le mardi en raison de Noël, de Nouvel-An et de la fermeture des bureaux de poste, les deux vendredis.

L'Administration et la Rédaction souhaitent à tous les lecteurs du journal une heureuse fête de Noël.

Heureuse Fête de Noël

Merle dans les vignes, en décembre (Photo G. Laurent)

APRÈS LA RÉÉLECTION DU CONSEIL FÉDÉRAL

Le gouvernement est à nouveau bien en place

Si, il y a un mois, on avait voulu croire aux nombreuses déclarations présentées dans la presse, à la radio et à la télévision, le renouvellement complet du Conseil fédéral, tel que nous venons de le réaliser, comme d'habitude au début de chaque législature, aurait dû entraîner des changements extraordinaires. On parlait de renoncer à la « formule magique », qui rend cependant possible, aujourd'hui encore, la composition d'un gouvernement tenant compte des réalités politiques actuelles. Le ballon d'essai lancé par d'aucuns s'est dégonflé progressivement, surtout dès la rupture des discussions en vue de l'établissement d'un contrat de législature.

Certes, l'échange d'idées au sujet des modifications à apporter à la composition du gouvernement a eu un effet stimulant sur la politique intérieure de notre pays, mais il a aussi contribué à aggraver une incertitude déjà proclamée de toutes parts à l'occasion des élections législatives fédérales. La confiance dans nos institutions n'a pas été améliorée pour autant non plus. Les critiques habituelles de la « démocratie de concordance » se sont promptement levées pour reprocher à la politique gouvernementale de ne pas avoir épargné les difficultés politiques et économiques à la Suisse. Comme si une autre politique avait pu nous épargner les conséquences d'une récession élargie à l'échelle mondiale ! Nous devions nous opposer à de telles déclarations de la façon la plus nette. Les appels lancés en faveur d'une nouvelle coalition n'ont été que des bavardages, et n'ont jamais correspondu à la politique gouvernementale, et à ses véritables intentions.

Union des forces

Au reste, au moment où le climat politique, sur le plan intérieur, devient plus rude, il importe que tous les partis unissent leurs forces pour réaliser une collaboration renforcée et assumer dans les meilleures conditions les responsabilités qui sont les leurs.

Des temps plus difficiles exigent des attitudes plus fermes. Cela impose aussi une plus grande discipline, faute de quoi aucune formation politique ne parvient à faire preuve d'efficacité. Nul doute que cet objectif ne puisse être atteint par ceux qui savent faire abstraction de leurs préférences personnelles quand le bien général est en cause.

L. G.

N.B. — Le texte ci-dessus est extrait de l'allocution prononcée par M. Generali lors du déjeuner officiel du groupe parlementaire radical, le 10 décembre dernier à Berne.

Rencontre au Conseil d'Etat

Vendredi à Sion, sous la présidence de M. Wolfgang Loretan, le Conseil d'Etat a rencontré MM. les parlementaires valaisans aux Chambres fédérales pour débattre de problèmes généraux touchant le canton et ses relations avec la Confédération.

Précédée d'un déjeuner en commun pris dans un établissement public de la ville, cette rencontre a donné lieu à un fructueux échange d'opinions et démontré une convergence de vues totale sur tous les points soulevés.

Chancellerie d'Etat

Collombin
(vu par Philippe Biselx)

L'économie suisse en bref

Industrie des machines à la fin du 3e trimestre

Dans les entreprises recensées par la Société suisse de constructeurs de machines, la rentrée des commandes a régressé de 10,3 % durant le troisième trimestre de 1975 par rapport au trimestre précédent ; les réserves moyennes de travail ont passé de 8 mois et 6 jours à 8 mois.

Durant les trois premiers trimestres de l'année, la rentrée des commandes a régressé, en valeur nominale, de 25 % par rapport aux neuf premiers mois de 1974. Les réserves de travail moyennes ont, durant cette même époque, reculé de 9 mois et 27 jours à 8 mois, comme nous l'avons vu. Par rapport à ces moyennes, des écarts considérables se manifestent d'une branche à l'autre. Ainsi, les réserves de travail dans l'industrie des machines textiles ont diminué de plus de 50 % et celles de la construction de machines-outils de près d'un tiers. En revanche, elles sont demeurées stables dans les branches électro-mécanique et des grandes machines.

Les entreprises occupant 1000 personnes et plus disposaient, à fin septembre, de réserves de travail inférieures à un peu plus d'un mois par rapport à l'année passée. Dans les usines moyennes, les réserves de travail ont, durant le même laps de temps, reculé de deux mois et demi. Les réserves de travail dans les maisons de moins de deux cents salariés ont fléchi d'environ deux mois en une année.

15 % des Suisses pour la « participation » des syndicats

Un sondage réalisé au début de 1975 auprès d'un échantillon représentatif de 948 personnes par l'Institut Publitest confirme très nettement que les thèses socialo-syndicalistes sur la « cogestion » sont à côté des problèmes et des idées des salariés.

46 % des personnes se sont prononcées en faveur d'une participation plus étendue ; mais 22 % seulement ont réclamé une participation au niveau de l'entreprise (direction ou conseil d'administration) ; les autres préfèrent une participation directe au niveau de l'exploitation, comme le prévoit le contre-projet.

Enfin, 15 % seulement de l'ensemble des personnes interrogées sont prêtes à accepter le principe d'une participation étendue à des fonctionnaires syndicaux étrangers à l'entreprise.

Ainsi, plus de quatre-cinquièmes des personnes interrogées sont opposées à l'objectif essentiel de l'initiative et... des syndicats.

Offrande à la crèche

Martigny, dimanche soir : où vont ces centaines d'enfants vêtus de peau de mouton, portant des agneaux, des fruits, des pains, des étoiles lumineuses ?

Où vont ces musiciens de la fanfare du Collège, les chanteurs du Chœur d'enfants ? Où vont tous ces parents ?

A la crèche.

Elle est dressée près de l'église paroissiale. Marie et Joseph sont là, avec l'enfant Jésus, un vrai bébé qui pleure. Il y a de la paille, un gros bœuf, un âne gris, des moutons.

Chanteurs et musiciens se rassemblent sous la direction de MM. Gorret et Jordan pour célébrer Noël avec toute la ferveur et toute la candeur des âmes enfantines.

EN DIRECT AVEC...

Nouvel ordre économique mondial

L'affaire a éclaté exactement le 17 octobre 1973. C'est en effet ce jour-là que les ministres de l'organisation des pays exportateurs de pétrole (OPEP) décrétaient une hausse massive du prix du pétrole brut. Ce qui stupéfia le monde industrialisé, ce fut moins la hausse des prix que la constatation que ce coup préparé de longue date était imparable.

Après des années de suprématie due aux canonnières des pays industrialisés, les pays producteurs de pétrole imposaient leur loi aux consommateurs d'énergie. Ce fut à travers le monde une chose fantastique. Tous les pays pauvres producteurs de matière première se mirent à espérer et relevèrent la tête, d'autant plus qu'ils étaient appuyés par les producteurs de pétrole. Alors les choses allèrent très vite. Dans ce forum international l'ONU, où les pays industrialisés sont en minorité, une assemblée générale extraordinaire convoquée sur la demande du président Boumedienne, chef de l'Etat algérien, approuva une série de revendications des pays pauvres, portant sur la redistribution des pouvoirs économiques à l'échelle mondiale et sur la nécessité d'une coopération internationale, impliquant la répartition des industries et un partage des richesses produites. En bref, les pauvres revendiquaient la mise sur pied d'un nouvel ordre économiquement mondial. Ils exigeaient qu'à la confrontation classique Est-Ouest se substituât le dialogue Nord-Sud.

Avec plus ou moins de bonne grâce, les riches ne purent qu'accepter le dialogue. Il vient de se concrétiser à Paris où 27 pays, 8 développés, dont la Suisse, et 19 en voie de développement, ont jeté les bases d'une stratégie en vue d'un nouvel ordre économique mondial.

C'est une immense espérance qui se lève dans le monde. Jusqu'à maintenant, trop souvent l'intransigeance des pays riches industrialisés occidentaux, a obligé les pays pauvres à s'appuyer sur le communisme mondial. A la conférence Nord-Sud de Paris, les communistes étaient remarquablement absents. Le vieux système économique libéral sera-t-il capable de s'humaniser suffisamment pour répondre à l'immense espérance des pauvres dans le monde ? C'est la grâce qu'il faut nous souhaiter en cette veille de Noël et en cette fin d'année.

Bons vœux à tous.

ALOYS COPT

Auberge de la Tour d'Anselme Saxon
P. Lugon-Moulin 026/6 22 44

Du nouveau à Téléovronnaz

Martigny

De Kaiseraugst aux skieurs à restaurer

Téléovronnaz, Kaiseraugst, M. Claivaz du Café de la Poste à Martigny. Une trilogie sans lien apparent. Pourtant, un point commun les unit : une cantine ! Celle-ci était exploitée par M. Claivaz avant d'être destinée au chantier de Kaiseraugst, mais l'occupation par les opposants à l'usine nucléaire a changé le programme de la cantine. Aujourd'hui, acquise par Téléovronnaz, elle trône dans l'air pur de Bougnonne, à l'arrivée du télésiège, sans crainte de déchets radioactifs. Pas très coquette extérieurement (mais on prévoit des améliorations), elle offre à l'intérieur un cadre chaleureux, une salle à manger spacieuse équipée d'un self-service, de la place pour 160 convives en attendant une vaste terrasse prévue en 1977 pour 150 personnes.

— Ce restaurant était très attendu, déclare Me Charles-Marie Crittin, président de Téléovronnaz SA, lors de la conférence de presse de jeudi dernier. **Il faut avouer qu'Ovronnaz n'offrait guère de commodités jusqu'ici.**

Cet hiver, dès l'arrivée du télésiège dont les nouvelles installations ont été prolongées de 500 m et qui peut débiter maintenant 650 personnes à l'heure (270 auparavant), les skieurs pourront boire le coup du milieu au restaurant dirigé par M. Willy Michellod et son équipe. Pour les affamés, le self-service prévoit une gamme de mets à prix modiques (par exemple : 3 francs la saucisse, 2 francs le sandwich) ou l'assiette skieur. Le tapis de carte est déjà pendu au mur. Avis aux flemmards ! De plus, le bar propose les meilleurs vins de la région. Tout est donc prêt pour le bien-être des hôtes de Bougnonne et de Tzantonnaire. On a même pensé à la télévision, pour les jours de championnat.

Avec ses bois foncés, ses rideaux rouges et fleuris, le décor du nouveau restaurant est accueillant. D'ailleurs, M. Claivaz a revu « sa » cantine avec un brin de nostalgie. Les dames, quant à elles, apprécieront les sanitaires et n'auront plus à dévaler le bout de pente pour trouver le « cabanon ».

A la table du nouveau restaurant, de droite à gauche, MM. Martial Carrupt, Charles-Marie Crittin, président de Téléovronnaz SA, Martial Cheseaux, Fernand Aubert et un représentant des ratracs.

Tzantonnaire

Cette année, Ovronnaz offre encore d'autres atouts. M. Crittin entouré de MM. Martial Carrupt, chef d'exploitation, Martial Cheseaux, Jean-Marie Gaudard, Fernand Aubert, Charles Hostettler a présenté le nouveau programme à la presse et aux invités parmi lesquels MM. André Luisier, président de Saillon, Jacques Volluz et Bernard Veuthey de Saxon.

Lorsque tout sera équipé, Ovronnaz pourra se vanter de posséder un domaine skiable de 460 ha. Pour l'instant, le secteur de Loutze où l'on prévoit l'installation d'un télésiège dans la partie inférieure (éventuellement en 1977) a été laissé de côté. Il était plus urgent d'améliorer l'équipement de la région Bougnonne-Tzantonnaire.

Le 22 juin 1974, l'assemblée générale de Téléovronnaz SA décidait d'augmenter son capital social et de le porter à 1 500 000 francs afin d'entreprendre la réalisation de cette première étape. En août 1974, les travaux de Tzantonnaire débutaient et, malgré de mauvaises conditions atmosphériques, l'installation a été mise en exploitation le 14 janvier 1975. Du sommet de Tzantonnaire jusqu'à la station inférieure du télésiège, on compte huit kilomètres de piste très variée. Relevons que cet été, tout le secteur de Bougnonne a été électrifié et que seul le téleski de Tzantonnaire fonctionne au mazout. L'ensemble de ces travaux a été exécuté par M. Martial Carrupt et son équipe technique.

Nouveau télésiège

Cet hiver, les skieurs apprécieront les améliorations apportées au télésiège. Les stations de départ et d'arrivée ont été complètement changées ainsi que tous les pylônes. Le nombre de chaises a été doublé ce qui explique le débit extrêmement intéressant. Ovronnaz, si l'on compte l'ensemble de ses installations de remontées mécaniques, peut transporter 3900 personnes à l'heure.

Autre point positif : les tarifs n'ont pas changé. Si l'on a renoncé à introduire la « carte à l'heure », on a maintenu les demi-abonnements : pour le matin jusqu'à midi et l'après-midi. Un tarif enfant sera perçu pour les bénéficiaires de l'AVS.

Jeudi dernier, M. Crittin et ses invités se sont penchés sur la nouvelle acquisition de Téléovronnaz : un ratrac modèle 75 qui vient s'ajouter aux deux autres engins destinés à damer les pistes. Quant au déclenchement des avalanches, il s'effectuera cette saison au moyen d'un lance-mines et d'un tube-roquettes. Ainsi le slogan « Ski-soleil » d'Ovronnaz peut agréablement se compléter avec « santé-sécurité ».

Mjl

TÉLÉOVRONNAZ S.A.
TARIF SAISON 1975-1976

	Adultes	Etudiants Apprentis	Jusqu'à 16 ans Retraités AVS
* Demi-journée, le matin ou l'après-midi	14.—	12.—	9.—
* Une journée	20.—	18.—	14.—
* Un week-end	38.—	32.—	24.—
*** Réduction sur ces tarifs en basse saison : 15 %, soit du 5 janvier au 7 février 1976.**			
Abonnement 10 jours isolés dans la saison	150.—	125.—	100.—
Abonnement 7 jours	100.—	85.—	65.—
Abonnement 14 jours	160.—	135.—	110.—
** Abonnement saison d'hiver	300.—	250.—	200.—

** **Réduction pour famille.**

Conditions spéciales pour groupes dès 20 personnes.

Restaurant self-service à 1900 mètres. Consommations à la portée de toutes les bourses.
✆ (027) 86 45 49

BAGNES : REMISE DES DISTINCTIONS SPORTIVES

Philippe Roux, mérite sportif 1975

Vendredi soir au Châble, une sympathique manifestation en présence des autorités communales, a marqué la remise des distinctions sportives d'élite pour l'année 1975. Le conseiller Gaston Barben, responsable de la Commission de jeunesse, a eu l'honneur d'attribuer le mérite sportif au champion de ski de Verbier, Philippe Roux, actuellement en pleine compétition. De nombreux applaudissements ont salué cette proclamation.

Si Philippe Roux était absent, les autres sportifs en revanche étaient réunis pour recevoir leur distinction. Ce sont, pour les différentes catégories :

Ski :
Rieser Elisabeth, Le Châble
Rossier Nicolas, Le Châble
Jullier Muriel, Verbier
Gailland J.-Daniel, de Louis, Verbier
Bruchez Jacques, de Bernard, Verbier
Michellod Vincent, d'A., Verbier
Stuckelberger Astrid, Verbier

Moto :
Fellay Serge, Montagnier
Maret Claude, Fontenelle

Tir :
Carron Patricia, Versegères
Vaudan Roger, Montagnier

Golf :
Nicollier Marcel « La Romaine », Verbier

Cyclisme :
Fellay J.-Marc, de Jean, Champsec

Gymnastique :
Farquet Jérôme, de Gilb., Le Châble
Vaudan Joël, de Roger, Montagnier

A tous ces lauréats, le « Confédéré-FED » adresses ses chaleureuses félicitations.

Promotion civique à Martigny

Samedi en fin de journée, en présence du président Edouard Morand, de la conseillère Mme Gabrielle Sola, des conseillers Léon Bochatay, Pascal Couchepin et Marcel Filliez, les jeunes gens et jeunes filles de la classe 1955 de Martigny sont entrés officiellement dans la vie civique. M. Morand, dans son allocution de circonstance, a rappelé les droits et les devoirs du citoyen. Il a tenu à remettre un cadeau à chaque jeune dans la salle même du Conseil. Mme Sola s'est également adressée aux nouveaux citoyens en termes encourageants avant de les inviter à partager le verre de l'amitié et à recevoir quelques cadeaux préparés par la commission « Culture et loisirs ». Notre photo : une jeune fille reçoit le livre « Martigny » des mains de M. Morand. Derrière, Mme Sola, MM. Bochatay et Filliez.

La journée de la Municipalité

Vendredi, les autorités martigneraines et leur épouse ont fait l'école buissonnière à l'occasion de la sortie de fin d'année. Mais nos édiles ont joint l'utile à l'agréable. Ainsi, après la visite de la bibliothèque cantonale décentralisée de Saint-Maurice où ils ont été reçus par le directeur Parvex, ils se sont rendus à la SATOM avant de passer à la partie gastronomique à Morgins.

De la chance à Riddes, Charrat et Saxon

Le jour de Noël, les amateurs de loto seront comblés. Ils pourront tenter leur chance à Riddes à la salle de l'Abeille dès 14 h. 30 au loto de la Fanfare Abeille ; à Charrat à la salle de gym pour celui de la SFG Helvétia dès 20 h. 30 et à Saxon, au Casino, pour le super-loto de la Concordia, dès 16 h.

CINÉMAS

Etoile - Martigny

Jusqu'à dimanche 28 - Soirée à 20 h. 30
Jeudi et dimanche : matinée à 14 h. 30
12 ans
(Mercredi 24 : relâche)
Charlton Heston et Yul Brynner dans
LES DIX COMMANDEMENTS
3 heures de spectacle incomparable ! ! !

Corso - Martigny

Ce soir mardi à 12 h. 30 - 16 ans
Jim Brown, le « James Bond » noir, dans
L'EXECUTEUR NOIR
(Demain mercredi : relâche)

Du jeudi 25 au dimanche 28 - Soirée à 20 h. 30 - Matinées : jeudi à 14 heures et 16 h. 30 et dimanche à 14 heures - 7 ans
Alain Delon et Stanley Baker dans
ZORRO
De l'action à revendre... Des gags inouïs...

Dimanche 28 à 16 h. 30, lundi 29 et mardi 30 à 20 h. 30 - 18 ans
Pour amateurs de sensations fortes !
LA REVANCHE DE MISS KARATE

Cinéma d'Ardon

Jeudi 25 à 20 h. 30 - 16 ans
Jim Brown, le « James Bond » noir, dans
L'EXECUTEUR NOIR

Du vendredi 26 au dimanche 28 à 20 h. 30
16 ans
Steve McQueen, Yul Brynner, Charles Bronson
LES SEPT MERCENAIRES
Un « Western » plein de suspens et d'humour !

Dimanche 28 à 14 h. 30 - Enfants dès 7 ans
ROBIN DES BOIS
Le dernier triomphe de Walt Disney

Michel - Fully

Vendredi, samedi, dimanche à 20 h. 30
16 ans
Louis de Funès vous convie, jeunes et moins jeunes, à une joyeuse soirée de fête avec
LE GENDARME A NEW YORK
Le meilleur de la célèbre brigade du rire.

Concert de Noël à Ovronnaz

40 accordéonistes

Ce soir mardi 23 décembre à 20 heures, à la salle du Muveran d'Ovronnaz, le Groupe des Accordéonistes de Leytron et environs, sous la direction de Mme Anne-Marie Spengler, professeur de musique, donnera un grand concert de Noël avec le programme suivant :

1. Au bon courage, marche
2. Petite Brise, valse lente
3. A l'Exposition canine, polka
4. La Gourmande, valse
5. Le Shérif du Texas, Fox
6. Voici Noël, chant
7. Deux guitaristes, 3 chants
8. La Marche des Pierrots, marche
9. Le Tango des Fleurs, tango
10. La Valse de la Neige, valse
11. La Poya, polka
12. Petite tyrolienne, Laendler
13. La Golondrina, tango chanté
14. Le Salut de l'accordéon, marche

En intermède, le public entendra Marie-Pascale Bridy et Christine Michellod dans leur tour de chant au son des guitares.

La Farateuse de La Persévérance de Leytron jouera durant la seconde partie douze morceaux de son répertoire. Relevons que cet ensemble comprend vingt musiciens dont trois batteurs.

Ce concert est organisé par M. Charles Hostettler et patronné par la Société de développement.

Noël : Cultes Martigny - Saxon

24 décembre à 20 heures : culte à Ovronnaz (église catholique) ;
à 23 heures, culte à Martigny.

25 décembre à 9 heures, culte à Saxon ;
à 10 h. 15, culte à Martigny ;
à 18 h. 30, culte aux Marécottes (chapelle catholique) ;
à 20 heures à La Tzoumaz (chapelle catholique).

Verbier : le 24 décembre à 23 heures ; le 25 décembre à 10 heures et 17 heures.

Joyeux Noël... avec la bière de fête!

CARDINAL

bep

Sion

A la « Boutique ouverte »

Un magasin vient de s'ouvrir à Sion à l'avenue du Midi 9. Un magasin particulier dans lequel se vendent des **produits agricoles** dit biologiques, des **objets d'artisanat** de notre pays, des **produits du Tiers-Monde,** des revues et des livres.

La « Boutique ouverte » a pour but : le soutien aux producteurs agricoles expérimentant des modes de culture sans danger pour l'environnement et le consommateur, l'aide aux artisans désirant vivre de leur travail, ceci, dans une période où le chômage touche de nombreuses personnes, l'établissement de rapports équitables entre les pays du Tiers-Monde et nous.

Nous tenterons d'éliminer le maximum d'intermédiaires afin de rétribuer plus justement les producteurs et leurs ouvriers. Dans une modeste mesure, nous pensons favoriser une production à l'échelle plus humaine.

La « Boutique ouverte » est avant tout un lieu de rencontres, d'échanges et d'information.

Les vendeurs bénévoles se feront un plaisir de vous accueillir tous les jours de 14 heures à 18 h. 30 et le samedi de 9 à 12 heures et de 14 à 17 heures.

Exposition-vente d'artisanat brésilien jusqu'au samedi 10 janvier.

Au Centre de consultation familiale de Sion

A l'occasion de sa dernière assemblée générale, l'Association valaisanne pour le mariage a présenté au public valaisan son nouveau Centre de consultation familiale.

Ce centre s'est ouvert le 6 novembre, à l'avenue de la Gare 21, et une conseillère qualifiée, Mme Marie-José Bourban, y accueille les couples et toute personne désirant s'entretenir d'un problème touchant à la vie sexuelle ou affective, ou de question concernant la régulation des naissances.

Le Centre est ouvert à chacun et aide chacun, quelles que soient ses convictions. Respectant en toute discrétion les opinions et la liberté des consultants, le Centre se propose d'apporter aux parents, aux couples et aux jeunes la possibilité de trouver une information précise et, suivant les cas, une prise de contact avec des spécialistes. Chacun est assuré d'y rencontrer l'appui et l'écoute qu'il souhaite au cours d'entretiens confidentiels avec une personne spécialement formée dans ce but.

Nous rappelons les heures d'ouverture du Centre : mardi de 20 à 22 heures ; jeudi de 14 à 17 heures. On peut atteindre la conseillère au (027) 22 35 19 le mardi de 20 à 21 heures et le jeudi de 16 à 17 heures.

Rendez-vous important

Le Parti radical-démocratique de Sion organise son loto annuel le vendredi 26 décembre à la grande salle de la Matze. Comme les années précédentes, de nombreux et beaux lots récompenseront les plus chanceux et les plus assidus.

Cette invitation s'adresse à tous les radicaux valaisans et aux nombreux sympathisants qui pourront, par leur participation, soutenir les efforts du Parti radical sédunois tout en gagnant l'un des nombreux fromages ou autres lots mis en jeu.

Soulignez cette date en rouge dans votre agenda : vendredi 26 décembre à la Matze à Sion. Grand loto du Parti radical. D'ores et déjà bonne chance à tous.

Bibliothèque municipale

Jeudi soir dernier a été inaugurée, au bâtiment de l'ancienne poste (place Ambuel), la nouvelle bibliothèque municipale de Sion. Celle-ci met à disposition environ 2500 livres, grâce au prêt du Conseil pastoral. Il s'agit, comme l'a souligné le président Carruzzo lors de la manifestation officielle, d'une bibliothèque de loisirs pour tous lecteurs. Une taxe de 50 centimes est perçue pour l'emprunt des ouvrages.

En Valais, jour et nuit : téléphone (027) 41 42 22

Le comité de l'Association de la Main tendue valaisanne, « A l'Ecoute », a le plaisir de vous informer que la permanence sera également assurée pendant les fêtes de fin d'année 1975.

Vous qui êtes solitaire, angoissé, qui avez des problèmes, **24 heures sur 24,** vous aurez quelqu'un qui ne pense qu'à vous aider. Vous pourrez parler en toute liberté, l'anonymat y est strictement respecté.

P.S. — Dans cette période moderne où tous, sommes bousculés par les affaires, il est réjouissant de constater que des personnes dévouées se mettent à disposition de celles qui en expriment le désir. Ce qui nous frappe le plus, pendant ces fêtes de fin d'année où chacun se réjouit de passer en famille ces festivités, cette organisation sera à disposition des gens malheureux.

Nous ne pouvons que les remercier pour leur généreuse action qui mérite d'être relevée. Pour nous qui sommes des privilégiés, c'est le moment indiqué de leur marquer notre reconnaissance, en les appuyant par un geste sympathique, ce sera ainsi notre petit cadeau de Noël.

La Main tendue valaisanne « A l'Ecoute », CCP 19 - 10836, Sion.

Guma

L'ÉVÉNEMENT SPORTIF DE LA SEMAINE

Sport 75 : tradition respectée

L'option paraît une provocation : et si, pour décerner le mérite de l'année, on pensait à Eddy Merckx ? Il n'a pourtant gagné aucun grand tour : sabordage en Romandie, échec tout ce qu'il y a de plus régulier au Tour de Suisse, forfait plus ou moins suspect au Giro et défaite face à Thévenet dans la Grande Boucle.

Mais si l'on tient compte à l'heure des récompenses platoniques de la magnanimité, le coureur belge part en première ligne. Car cette année, il faut bien l'avouer, a été peu fertile en événements de premier ordre, en exploits traduits par des chiffres irréfutables.

On pourrait évidemment établir une liste, avec le triple sauteur Léonard, Klammer, Cornelia Ender ou Guy Drut, mais on se limiterait à l'analyse froide, à la priorité aux résultats impressionnants dans leur ampleur. Nous y reviendrons, après avoir salué les mérites, moins concrets c'est certain, en 1975, d'Eddy Merckx. Il y a chez lui, l'usure du pouvoir, l'effritement d'un règne mais son enthousiasme, sa rage de vaincre, son besoin d'attaquer sont intacts. Il l'a notamment prouvé dans le Tour de France, montrant son panache, sa superbe. On connaît l'esprit cocardier des Français en certaine circonstance, mais s'il y a eu autant de monde sur les Champs-Elysées le dernier jour, c'était autant pour applaudir Thévenet que pour rendre hommage à Merckx. Il avait bassement reçu un coup de poing au foie dans l'escalade du Puy de Dôme, il avait certainement préjugé de ses forces lors de son offensive précédente, mais il n'en reste pas moins qu'il a donné une leçon qui force le respect.

A propos de cet incident, une anecdote croustillante : comme Eddy Merckx a maintenu sa plainte contre le personnage en question, il y aura procès. Et l'avocat, désigné d'office pour défendre le spectateur, se nomme... Jacques Thévenet. Authentique !

Redevenons sérieux : ce que le coureur bel a fait justifie, à l'heure où son palmarès paraît quelque peu décoloré, qu'on lui réserve une petite place. Il est un exemple pour tous les autres. Alors qui faut-il choisir arbitrairement ?

Quel palmarès ?

Cassius Clay pour sa victoire contre Frazier ? Il y a tellement de rodomontades chez lui, la boxe à ce niveau est un tel business que l'esprit serait bafoué. En athlétisme, Léonard a redonné des lettres de noblesse au triple saut, une discipline peu populaire. Guy Drut a enfin pu s'emparer du record mondial du 110 mètres haies mais sans mettre en doute la régularité de l'exploit — il convient quand même de s'étonner qu'il y ait encore des chronométrages manuels — on ne sera jamais convaincu. Les nageuses est-allemandes ont multiplié les succès mais cette domination n'est pas d'aujourd'hui. On en vient à se dire que la tradition a été respectée : les années impaires, sans championnats du monde ou jeux olympiques, paraissent nettement moins fertiles en événements de tout genre. Certes, il y a bien eu Nicky Lauda, Franz Klammer, Anne-Marie Moser-Proell mais vraiment aucun ne s'impose sans discussion. Chez nous aussi, la confusion est totale. Les journalistes ont désigné Lise-Marie Morerod et le sauteur en longueur Rolf Bernhardt. Mais Josef Fuchs, et surtout l'haltérophile Michel Broillet, pouvaient nourrir les mêmes revendications. Et c'est en définitive Broillet qui a le plus de mérite. Il a décroché une médaille dans une spécialité des nations de l'Est en s'entraînant le soir après son travail. Et cela fait plaisir de savoir qu'il existe encore des purs.

Thierry Vincent

terrain arborisé de 10 000 mètres carrés

A louer à FULLY

Ecrire sous chiffre P 36-32989 à Publicitas, 1951 Sion.

UN PRODUIT DE QUALITE

DIVA

DIVA S. A.
Distillerie valaisanne
3958 Uvrier-Sion

RECUPERATION de
fer
métaux et
machines
usagées
au prix du jour.
Charles Bader
1920 Martigny
✆ (026) 2 54 08

pam
c'est moins cher
MARTIGNY - SION - EYHOLZ
Route de Fully Sous-Gare Près Viège

SINGER
la machine à coudre la plus vendue dans le monde.

Singer a également pour vous le modèle qu'il vous faut.
Singer reprend en paiement toute machine de n'importe quelle marque.
CENTRE À COUDRE SINGER
TISSUS CENTER
29, av. de la Gare
1920 Martigny
✆ (026) 2 63 13

Restaurant Olympic

Chez Johnny l'Africain

Martigny

Janine et Johny vous remercient de la fidélité témoignée durant l'année écoulée et vous souhaitent de bonnes fêtes et meilleurs vœux pour 1976.

Fermeture annuelle

du 22 décembre 1975 au 26 janvier 1976

Loterie Romande

TRANCHE ZODIAQUE TIRAGE 10 JANVIER 1976

CHARRAT

Salle de gymnastique

Jeudi 25 décembre (Noël)
dès 20 h. 30

GRAND LOTO VICTUAILLES

organisé par la société de gymnastique Helvétia

Aperçu les lots :

jambons, demi-porcs, fromages, sacs de sucre, train de côtelettes, etc.

Abonnements

Invitation cordiale

Le Chemin des Gourmets

CAFE-RESTAURANT CENTRAL
1914 Mayens-de-Riddes - ✆ (027) 87102
Restauration à la carte
Spécialités valaisannes - Repas de noces-sociétés
Carnotzet - Grande terrasse
Chambres - Cuisine soignée
P Fam. **A. VALLOTON-REVAZ**

Hôtel de la Gare – Saxon
vous propose
SES ROGNONS DE VEAU FLAMBES
ou
SON FILET DE BOEUF VORONOFF
Tous les jours, le menu à Fr. 6.50
Tél. (026) 6 28 78

PIZZERIA
IL PADRINO
AV. DE LA GARE - SION
TELEPHONE: 027/2 79 77

Restaurant zur alten Post
VISP
Menu du jour
Spécialités sur commande
Grande salle pour sociétés, banquets et noces
Tél. (028) 6 23 71
E. Imstepf, chef de cuisine
Diplôme fédéral

Restaurant-Brasserie
Roches-Brunes
Les spécialités de la Maison flambées à la poêle et préparées devant nos hôtes font la joie des amateurs d'une cuisine recherchée et savoureuse.
Max Zaugg - Sous le Scex **1950 Sion - ✆ (027) 2 64 97**

Pour les fêtes, les arrêts-fourchette du Chemin des Gourmets

En Valais, le réveillon de Noël se passe autour de la table familiale, devant le sapin illuminé et un amoncellement d'étrennes et de bonnes choses, sans oublier la traditionnelle bûche. Mais en revanche, on aime fêter la Saint-Sylvestre au restaurant, avec orchestre et cotillons. Durant la période des fêtes de fin d'année, les établissements recommandés par le « Chemin des Gourmets » du « Confédéré-FED » présentent des menus de classe où les convives auront le choix entre le repas à la française, les spécialités d'outre-mer et les plats typiquement valaisans. Les prix, quant à eux, s'adaptent à toutes les bourses, plusieurs restaurateurs songeant à la récession.

Aujourd'hui, notre rubrique gastronomique vous propose une flânerie le long de la vallée du Rhône, avec des haltes dictées par les caprices de la fourchette, en suivant les méandres du « Chemin des Gourmets ».

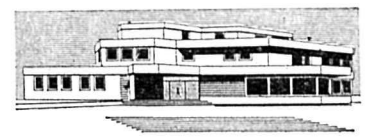
Morgins sera notre premier arrêt. Grand chic à **L'Hostellerie Bellevue** pour la soirée du 31 décembre où le restaurant français offre un super-menu (92 francs) dont la lecture de la carte donne déjà l'eau à la bouche : Saumon d'Ecosse froid en bellevue, Tussette de Charolais à l'armagnac, barquette de ris de veau aux morilles, sorbet à la Moët & Chandon, selle de veau glacée, gratin de scorsonères, pommes amandines, salade d'hiver aux noix, ananas en surprise, petits fours du confiseur. A Monthey, les gourmands n'oublieront pas les chocolats maison du Tea-Room **L'Escale.**

Pour la Saint-Sylvestre, **L'Hostellerie de Genève,** sur la Place Centrale à Martigny, servira en entrée la truite glacée Andréa suivie du potage oxtail, de la caille rôtie mycologue et du cœur de filet de bœuf Henri IV. Et avant le dessert, les fromages, bien entendu. A quelques pas de là, au **Café-Restaurant de l'Hôtel-de-Ville,** M. Franc propose la galantine de pintade Jeanne-d'Albret, un suprême de sole soufflé à la mousse de homard, le granité au champagne rose et le cœur de Charolais Chevreuse. Avec le menu (45 francs), l'entrée au bal de la Société de développement (salle communale) est comprise. M. Valloton, du **Parking,** a opté pour la solution buffet froid ou buffet chaud tout comme l'**Hôtel Staldbach** à Viège (25 francs).

Chez Roland Pierrot, au **Restaurant du Rhône** à Martigny ou au **Rosalp** à Verbier, le choix est vaste, du foie gras des Landes à la tarte aux poireaux, du canard de Bresse au poivre vert aux cailles avec risotto aux cèpes, en passant par le gratin de moules aux épinards et les rognons de veau à l'échalote.

Suite en page 5

Restaurant Catogne
A l'entrée de la station
Ses spécialités valaisannes
Le patron au fourneau
Parking
M. Lehner - ✆ (026) 7 11 05

Hôtel-restaurant-dancing
Staldbach

A l'entrée de la vallée de Saas
à 1 km. de Viège
Au restaurant, les meilleures spécialités vous attendent. Au carnotzet : spécialités de charbonnade, raclette, fondue, assiette valaisanne.
Camping, piscine, grand parc illimité, jardin zoologique - Grande salle pour banquets, sociétés et noces.
Se recommande : Fam. G. Röösli-Imboden, (028) 6 28 55.

HOTEL-RESTAURANT
«ATLANTIC»
SIERRE
✆ (027) 55 25 35
Le nouvel hôtel de tout confort au cœur du Valais. Pendant l'été, une piscine chauffée est à la disposition du public.
Grand parking.

Hôtel Rôtisserie
Bar « L'Arlequin »
VERBIER
Fam. Roland Pierroz
ROSALP
membre du Club Prosper Montagné, membre de la Chaîne des rôtisseurs.
Spécialités : Tarte aux poireaux - Truite à l'oseille - Foie gras de canard aux raisins - Bolets au gratin.

Hostellerie de Genève
✆ (026) 2 31 41 - **MARTIGNY**
A. Luyet-Chervaz (chef de cuisine)
Nos spécialités : gratin de langouste et fruits de mer ; cuisses de grenouilles ; côte de Charolais « florentine ».

hôtel restaurant la lac de géronde sierre Grotte
Restaurant original creusé dans la roche naturelle. Jardin ombragé au bord du lac.
Nos spécialités de la cuisine : Filets de perche frits + meunière ■ **Fondue Bacchus** ● Truites du lac ■ Filets de sandre au Johannisberg ■ Emincé de veau zurichoise et Rösti ■ Tournedos « La Grotte » ■ **Menu du jour sur assiette !**
Votre but de vacances et d'excursions avec une plage superbe.
Propr. R. & M. Freudiger-Lehmann - ✆ (027) 55 46 46

Hôtel du Grand-Muveran
1912 OVRONNAZ
Alt. 1400 m.
Fam. Serge Ricca-Bornet
✆ (027) 86 26 21 - 86 22 26
Grandes salles

Restaurant Bella Tola
Piscine chauffée
La Souste - Pletschen - Tél. (027) 63 21 78
Cuisine chaude de 11 à 23 heures
Nos spécialités :
- **Steak de veau « Mac-Mahon »**
- **Brochette « Marocaine »**
- **Côte et chops d'agneau flambées**

Café - Restaurant de la Poste
EDMOND BOSON-LUISIER - 1926 FULLY
Tél. (026) 5 36 15

- Fondue aux champignons
- Fondue aux tomates
- Raclette
- Viande séchée, pain de seigle

L'art de recevoir : quelques conseils pratiques

Rien de plus désagréable qu'une maîtresse de maison atteinte de bougeotte. Que tout ce dont on pourrait avoir besoin soit à la portée de main : sur la table — sel, poivre, condiments ; sur une desserte — corbeille à pain, assiettes et services de rechange, couverts destinés aux plats, verres à eau.

* * *

A défaut de services à poisson — qui dénotent un certain raffinement, mais ne sont nullement indispensables — deux fourchettes font très bien l'affaire. Quant au couteau — tabou !

* * *

La coutume interdisant l'usage du couteau pour les œufs et les mets à base d'œufs date de l'époque de l'oxydation. Aujourd'hui, tous les couteaux sont inoxydables, mais l'interdiction n'a pas encore été levée.

* * *

Une petite assiette (placée toujours entre deux personnes) est réservée aux os de poulet et aux arêtes de poisson.

* * *

La maîtresse de maison donne en principe le signal pour commencer à manger. Lorsque les tablées sont importantes, elle a le loisir de prier ses invités à commencer quand bon leur semble.

* * *

Doit-on découper rôti, gigot et volaille à table ? Oui, si le maître de céans manie avec dextérité couteau, fourchette et sécateur. Au moment où l'aisance fait défaut, mieux vaut entreprendre cette délicate opération à la cuisine et présenter à ses invités un plat de viande coupée, joliment arrangée.

Tout voir sans jamais donner l'impression d'observer — un des devoirs de la maîtresse de maison. Qu'elle soit pleine de prévenances et devance les moindres désirs de ses convives, qu'il s'agisse de sel, de pain ou d'une pilule digestive.

Surtout ne rien toucher à l'exquis désordre des assiettes à dessert perdues dans les miettes... Et se laisser aller à l'euphorie des fins de repas — la plaisanterie au coin des lèvres, le dernier verre de vin à portée de la main...

* * *

On ne boit pas de vin avec la salade, ni avec aucun mets apprêté au vinaigre — l'acidité de ce dernier dénature le vin.

* * *

Les asperges et les artichauts se tiennent du bout des doigts, même dans la meilleure société. Les rince-doigts individuels sont indispensables. Quel vin servir ? Les asperges n'en aiment qu'un : le johannisberg.

* * *

Ne jamais couper le « nez » d'un fromage présenté en triangle sur le plat ; le triangle doit, en se rapetissant, garder sa forme initiale. Les petits fromages ronds (genre tomme ou reblochon) se présentent entiers et sont découpés en rayons, au fur et à mesure par chaque convive.

* * *

Mais oui, les pêches, les poires, les pommes, etc., se mangent à l'aide d'un couteau et d'une fourchette ! Les maîtresses de maison avisées, pour éviter tout embarras, servent à leurs invités de la macédoine de fruits. Ou des cerises, du raisin, qui se mangent à la main (ne pas oublier les rince-doigts).

* * *

On peut décanter les vins rouges, c'est-à-dire les transvaser très délicatement dans une carafe. Le dépôt reste au fond de la bouteille et le vin — suprême coquetterie — fait admirer sa robe avant même d'être dans les verres. Mais d'autre part, il faut reconnaître qu'une bouteille sur la table, c'est un signe de personnalité.

A propos des vins

Ouvrez une bouteille de rouge quelques heures avant de la servir et remplacez le liège par un bouchon léger de papier de soie. Un vin qui « prend l'air » avant d'être bu a davantage de bouquet.

La capsule enrobant le goulot ne doit pas être déchirée, mais coupée soigneusement, juste au-dessous de ce dernier.

Pas de précipitation, de mouvements brusques au débouchage ; cette nervosité pourrait troubler le vin. Il existe de si bons tire-bouchons, pourquoi donc s'entêter à utiliser « un vieux machin » qui risque de vous coûter une bonne bouteille...

* * *

Alors qu'on pose la bouteille sur la table de façon que tout le monde puisse en lire l'étiquette, on tient cette dernière dans la paume de la main pour verser — c'est-à-dire dans la position de la bouteille en cave.

L'amphitryon goûte le vin avant de l'offrir. Puis — assuré de sa qualité — il fait le tour de la table, en versant par la droite.

* * *

Les verres à vin rouge se remplissent jusqu'à mi-hauteur, ceux à vin blanc aux deux tiers. Un vide est indispensable à l'épanouissement du bouquet.

* * *

Un vin — ça ne se boit pas tout simplement. On s'en pénètre... par le regard, tout d'abord, en admirant la transparence de sa robe ; en le humant ensuite, afin de déceler la subtilité du bouquet ; puis en le « calfeutrant » entre langue et palais pour en mieux définir la saveur. Enfin, on en parle !...

« L'art de recevoir » OPAV-Valais

Des « cinq à sept » sous le signe du gai fendant

Les Américains l'appellent « cocktail-party ». On y vient dès que les activités professionnelles permettent de s'échapper, on prend un pot debout en s'entretenant avec de vieux amis et en nouant de nouveaux contacts. C'est un excellent système, arrangeant tout le monde : les maîtresses de maison, ravies de recevoir un grand nombre de personnes à peu de frais — les hommes surchargés, contents de ne pas avoir à veiller trop tard — les mères de famille, heureuses de pouvoir se sauver juste pour une heure.

MENUS DE FÊTES pour petits budgets

Jus de tomate

*

Moules au vin blanc

*

Salade panachée :
(endives, gruyère, noix, mâche)

*

Tourte au séré

Moules au vin blanc. — Disposer les moules bien nettoyées au fond d'une large casserole avec une grosse noix de beurre et un oignon grossièrement haché. Mouiller avec 3 dl de vin blanc et faire cuire 10 min à couvert pour que les moules s'ouvrent. Egoutter et retirer les moules des coquilles. Recueillir le jus de cuisson pour la préparation d'une sauce veloutée relevée de crème acide et beaucoup de persil haché. Ajouter les moules et dresser le tout sur un plat mi-creux avec une couronne de coquilles.

* * *

Tourte au séré. — Foncer une tourtière de pâte brisée et napper le fond d'un mélange de 150 g de séré de crème, 2 œufs, 80 g de sucre, 1 zeste de citron et 80 g de noisettes grillées moulues. Sur le dessus, disposer des moitiés de pommes découpées en éventail. Cuire la tourte à four bien chaud au niveau inférieur 20-30 min. Servir chaude et badigeonnée de gelée de groseilles. Cette tourte peut aussi se manger froide, décorée de quelques volutes de crème Chantilly.

Le Chemin des Gourmets

Restaurant du Rhône, Martigny

ROLAND PIERROZ

membre du Club Prosper Montagné, membre de la Chaîne des Rôtisseurs.

Ses nouvelles spécialités :

— la langoustine au safran du Valais
— les andouillettes du Beaujolais au vin blanc
— les cailles au risotto

CAFE-RESTAURANT-PIZZERIA

« Les Touristes », Martigny

Entrecôte à la Pizzaiola - Saltunbocca alla romana
Lasagne au four - Spaghetti aux fruits de mer, à la bolognaise, à la napolitaine, et le dernier né

Crêpes à la vénitienne

Se recommande : Famille Sola-Moret - Tél. (026) 2 26 32

GRILL-ROOM
SALOON
AVENUE DE LA GARE 28 · 1950 SION
TEL. 027/22 79 77

SALQUENEN

Hôtel-Restaurant du Rhône

Famille M. Constantin-Gruberl
Tél. (027) 5 18 38

Toutes les chambres avec salle de bain et douche
Relais gastronomique - Cuisine renommée
Salle pour banquets et noces - Place de parc

Hôtel de Ravoire

Jean-Michel Cassaz

1921 RAVOIRE s/MARTIGNY
Tél. (026) 2 23 02

Salles pour banquets, mariages, etc.

Suite de la page 4

Du style et de la classe à la carte de l'**Hôtel de Ravoire** qui prévoit l'apéritif au champagne, un buffet froid « An Nouveau », toute la gamme des langoustes, homards, saumons et pâtés, le cœur de bœuf Charolais à la périgourdine, les fromages d'ici et d'ailleurs, sans omettre l'orchestre et les cotillons.

Avant d'atteindre **Le Catogne** à Verbier où le chef propose du saumon fumé et le chateaubriand sauce bordelaise ainsi que la charbonnade et les spécialités valaisannes, notre Chemin s'arrête au **Catogne** de La Douay. La famille Charles Copt a la bonne idée d'y proposer un excellent salé maison avec atriaux et saucisses de sang ou alors la grillade cheminée. Pour créer une ambiance détendue, que dites-vous d'une fondue aux tomates ou aux champignons au **Café de la Poste à Fully ?**

A Saxon, l'**Hôtel de la Gare** prépare pour les fêtes des cuisses de grenouilles à la provençale, la côte de bœuf grillée et les crêpes Suzette. Pour une Saint-Sylvestre dans la neige, Ovronnaz est tout à fait indiqué. Saumon fumé sur canapé, consommé double au cherry, cailles du pays, sorbet Veuve Clicquot, selle de veau au four et omelette norvégienne 76 réjouiront les hôtes de l'**Hôtel du Grand Muveran** chez M. Ricca qui a prévu, pour le petit matin, la soupe à l'oignon. Le plat de résistance du **Vieux Valais** sera un filet de bœuf Wellington précédé d'un sorbet au Johannisberg, spécialité du patron. Le 1er janvier, après le filet de sole aux amandes et le consommé, les convives dégusteront chez M. Ho la longe de veau glacée ou l'entrecôte du chef (menu à 25 francs). Et pourquoi pas une charbonnade aux Mayens-de-Riddes au **Restaurant Central** ou une fondue orientale avec six sortes de viande au **Saloon** à Sion ? A la sortie de la capitale, **Les Roches-Brunes** proposent un cochonnet à la fine champagne et le filet de bœuf Rossini. Quant au **Treize-Etoiles** à Saint-Léonard, c'est également la charbonnade maison qui est reine.

Du soleil sur votre table à l'**Hôtel Atlantic** à Sierre avec la croustade aux fruits de mer, le tournedos aux morilles accompagné de pommes allumettes, salsifis et haricots, le tout suivi d'un grand bal. A **La Grotte,** M. et Mme Freudiger recommandent leur filet de sandre au johannisberg, mais proposent pour le 31 décembre le cœur de Charolais. En apéritif, la sangria et pour le point final, la soupe à l'oignon.

Les étapes haut-valaisannes au **Staldbach** ou à **La Vieille Poste** à Viège, à la **Bella Tola** à La Souste ne manqueront pas de charme, tout comme l'arrêt au **Restaurant du Rhône** à Salquenen où le patron propose la rosette de foie, la coupe tortue verte, la timbale de queues de langoustine, le Charolais cendrillon, l'ananas glacé et les friandises.

FED

Café-Restaurant Cercle Démocratique

Menu du jour - Spécialités sur commande
Grande salle pour sociétés, banquets et noces
Jeux de quilles Fédérés
Boulangerie-Pâtisserie

1926 Fully (VS) - Tél. (026) 5 32 58

P M. ROY-GAUDIN

Hostellerie Bellevue Morgins SA

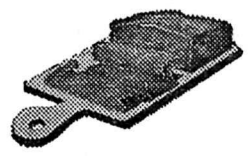
Le Braconnier — restaurant français
Pizzeria — cuisine italienne
Carnotzet — spécialités valaisannes
1875 MORGINS — Tél. (025) 8 38 41

Martigny - Brasserie - Hôtel de la Poste

Marcel Claivaz-Imfeld — ✆ (026) 2 14 98 - 2 38 12

Place de la Poste
Mets de brasserie
Notre spécialité :
TOURNEDOS SUR ARDOISE
Parking

Jambon séché du Valais



Fleury
1967 Bramois / VS

Téléphone
(027) 2 37 68

HOSTELLERIE 13 ÉTOILES

Restaurant-Motel
Saint-Léonard
Mme CECILE MARIN
✆ (027) 31 26 69

« L'Escale »
Place du Marché

Boulangerie - Pâtisserie - Tea-room - Bar
MONTHEY - Tél. (025) 4 21 88

« Le Carillon »
Place de l'Eglise

Café MOCCADOR toujours frais

ECHANTILLONS + DEGUSTATIONS
L. + M. CHABBEY MARTIGNY
TEL. 026/2 16 83 · 2 39 49

MARIAGE DES METS ET VINS DU VALAIS

Harmonies en blanc

La gamme	Caractère	Température	Verre	Accord gastronomiq.
Fendant	léger, fruité, sec	très frais	à pied ou gobelet	apéritif, entrées, poissons, choucroute, mets au fromage
Johannisberg	corsé, bouqueté, fin	très frais	à pied	poissons, crustacés, asperges, mets au fromage
Muscat	sec/moelleux parfumé, intrigant	très frais	à pied ou gobelet	poissons
Humagne	léger, vivifiant	très frais	à pied	hors-d'œuvre, poissons, écrevisses
Arvine	corsé, viril	frais	à pied	apéritif, foie gras, poissons, crustacés
Ermitage	moelleux, profond, velouté	frais	à pied	apéritif, vin de dessert
Amigne	corsé/moelleux ravigotant	frais	à pied	entrées, vin de dessert
Malvoisie	corsé/moelleux plein, tendre	frais	à pied	vin de dessert
Pinot blanc	corsé/moelleux ample, élégant	frais	à pied	vin de dessert

Harmonies en rouge

Goron	léger, bouqueté	légèrement chambré	à pied	fromages, viandes blanches, charcuterie
Rouge du pays	fruité, un peu âpre	légèrement chambré	à pied	volailles, viandes, fromages
Dôle	corsé, ample, harmonieux	légèrement chambré	à pied	viandes, gibier, fromages
Pinot noir	corsé, puissant	légèrement chambré	à pied	viandes, gibier, fromages

OPAV

Au terme de ce « Chemin des Gourmets 75 », les restaurateurs-annonceurs, la rédaction et le « Confédéré-FED » vous souhaitent de joyeuses fêtes.

Régime amaigrissant — Basses calories

Fêtons sans entorse

Puisque s'approche la période des fêtes de fin d'année, avec ses inévitables tentations gastronomiques, nous pensons vous rendre service en vous proposant deux menus diététiquement équilibrés, capables de s'insérer sans heurt dans un régime amaigrissant basses calories pour le premier, dans un régime pauvre en hydrates de carbone pour le second, tout en satisfaisant aux exigences des plus gourmands.

Premier menu de fête

Pamplemousse cocktail
ou
Huîtres
*
Poulet trappeur
Purée de cresson
*
Ananas frais flambé

Ce menu peut, tout en étant accompagné de 3 dl de vin, s'insérer dans une journée régime à 1000 calories, pour autant que le petit déjeuner ne se compose que de thé ou café sans sucre (ou édulcoré artificiellement) et de fromage blanc à 0 % de matières grasses et que le repas de midi se limite à un œuf dur et une salade verte copieusement assaisonnée avec du vinaigre et du lait.

Apport calorique de ces deux repas : 140 calories.

Il reste donc 860 calories à disposition pour le repas de fête, sans faire d'entorse à un régime amaigrissant limité à 1000 calories.

Le menu ci-dessus apporte 756 calories ; si l'on remplace le cocktail de pamplemousse par des huîtres avec pain de seigle et beurre : 770 calories.

Il reste donc encore, sur les 1000 calories autorisées, un « bonus » de 90 à 104 calories qui permettra, selon les goûts, de compléter ce repas par :

	cal.
30 g brie ou coulommiers	88
30 g pain (petit ballon)	80
3 biscuits de Noël (pièce)	30
1 praliné chocolat	90
10 amandes salées	100
0,3 dl de whisky	90
1 pomme de terre bouillie	80
1 dl champagne brut	80
2 dl jus de pomme	100
25 g caviar	60

Deuxième menu de fête

(pauvre en hydrates de carbone)
Truites en papillotes
*
Dinde de Noël
Salade d'hiver
*
Roquefort au cognac
*
Mousse aux mûres

Ce repas, très complet tout en restant relativement léger et d'une digestion facile pour des convives bien portants, présente une carence en farineux inhérente à sa pauvreté en hydrates de carbone. Tel qu'il est indiqué ci-dessus (et compte tenu des quantités indiquées dans les recettes), ce menu apporte 28,6 grammes de glucides par personne alors que les régimes amaigrissants basés sur le contrôle des hydrates de carbone en autorisant 60 g par jour.

Souvenons-nous que...

... le saumon fumé contient 0 g. d'hydrates de carbone par 100 g ; le caviar 0 ; les huîtres 5 g par douzaine ; le foie gras 1,7 g pour une tranche de 30 g ; le whisky 0 g ; le champagne 4 g ; les amandes sèches 17 g ; les pâtisseries 40 g environ ; les biscuits secs 75 g environ ; la tarte 49 g environ.

Restaurant de l'Hôtel-de-Ville Martigny

Tél. (026) 2 21 04

Son filet de bœuf en chemise
Ses spécialités de poissons

Noël pour gourmands

TRUFFES A L'ORANGE

125 g. de beurre, 125 g. de sucre en poudre, 150 g. de chocolat noir, 2 à 3 cuillers à soupe de liqueur d'orange ou demi-cuiller à thé de rhum, 3 c. à s. de confiture d'oranges amères, 100 g. d'amandes mondées et hachées.

Battre en crème le beurre et le sucre en poudre. Ajouter peu à peu la liqueur ou l'essence de rhum et le chocolat fondu au bain-marie. Mélanger la confiture et laisser prendre la masse au réfrigérateur. Détacher des petits tas, les rouler et les passer dans les amandes hachées. Garder au frais.

Martigny

Le président de Charrat accidenté

Samedi, dans la zone industrielle de Martigny, la voiture du président de Charrat, M. Léon Cretton, a été violemment heurtée par un camion dont le conducteur n'a pas respecté le « cédez le passage ». M. Cretton, souffrant d'une fracture de la rotule a été hospitalisé et opéré. Les citoyens de Charrat se joignent au « Confédéré-FED » pour souhaiter à leur président un prompt rétablissement.

Missionnaires du giron martignerain

District de Martigny

Père Bender Armand, Fully (Martinique) ; Frère Bossetti Arthur, Martigny (Togo) ; Père Bonvin Clovis, Martigny (Tchad) ; Père Carron Séraphin, Fully (Madagascar) ; Père Leiggener Maurice, Martigny (Tunisie) ; Père Michellod Alexis, Leytron (Papouasie) ; Père Ramuz Charles, Leytron (Iles Gilbert) ; Père Reichenbach Charles, Martigny (Formose) ; Père Roduit Hervé, Saillon (Tchad) ; Père Carron Gabriel, Martigny (Argentine) ; Père Luisier Pierre-Maurice, Martigny (Uruguay) ; Sœur Favre Julienne, Isérables (Brésil) ; Sœur Bonvin Marie-Claire, Leytron (Laos) ; Sœur Dorsaz Marie-Bernard, Fully (Antilles) ; Sœur Dorsaz Marie-Louise, Fully (Antilles) ; Sœur Dorsaz Marie-Pascale, Fully (Antilles) ; Sœur Dorsaz Marie-Paule, Fully (Côte d'Ivoire) ; Sœur Giroud Marie-Renée, Martigny (Algérie) ; Sœur Lonfat Marie-Gabrielle, Charrat (Laos).

Laïc : Marc Bonvin, Saxon (Cameroun).

District d'Entremont

Père Brouchoud André, Bagnes (Malavi) ; Père Carron Louis, Bagnes (Sénégal) ; Père Formaz Jean-Louis, Orsières (Formose) ; Frère Gabioud Michel, Orsières (Seychelles) ; Père Lattion Cyrille, Liddes (Formose) ; Mgr Perraudin André, Bagnes (Ruanda) ; Père Perraudin Jean, Bagnes (Burundi) ; Sœur Duay Marie-Lucile, Orsières (Laos) ; Sœur Formaz Louise-Marcelle (Laos) ; Sœur Marquis Lucienne, Liddes (Madagascar).

On se demande parfois comment aider d'une manière efficace. Il est bon à ce sujet de rappeler que plus de deux cents Valaisans sont dans les pays de la faim, engagés dans une lutte solidaire. Ils sont tous conscients qu'il ne suffit pas de faire la charité mais qu'il faut instruire, former les gens sur place. Ils appliquent le proverbe qui dit : « Donne à manger un poisson à un homme, il mangera un jour ; apprends-lui à pêcher, il mangera tous les jours. »

Pensons à nos missionnaires à l'occasion de l'Action Noël du missionnaire valaisan.

Noël avec les Tregailles

Les joyeux lurons de la fanfare La Liberté de Fully n'ont pas oublié les pensionnaires de l'hôpital et du Castel, en ce dimanche précédant Noël. Avec leur instrument et leur bonne humeur, ils ont donné un concert apprécié à Martigny, tandis que les jeunes filles responsables du Noël des enfants du Cercle Démocratique distribuaient les cornets de friandises. Auparavant, le Père Noël était venu saluer, avec sa hotte chargée de cadeaux, les enfants sages rassemblés sous le grand sapin du Cercle, à Fully.

Monthey

Concert de l'Orphéon

Le public montheysan a répondu massivement à l'invitation de l'Orphéon. Devant une salle presque comble, les chanteurs, sous la main experte de leur dévoué directeur M. Léon Gay, ont interprété des œuvres classiques lors de la première partie. En seconde partie, ils ont interprété, avec la collaboration du Chœur mixte, des chansons entraînantes de Michel Fugain, Gilbert Bécaud, avec au piano le toujours jeune pianiste Gérald Guldenmann qui s'associe à l'Orphéon. A la fin, on vit avec plaisir le groupe vocal « Les Djebels », de Bex, avec le brio qu'on leur connaît.

A l'occasion de cette soirée, nous tenons à féliciter le nouveau président M. Daniel Gay, remplaçant de M. Francis Georges, et M .Marc Premand, pour ses trente ans d'activité.

Une haute distinction fut décernée à M. Paul Georges pour ses cinquante ans d'activité. Il fut récompensé par une magnifique coupe en argent.

L. M.

VOUVRY

Les programmes français

Lundi à 15 heures, les téléspectateurs de Vouvry ont pu réceptionner les programmes de la télévision française grâce aux bons soins de Sitel, Montreux.

Abonnez-vous au « Confédéré-FED »

†

Profondément touchée par les témoignages de sympathie et d'affection de tous ceux qui, de près ou de loin, se sont associés à son deuil, la famille de

Monsieur René Jordan

vous prie de trouver ici l'expression de sa plus profonde reconnaissance pour votre présence, votre message ou votre envoi de fleurs.
Elle remercie tout particulièrement la Direction et le personnel de la Maison Marti S. A. à Martigny.

Martigny, le 22 décembre 1975.

Confédéré-FED
Editeur : Coopérative «Le Confédéré»
Rédacteur responsable : Pascal Couchepin.
Publicité : Annonces Suisses S.A., place du Midi, 1950 Sion, ✆ (027) 22 30 43 et 11, rue du Grand-Verger, 1920 Martigny, ✆ (026) 2 56 27.
Rédaction - Administration : 11, rue du Gd-Verger (1er étage), 1920 Martigny - Case postale 295 - CCP 19 - 58 ✆ rédaction (026) 2 65 76 - ASSA Martigny (026) 2 56 27.
Impression : Imprimerie Montfort 1920 Martigny.

Important domaine fruitier (poiriers et pommiers) cherche

ouvriers qualifiés

ainsi qu'un

arboriculteur

diplômé pour seconder le chef des cultures.

Faire offres avec certificats et prétentions sous chiffre P 36-90678 à Publicitas, 1951 Sion.

LA PUBLICITÉ
un second souffle dans une difficile compétition

Energie hydro-électrique

A la suite de l'étude que le Fonds valaisan de la recherche a publiée au sujet des forces hydrauliques du Valais, une association s'est constituée le 17 décembre 1975 en vue de poursuivre les objectifs qui y sont exposés.

La nouvelle société dénommée « Association en faveur de l'exploitation par les collectivités publiques de l'énergie hydro-électrique en Valais » a pour but d'étudier les moyens à mettre en œuvre en vue de la reprise par le canton et les communes des installations des forces hydro-électriques au fur et à mesure de l'échéance des concessions selon une politique concertée dans l'intérêt de la Suisse, du canton et des communes.

Diverses commissions seront chargées d'étudier les aspects particuliers du problème que pose le but de l'Association notamment, les questions juridiques, techniques, économiques et financières.

De plus, la société s'adjoindra un conseil d'experts qui sera à disposition comme consultant.

L'Association se propose d'assurer une information aussi complète que possible aux autorités et à la population sur ce problème capital pour l'avenir économique tant de la Suisse que du Valais.

FED félicite...

... M. André Franzetti, fils de Pierre, de Sierre, qui a terminé sa médecine à l'Université de Lausanne.

* * *

... M. Joseph Marguelisch, de Savièse, qui a gardé le bisse de Montorge durant un demi-siècle.

* * *

... M. Jérôme Fournier qui a fêté à Basse-Nendaz ses 90 ans.

* * *

... les cinq nouveaux jeunes bourgeois de Saint-Maurice qui ont été fêtés par la Bourgeoisie. Celle-ci a également rendu visite aux anciens âgés de plus de 70 ans, dont le doyen Clovis Rappaz d'Epinassey qui porte allègrement ses 95 ans.

3e ligue

LE FC SAXON EN FORME POUR AFFRONTER L'HIVER

On dansera, samedi soir au Casino à l'occasion du bal annuel du F. C. Saxon. Tous les amis et supporters sont cordialement invités à venir tourbillonner avec les footballeurs, conduits par l'orchestre Les Astérix. L'ambiance sera au beau fixe car il faut reconnaître que la fin du premier tour a apporté quelques heureuses surprises aux Saxonnains.

Christian Dubuis, Michel Maret, J.-P. Seppey et Thierry Mayencourt, quatre jeunes de la première équipe.

— Il a fallu le match nul de Vétroz, la veille du Jeûne fédéral, nous dit le président Jean-Claude Cottier, **pour faire reprendre confiance à nos joueurs.**

Ainsi, le FC Saxon, demeuré durant quelques dimanches au bas du classement, se hisse maintenant au milieu de celui-ci, grâce à plusieurs victoires consécutives. Que le dernier match perdu contre Bagnes par 3 à 2 ne soit pas un mauvais présage ! Heureusement, il y a la trêve hivernale pour faire oublier aux hommes de Dujmovic les moments pénibles du début de la saison.

Au printemps 76, le FC Saxon se présentera à ses adversaires avec trois renforts de valeur : Rouiller, tout d'abord, centre-avant qui s'était cassé la clavicule lors de la rencontre de Saint-Gingolph, Vérinni ensuite, ailier droit qui vient de Châteauneuf, Doudie, enfin, de Vétroz, qui tiendra le milieu du terrain.

— L'objectif pour le second tour ?

— J'espère que nous nous tiendrons dans les cinq premiers, déclare le président Cottier qui ajoute : **le championnat sera passionnant avec la lutte des trois premiers, Orsières, Saint-Gingolph et Bagnes. Pour moi, Orsières risque d'être la meilleure équipe de ce second tour.**

Mercredi passé 18 décembre, les footballeurs de Saxon ont arrêté leur entraînement pour jouir pleinement des fêtes de fin d'année. Ils ont eu la chance de pouvoir utiliser gratuitement la salle de gym et la piscine du home des handicapés et remercient la direction de cet institut ainsi que la commune. La reprise s'effectuera le 13 janvier, en salle.

A l'heure des vœux et souhaits de bonne année, le président Cottier se montre satisfait de son équipe qui a très bien su remonter la pente. On a pu se rendre compte du bon moral des footballeurs lors de la récente soirée choucroute qui a réuni tout le monde, dans une ambiance qui n'avait rien du règlement de compte.

* * *

Une bonne équipe de copains existe au sein de Saxon II qui dispute le championnat de IVe Ligue. Ces gars, footballeurs dans l'âme, même si les résultats ne sont pas des plus brillants, sont toujours prêts à rendre service et à donner un coup de main à leurs collègues de la première équipe.

Des coups de main, les Juniors en ont aussi besoin. Le responsable, M. Serge Bruchez, lance un nouvel appel aux parents afin de trouver ces managers pour le second tour. Chez les benjamins du FC Saxon, le bilan 75 est assez diversifié. Les Juniors A ont disputé un bon championnat. Les B ont un classement moyen après de bons débuts. Ils devront crocher au second tour. Les D se classent en première catégorie, les E progressent peu à peu. Tous ces jeunes reprendront l'entraînement en février, sauf les A qui recommenceront déjà à la fin janvier.

A toute la grande famille du FC Saxon, à ses fidèles supporters, le « Confédéré-FED » souhaite de belles fêtes de Noël et Nouvel-An.

Mjl

Tout pour l'électricité
LINUS KOLLER - SAXON
Dipl. fédéral - ✆ (026) 6 22 83

ALPHONSE REUSE
Eaux gazeuses Liqueurs Spiritueux
✆ (026) 6 23 77 - **SAXON**

Coiffure Masculine
R. TORNAY - SAXON
✆ (026) 6 29 54

„LE FALOT"
Bar-apéritif - Grand parc
François Michellod - **SAXON**
(Qui dit sport, dit jeunesse)

AUDI NSU GARAGE DE LA PIERRE-A-VOIR SAXON
Jules Vouillamoz - ✆ (026) 6 21 09
Service camions Hanomag - Henschel - Steyr - Dodge

BOUCHERIE-CHARCUTERIE
EMILE FUMEAUX - 1907 SAXON
✆ (026) 6 27 87
Spécialité : lard séché aux herbes

CASINO DE SAXON
Rendez-vous des footballeurs
Eric Meuwly

CAFE « LE CHALET » - SAXON
Chambres - Restauration - Spaghetti
Fam. Conte-Pillet - ✆ (026) 6 22 21

MICHEL PAYN - SAXON
Tea-room - Boulangerie
✆ (026) 6 24 60

Café-Restaurant LES VERGERS
SAXON

✆ (026) 6 24 23
Mets valaisans
Spéc. italiennes
Grand parc

Cycles et Motos
M. FELLAY - SAXON
✆ (026) 6 33 26

Coiffure Maryrose
Correspondant : H. Chenot
✆ (026) 6 21 60 - **SAXON**

CASINO DE SAXON

Super loto de Noël

Jeudi 25 décembre
à 19 heures

organisé par la „CONCORDIA"

30 séries
1 carte : 40 francs
2 cartes par la même personne : 50 francs
Demi-carte : 20 francs

Aperçu des lots :
1 porc entier - 2 mini-vélos - 6 jambons 4 trancheuses - 23 fromages du pays 18 fromages - 2 montres - 2 équipements de fond - quarts de porc - 28 plaques de lard.

PROGRAMME TV

Mardi 23

17.45 Téléjournal
17.50 Sauve qui peut !
18.25 Déclic
18.45 Barbapapa
18.50 Arpad le Tzigane
19.10 La météo
19.15 7 x 75. Genève
19.40 Téléjournal
20.00 Les Mystères de New York
20.30 Cap sur l'aventure
21.45 Leonard de Vinci (1er épisode)
23.05 Téléjournal

Mercredi 24

17.25 Les 4 coins de Martine et Martin
17.45 Téléjournal
17.50 En attendant Noël
18.45 Barbapapa
18.50 Arpad le Tzigane
19.05 Vespérales
19.40 Téléjournal
19.55 Les Mystères de New York
20.20 Vivre ailleurs
21.30 Leonard de Vinci (2e épisode)
22.35 Tu as vu ce qu'il a dit
23.30 Cérémonie de clôture de l'Année sainte
23.55 Messe, de Rome

Jeudi 25

10.00 Culte
11.00 Messe
12.00 Bénédiction par Paul VI
12.25 Téléjournal
12.30 Veillée de lumière (Belgique)
13.15 Cinq semaines en ballon d'après Jules Verne
15.00 Jésus est né en Provence
15.30 Oratorio de Noël
16.10 Tous les pays du monde
17.30 Dessins animés
17.45 Téléjournal
17.50 Cirque de Noël Billy Smart
18.50 Arpad le Tzigane
19.05 Christmas Gospels
19.40 Téléjournal
19.55 Casse-Noisette ballet d'après E.T.A. Hoffmann
20.50 Tu as vu ce qu'il a dit
21.40 Leonard de Vinci (3e)
22.35 Téléjournal

Vendredi 26

17.20 Nic et Pic
17.45 Téléjournal
17.50 La Princesse Lumière
18.20 Déclic
18.45 Barbapapa
18.50 Arpad le Tzigane
19.10 7 x 75. Jura
19.40 Téléjournal
20.00 Les Mystères de New York
20.30 Spectacle d'un soir : Ruy Blas, drame en 5 actes de Victor Hugo
22.35 Coupe Spengler : Suisse - Tchécoslovaquie
23.35 Téléjournal

Samedi 27 décembre

13.30 Un'ora per voi
14.45 La pierre à chagrin
14.55 La cathédrale de Lausanne
15.45 Les géants assagis
17.00 Déclic. Espaces
18.20 Barbapapa
18.25 Deux minutes avec...
18.30 Téléjournal
18.35 Champollon ou l'Egypte dévoilée
19.10 7 x 75 : Valais
19.40 Téléjournal
19.55 Loterie suisse à numéros
20.05 Les Mystères de New York
20.35 A vos lettres
20.55 Leonard de Vinci
21.50 Les oiseaux de nuit
22.55 Suisse-Norvège (hockey)
23.55 Téléjournal

Dimanche 28

10.30 Il Balcun Tort
11.15 Téléjournal
11.20 Tél-hebdo
11.45 Concert au « Concertgebouw »
12.45 L'Auvergnat et l'autobus
14.10 Le grand océan
16.00 Rétro 75
18.00 Téléjournal
18.05 La Petite Princesse (2e partie)
18.55 Dessins animés
19.05 Présence protestante
19.25 Les actualités sportives
19.40 Téléjournal
19.55 Les Mystères de New York
20.20 La Dame au petit chien
21.50 La voix au chapitre
22.20 Vespérales
22.30 Pologne-Norvège (hockey)
23.30 Téléjournal

Lundi 29

17.20 Nic et Pic
17.45 Téléjournal
17.50 Danger Point (1re partie)
18.20 Déclic. Branches
18.45 Barbapapa
18.50 Arpad le Tzigane
19.10 7 x 75 : Fribourg
19.40 Téléjournal
20.00 Les Mystères de New York
20.30 Leonard de Vinci (dernier épisode)
21.40 Tu as vu ce qu'elle a dit
22.25 Pologne-Suisse (hockey)
23.25 Téléjournal

Mardi 30

11.55 Saut à skis d'Obersdorf
17.45 Téléjournal
17.50 Danger point (2e partie)
18.20 Déclic. Liquides
18.45 Barbapapa
18.50 Arpad le Tzigane
19.10 La météo
19.15 7 x 75 : Vaud
19.40 Téléjournal
20.00 Les Mystères de New York
20.30 Holyday on Ice
21.20 Tu as vu ce qu'il a dit
22.10 Suisse-Finlande (hockey)
23.10 Téléjournal

Mercredi 31

10.30 Tchécoslovaquie-Pologne (hockey)
17.20 Nic et Pic
17.45 Téléjournal
17.50 Déclic. Détritus
18.40 Barbapapa
18.45 Vœux des Eglises
19.05 Entretiens : François Périer
19.40 Téléjournal
20.00 Les Mystères de New York
20.30 Réveillon avec Courteline
21.20 Réveillon autour du monde
22.25 Réveillon chez les Boulingrin
23.10 Réveillon chez Maxim's
00.15 Réveillon à l'Alcazar

Jeudi 1er janvier

12.10 Téléjournal
12.15 Concert de Nouvel-An
13.30 Saut à skis : Garmisch
15.00 Les filles du ciel
16.00 1975 en images
17.00 Les Zygomatiques
17.40 Les Fantômes de la Chance
18.30 Déclic. Les points
18.55 Arpad le Tzigane
19.10 Entretiens : François Périer (2)
19.40 Téléjournal
19.55 Vœux du président de la Confédération
20.00 Les Mystères de New York
20.30 Spectacle d'un soir : « Parade » un film de Jacques Tati
21.55 Tu as vu ce qu'elle a dit
22.45 Téléjournal

Vendredi 2

16.40 Les contes de Béatrice Potter
18.15 Téléjournal
18.20 Nic et Pic
18.45 Barbapapa
18.50 Arpad le Tzigane
19.05 Entretiens : François Périer (3)
19.40 Téléjournal
20.00 Les Mystères de New York
20.30 Ciboulette, opérette en 3 actes
22.55 Téléjournal

SELECTIONS TV

Léonard de Vinci

La Télévision suisse romande a choisi de diffuser intégralement pendant la période des fêtes de fin d'année, une série relatant la vie extraordinaire de Léonard de Vinci, personnage exceptionnel de la Renaissance italienne, peintre, sculpteur, musicien, ingénieur, architecte et savant dont l'esprit quasi universel se passionna pour toutes les branches de l'Art et de la Science.

PREMIER EPISODE

1452. Léonard vient de naître. Il est le fils illégitime d'une jeune paysanne et du notaire Ser Piero da Vinci. Vivant chez son grand-père, le jeune Léonard va rapidement manquer d'affection familiale. Son entourage n'a que peu de temps à lui consacrer. Son oncle Francesco est la seule personne témoignant un certain intérêt pour l'enfant ; mais cet oncle n'est pas très respecté au sein de la famille, car, dit-elle, il vit à la maison et ne fait rien. Lorsque la famille déménage à Florence, il faut songer à la carrière de Léonard ; si celui-ci avait été un enfant légitime, il aurait certainement suivi les traces paternelles et serait devenu notaire, mais il n'en est évidemment pas question. Il devra donc apprendre un métier et sera placé comme apprenti chez le peintre Andrea del Verrochio, chez lequel il restera de nombreuses années...

(Mardi 23 décembre à 21 h. 45.)

Vivre ailleurs

EN DIRECT DU CHATEAU D'ORON

Combien seront-ils de par le monde, en cette soirée du 24 décembre, à ressentir un peu plus durement que les autres jours l'éloignement de leur pays ? Travailleurs immigrés, réfugiés, ou tout simplement étudiants, peu importe : il faut de nombreuses années pour s'habituer à l'idée que le retour chez soi n'aura peut-être jamais lieu. C'est en pensant à ces hommes et à ces femmes venus d'un peu partout que Jean-Philippe Rapp, journaliste, Jean-Daniel Farine, assistant de réalisation, et Jean-Claude Diserens, réalisateur, ont préparé cette veillée qui se déroulera en direct, mercredi 24 décembre dès 20 h. 20.

Le but des responsables de l'émission est de réunir cinq à six groupes de différentes provenances dans la salle du château d'Oron — choisi en vertu de son cadre — et d'évoquer la difficulté qu'il y a de « vivre ailleurs » par la discussion, et par la sensibilité artistique. Participeront à la soirée, par exemple, des réfugiés de l'Est — dont une jeune fille de 20 ans qui vient de quitter Prague — mais aussi des Chiliens, des Africains, des Turcs, etc. Une des prestations artistiques les plus remarquables sera sans doute fournie par les Quilapayun, un ensemble chilien réputé pour la qualité de ses chansons et de ses interprétations. A signaler également — la liste n'est pas exhaustive — la présence de Francis Bebey, auteur de romans, compositeur, interprète camerounais, l'une des personnalités les plus en vue de l'Afrique francophone. Le comédien Eors Kisfaludy, d'origine hongroise, quoique ayant vécu essentiellement en Afrique et en Suisse, lira pour sa part des poèmes.

On le voit, tous ces invités ont en commun leur éloignement du pays natal. Certains l'ont voulu, d'autres y furent forcés, et tous le ressentent de manière différente selon leur provenance et les circonstances de leur départ...

(Mercredi 24 décembre à 20 h. 20.)

Cérémonie de clôture de la Porte Sainte

L'an dernier en cette même veille de Noël, S. S. Paul VI procédait à la cérémonie de l'ouverture de la Porte Sainte, marquant ainsi le début de l'Année Sainte. Une année plus tard, il effectuera celle de la clôture de cette même porte. L'Année Sainte est ainsi marquée symboliquement par une même cérémonie.

Il faut remonter loin dans le temps pour qu'apparaissent les origines de l'Année Sainte. Le 1er janvier 1300, quelque chose d'insolite se passe à Rome. La foule, une foule innombrable envahit Saint-Pierre et vient y prier sur la tombe des apôtres. Les jours suivants, le flot grossit encore. Il en arrive de partout : de Norvège, de France, de Suède, de Savoie, d'Allemagne, de Pologne, d'Espagne. Le pape Boniface VIII n'y comprend rien. Le 17 janvier, alors qu'il fait enquêter sur cet événement, on lui présente un Savoyard qui prétend avoir 107 ans.

— En 1200, il y a cent ans, mon père vint à Rome pour y gagner l'indulgence.

— L'indulgence ? Quelle indulgence ?

Lorsque Paul VI annonça que 1975 serait l'Année Sainte jubiliaire, il proposa à l'ensemble des chrétiens et au monde une méditation fraternelle sur le thème de la réconciliation. Réconciliation, approfondissement de la foi, purification de la vie chrétienne... ces objectifs de l'Année Sainte, qui ne les retrouve au fil de l'histoire ? Presque chaque siècle en fait ou doit en faire l'expérience.

(Mercredi 24 décembre à 23 h. 30.)

coop

LEYTRON

café - magasin

Les meilleures spécialités en vins du pays

Le cabinet dentaire du

Dr Rouiller

à MARTIGNY

fermé jusqu'au

15 janvier 1976

Assurance-chômage

Communiqué de l'Office cantonal du travail

De nouvelles prescriptions de droit fédéral en matière d'assurance-chômage ayant été édictées récemment, l'Office cantonal du travail juge utile de communiquer ce qui suit :

Le 20 juin 1975, les Chambres fédérales ont adopté un arrêté fédéral urgent modifiant plusieurs dispositions de la loi fédérale du 22 juin 1951 sur l'assurance-chômage. Cet arrêté est entré en vigueur le 1er juillet 1975. Les principales modifications concernent les points suivants :

1. L'âge d'admission à une caisse d'assurance-chômage qui était, en Valais, de 18 ans pour les jeunes gens a été avancé à celui de la libération de la scolarité obligatoire et a été prolongé pour les personnes âgées à celui qui détermine le droit à une rente simple AVS (62 ans pour les femmes et 65 ans pour les hommes, alors qu'auparavant l'âge limite était 60 ans).
2. Le gain journalier maximum a été porté à 120 francs.
3. Le supplément de prestations pour l'assuré qui doit faire face à des obligations d'entretien est de 6 francs pour la première personne entretenue ou assistée et de 3 francs dès la deuxième. Le maximum de l'indemnité de chômage ne peut dépasser le 85 % du gain journalier maximum assurable, soit 85 % de 120 francs = 102 francs.
4. Le nombre maximum d'indemnités journalières a été porté de 90 à 120, la compétence étant réservée au Conseil fédéral d'étendre la durée annuelle d'indemnisation de 120 à 180 jours, en cas de chômage prolongé.
5. Le délai d'attente, c'est-à-dire la durée d'appartenance à une caisse d'assurance-chômage pour permettre à un assuré de bénéficier des prestations de la caisse de chômage a été réduit de 6 à 1 mois pour la période du 1er juillet au 31 décembre 1975 moyennant le paiement d'une finance d'entrée de 60 francs.

Faisant usage de la compétence dont il a été question sous chiffre 4 ci-devant, le Conseil fédéral a, par ordonnance du 19 novembre 1975 entrée en vigueur le 27 novembre 1975, porté à 150 le nombre maximum des indemnités journalières pleines que l'assuré peut obtenir au cours d'une année civile.

A la même date du 19 novembre 1975, le Conseil fédéral a modifié plusieurs dispositions du règlement d'exécution du 17 décembre 1951 de la loi fédérale sur l'assurance-chômage. Ces modifications ont pour but d'alléger les formalités de timbrage et de faciliter l'accès aux caisses de chômage de certaines catégories de salariés, tels les travailleurs à temps partiel, les travailleurs à domicile, les jeunes gens ne pouvant pas justifier d'une activité salariée antérieure, les invalides, les étudiants sortant des universités, des écoles normales, des écoles techniques supérieures, des technicums, des écoles professionnelles spécialisées ou d'autres écoles semblables qui délivrent un certificat ou un diplôme après une formation d'une année au moins, ainsi que les personnes quittant des établissements hospitaliers ou pénitentiaires.

Les allègements relatifs au contrôle des chômeurs sont de deux ordres :

1. D'une part, **une nette distinction entre les chômeurs complets et les chômeurs partiels** a été introduite. Jusqu'au 1er décembre 1975, date de l'entrée en vigueur des modifications apportées par le Conseil fédéral au règlement d'exécution de la loi fédérale sur l'assurance-chômage, tout assuré qui chômait pendant un jour entier avait l'obligation de faire attester son chômage, sauf s'il était au bénéfice d'une dispense accordée par l'Office cantonal du travail. Désormais l'obligation du timbrage quotidien ne concerne plus que les chômeurs complets. Sont considérés comme tels les assurés qui, pour une durée indéterminée ne sont plus liés par un rapport de service avec leur employeur. Par contre les chômeurs partiels sont dispensés du contrôle quotidien, dans la mesure où leur occupation n'est pas interrompue pour une durée supérieure à quatre semaines et où le contrat de travail est maintenu.
2. D'autre part, sur la base des instructions de l'OFIAMT du 24 novembre 1975 et en application de l'article 8, al. 1 litt. a du règlement d'exécution du 17 décembre 1951, l'Office cantonal du travail dispense tous les chômeurs de faire attester leur chômage pendant les jours ouvrables du 26 décembre 1975 au 3 janvier 1976. Pour les jours en question le timbrage aura lieu après coup, le lundi 5 janvier 1976. Il faut veiller à ce que les timbres concernant les jours qui tombent sur la nouvelle année soient apposés sur la carte de légitimation de 1976. Si l'Office communal apprend que le chômeur a exercé une activité rémunérée pendant certains jours, ou qu'il ne remplissait pas les conditions du droit à l'indemnité (par exemple pour cause de maladie) il devra naturellement refuser l'apposition du timbre. Un assuré qui est devenu chômeur complet après le 26 décembre 1975 devra présenter une attestation de son employeur pour la période correspondante, avant que l'Office communal appose les timbres.

Sion, le 15 décembre 1975.

Office cantonal du travail

Votre centre de montage pour autoradios Blaupunkt

EDGAR NICOLAS

Service Bosch

Avenue de Tourbillon 43

1951 SION Tél. (027) 23 22 62

hôtel restaurant la lac de géronde sierre

Grotte

Menus de fêtes de fin d'année

MENU DE NOEL

(25 décembre à midi)

Le délice aux fruits de mer

ou

Le saumon fumé avec toast et beurre

*

Le consommé double à la moëlle
Les sacristains au parmesan

*

La selle de veau « Table du Roi »
Le jus à l'armagnac
Les pommes Berry
La jardinière de légumes frais

*

Le sorbet maison « Blanche-Neige »

*

Menu complet : 38 francs

MENU DE SAINT-SYLVESTRE

La sangria sera offerte en apéritif !

*

L'hors-d'œuvre varié à la « Belle Epoque »

*

Le consommé aux diablotins

*

Le cœur de Charolais « Treize Etoiles »
Les pommes Lorette
La jardinière de légumes

*

Le lac des cygnes

*

Dès 2 heures du matin : la soupe à l'oignon vous sera servie

*

Menu complet : 48 francs

RIDDES

SALLE DE L'ABEILLE

Jeudi 25 décembre (Noël) dès 14 h. 30

Grand loto victuailles

organisé par la fanfare l'Abeille

Abonnement : 50 francs

38 séries : 10 000 francs de lots

Aperçu des lots :

8 demi-porcs, quartiers de bœuf, jambons, fromages, etc.
5 jours à Innsbruck aux J.O.

Cantine - Grand parc

Au Conseil général

Monthey

Chômage : un important postulat radical

Jeudi dernier, le Conseil général de Monthey avait à débattre du budget 76 de la commune. Séance importante donc qui, soulignons-le, s'est déroulée dans un climat très favorable et constructif, ce que nous n'avions pas vu souvent au cours de cette législature. De plus, la présidence assumée pour la première fois intégralement par M. Kalbfuss est empreinte d'une autorité et d'une rigueur dont l'assemblée bénéficie largement. Toutefois nous voudrions faire remarquer au jeune président qu'une certaine dignité est imposée par sa charge. Nous pensons à une certaine ironie dans le regard et le sourire que sa position de leader autorisait mais que sa nouvelle tâche ne saurait admettre.

Nous n'allons pas ici revenir sur le déroulement de cette assemblée, la presse quotidienne s'en étant fait l'écho, de même que la presse locale. Nous soulignerons pourtant que le budget a été accepté par le Conseil général à l'exception du groupe socialiste qui s'est abstenu comme à l'accoutumée. Réaction étrange si l'on se réfère à l'impression positive qui se dégageait de son analyse du budget. En outre, il semble que la participation, cheval de bataille socialiste, ne se conçoit pas à tous les niveaux. A moins que les futures réalisations de la commune, avec la patinoire artificielle, la garderie d'enfants, la bibliothèque, le parc public, etc., ne manquent de social ? Quant au groupe PDC, sa position se résume simplement : « Tout le monde il est beau, tout le monde il est gentil ». Il est vrai qu'il a une présidence à ne pas combattre sinon à défendre. Cela réjouit toutefois le groupe radical toujours majoritaire à l'Exécutif.

Nous nous arrêterons donc sur les faits marquants de cette séance.

Le bulletin municipal

Par 23 voix contre 16 le législatif a apporté son appui au bulletin municipal contrairement à l'avis de la commission du CG et du leader du groupe radical, M. Boissard, qui proposaient d'utiliser plus largement les services de la presse locale.

Le budget prévoyait 5000 francs à ce chapitre. Somme modique donc, mais les débats portèrent toutefois sur le principe et non pas sur le coût. Mais quand on voit la qualité de ce fascicule, sur papier glacé avec photos et graphiques, on s'étonne que 5000 personnes puissent le recevoir 3-4 fois par année pour une somme si faible. La question n'a hélas pas été soulevée.

La patinoire artificielle

Ce point pourrait faire l'objet d'un article entier tant il soulève d'intérêt dans la population montheysanne. Rappelons qu'à la suite des travaux d'une commission ad hoc, le CC a décidé de confier la réalisation de la patinoire à une société privée, à constituer, dont la commune serait le principal actionnaire et le garant. Le CG devait donc se prononcer sur la somme de 1 160 000 francs que la communauté montheysanne investira.

Réalisation indispensable, de caractère autant social que sportif, elle soulève quelques oppositions dans la population. Il faut dire que celles-ci proviennent surtout, pour l'instant du moins, de personnes peu portées sur la chose sportive, n'appartenant ni à la jeune génération ni aux couches sociales qui seraient les premières bénéficiaires d'une telle création.

Le Conseil général ne s'est pas laissé influencer par ses avis contraires et a accepté ce crédit. Il demande néanmoins ce qu'accorde le CC, que la somme ne soit pas débloquée avant qu'il ait pu se prononcer sur le projet définitif de construction.

On patinera donc à Monthey. Dès l'hiver prochain si tout va bien.

Chômage : un postulat

Il s'agit certainement là du fait le plus important de cette séance. C'est peut-être pour cela que le « Nouvelliste » l'a oublié dans son compte rendu.

Faisant suite à une initiative de **M. Roland Berlie** et face à la situation économique actuelle, le Parti radical a déposé sur le bureau du CG un postulat. Celui-ci, qui sera discuté à une prochaine assemblée, vise à pallier à un éventuel manque de travail généralisé dans la commune par des mesures préventives que l'on pourrait prendre aujourd'hui déjà, à l'heure où la situation n'est pas encore trop grave. Ce postulat tient en trois points :

❶ **Nous prions instamment le Conseil communal de considérer, tout spécialement cette année, le budget dans un ordre mobile avec l'impérieuse nécessité de reporter sur l'an prochain certaines dépenses non absolument indispensables et urgentes et ceci selon l'évolution de la situation.**
Nous disons donc bien reporter des dépenses et non les supprimer.
Comme nous n'avons pas encore franchi le creux de la vague, nous devons garder en réserve pour l'avenir :
- **des travaux permettant l'occupation de la main-d'œuvre disponible ;**
- **des liquidités suffisantes pour financer ceux-ci.**

❷ **Nous proposons au Conseil communal de garder un montant de 500 000 francs dans les comptes 1976 à titre de réserve de crise. Ce compte pourra servir à :**
a) **absorber les dépenses supplémentaires découlant de travaux communaux effectués par nos artisans avec des chômeurs (travail semi-mensuel, personnel peu expérimenté) ;**
b) **aider spécialement les jeunes ayant terminé leur apprentissage ou leurs études en 1976 (placement temporaire, recyclage, bourses pour continuer les études, etc.) ;**
c) **selon le besoin, mettre en chantier des travaux non budgetés mais utilisant une main-d'œuvre importante et non-spécialisée ;**
d) **aider directement les familles en cas de difficultés financières graves dues au chômage, y compris l'aide momentanée en raison de retard pour le paiement des impôts.**

❸ **Nous demandons au Conseil communal de s'adjoindre une commission consultative en matière de chômage et de travail. Celle-ci, présidée par un conseiller communal, serait recrutée parmi des personnes qualifiées, issues des milieux des travailleurs, des employeurs, des syndicats, des artisans, des services sociaux et du commerce.**
Cette commission consultative aurait pour but, entre autres :
- **de suivre et analyser régulièrement la situation ;**
- **de participer aux études proposées par le Conseil communal, déchargeant ainsi quelque peu l'administration ;**
- **de rechercher des solutions et des idées pour résoudre les problèmes en cours, et élaborer un préavis à l'intention du Conseil ;**
- **de s'occuper spécialement des problèmes des jeunes n'ayant pas trouvé de travail ;**
- **d'aider le préposé à l'information à rassembler tous les renseignements juridiques, économiques, sociaux, pratiques dont peuvent avoir besoin les travailleurs en difficulté.**

Ces trois propositions sont à considérer dans leur esprit et non à la lettre.

Nous concluons là ce rapport des faits marquants de la dernière séance du CG montheysan, une des plus positives que nous ayons suivie ces dernières années et cela malgré l'importance de l'objet, le budget et les problèmes que pose un climat économique difficile.

Claude Défago

Morgins-Gazette

Sous le titre de « Morgins-Gazette », le premier exemplaire d'un bulletin de liaison destiné aux hôtes de la station a été publié par Morgins-Hôtels. On y trouve de brèves nouvelles, des renseignements de ski, le menu de Noël et un rappel du grand concours de photos dont la proclamation des résultats aura lieu le 26 décembre à 18 h. 30.

Les deux couples jubilaires, de gauche à droite, M. et Mme Henri Fournier et Mme et M. Angel Piasenta.

Double noces d'or à Salvan

La route en trente-sept lacets qui reliait Salvan à Vernayaz, que l'on empruntait deux fois par jour pour se rendre à pied à la fabrique et sur laquelle on croisait les diligences de Chamonix, MM. Henri Angel Piasenta et Henri Fournier s'en souviennent bien. Ils la sentent encore dans leurs jambes. Ils se rappellent aussi la construction du chemin de fer MC, en été 1906 et ces années d'usine où le salaire s'élevait à 70 ct. l'heure en hiver et 75 ct. en été. On avait congé le dimanche seulement. Après le travail, les hommes de Salvan effectuaient des transports pour Salanfe. C'était aussi l'époque où l'on s'achetait un mazot à Plan-Cerisier pour 70 francs.

De toutes ces années du premier quart de siècle, une reste gravée en lettres d'or : le 22 septembre 1925. Ce jour-là, à l'église de Salvan, MM. Piasenta et Fournier épousaient deux sœurs, les filles de feu François Coquoz. En 1975, les deux couples ont eu la joie de fêter leurs noces d'or.

Trois enfants sont venus illuminer le couple **Angel Piasenta** : deux filles et un garçon décédé il y a cinq ans. Grand-parents de six petits-enfants, M. et Mme Piasenta peuvent choyer maintenant un arrière-petit-fils Olivier.

Depuis 1952, la famille Piasenta s'occupe de la pension d'enfants Gai-Matin. Actuellement, ils accueillent des groupes durant les vacances (des Luxembourgeois, par exemple), mais auparavant, ils recevaient les enfants individuellement. Ceux-ci venaient de partout, même de la Rhodésie, de la Côte-d'Ivoire, de l'Angleterre.

Les trois premières années de leur mariage, M. et Mme Piasenta les ont passées dans le canton de Vaud. Ils ont ensuite acheté une maison à Salvan et y sont toujours restés, le mari travaillant à l'usine ou sur les chantiers tout en s'occupant de la campagne. M. et Mme Piasenta sont aussi de fidèles abonnés du « Confédéré-FED » depuis 47 ans.

* * *

M. et Mme Henri Fournier n'ont jamais quitté leur commune. Ils y ont acheté leur maison. Le mari a travaillé pendant quarante ans à la scierie. Son épouse se souvient des nombreux « ménages » qu'elle effectuait :

— J'ai fait les nettoyages de printemps dans presque toutes les maisons de Salvan, dit-elle, en rappelant les vieux jours.

Trois enfants — deux garçons et une fille — tous établis à Salvan, dont l'un, Roland, est conseiller communal, et six petits-enfants comblent de joie M. et Mme Henri Fournier qui ont su se ménager une heureuse retraite. Ils passent cinq mois par an à Van-d'En-Haut, dans leur chalet :

— Premiers arrivés, derniers partis, disent-ils.

Ce que les deux couples Piasenta et Fournier souhaitent pour l'avenir ? La santé avant tout, afin de jouir des belles années que la vie leur réserve. A son tour, le « Confédéré-FED » leur présente ses meilleurs vœux.

Il était une fois... le 24 décembre

Les souliers de ski jetés avec négligence dans le vestibule, Pierre se précipite sur le divan du salon, allume une cigarette, se verse une rasade de whisky. Dehors, les lumières des chalets voisins scintillent dans la neige. Il fait déjà nuit. Pierre est resté longtemps au bar, sur la place. Avec ses amis, il fêtait, non pas Noël, mais les prouesses de la journée : dépasser les files d'attente aux téleskis, chahuter sur les télésièges, frôler à toute vitesse les skieurs débutants... tout cela avec l'arrogance de la jeunesse aisée.

« Tiens ! Personne dans la maison, se dit-il en prenant un second whisky. Où sont les parents ? »

— Angèle !

Et la femme de ménage — une bonne grosse dame de la vallée — pénètre au salon, un torchon dans ses mains mouillées.

— Ah ! Monsieur Pierre est de retour, dit-elle un peu intimidée comme chaque fois qu'elle se présente devant ses patrons parisiens. Vos parents sont sortis. Ils réveillonnent chez M. et Mme Lebrun. Madame a dit que je pouvais rentrer chez moi à 7 h. 30, par le dernier car. Faut-il vous préparer quelque chose ? Je suis assez pressée, j'ai encore le sapin à décorer pour mes enfants.

— Ça va, ça va, Angèle. Vous pouvez vous en aller.

— Merci, joyeux Noël, Monsieur Pierre.

— Joyeux Noël !

Mais les mots chez Pierre restent au fond de la gorge. Quand Angèle ferme la porte en lançant un nouveau « joyeux Noël », il ne répond pas. Il fait sombre autour de lui. Il n'a pas le courage d'allumer. En saisissant la bouteille de whisky, sa main s'arrête : Pierre ressent en un grand malaise sa solitude de Noël. Ses camarades de Paris sont partis cette année à la mer. Ses amis de la station lui ont dit :

— A vendredi, Pierre. Ce soir, nous allons à la messe de minuit et demain, nous restons en famille. C'est Noël.

Quant à ses parents... Pierre est à la fois furieux et malheureux.

— Je ne vais tout de même pas rester seul ici, crie-t-il en prenant son manteau et en se dirigeant vers le garage.

Au volant de sa voiture, il file vers la plaine. Les routes sont presque désertes. Pierre peut jouer à l'audacieux dans chaque virage. Il traverse des villages aux fenêtres éclairées. Ça doit sentir la mandarine et le sapin de Noël derrière les carreaux ! Les portes des églises sont ouvertes : on attend la messe de minuit. En ville, des jeunes chantent Noël avec des guitares. Pierre continue sa route. Il essaie de noyer sa mélancolie dans la vitesse. Ses Noëls d'autrefois reviennent à sa mémoire. Il se rappelle l'année où avec sa nurse allemande il avait dressé un immense sapin garni de pommes et d'oranges. Il se souvient du Noël passé dans une famille anglaise : les gâteaux l'avaient écœuré. Une fois, la grippe l'a cloué au lit. Ruth, la jeune fille au pair lui avait raconté des légendes de sa Suisse allemande en lui offrant du chocolat. Quel Noël affreux que celui de ses 15 ans, seul dans un pensionnat de Villars avec trois camarades d'Arabie, un vieux professeur et la cuisinière.

Perdu dans ses pensées, Pierre s'engage sur un chemin inconnu. Il roule maintenant entre deux rangées de peupliers. D'un côté, les champs noirs. De l'autre, un ruban gris, le Rhône, sans doute. Deux yeux brillent au milieu de la chaussée. Pierre freine. Le chat bondit. Il l'a échappé belle ! Mais non, c'était un gros renard. La route devient un sentier boueux où terre et neige se collent aux pneus. Les flocons s'amassent sur le pare-brise. La voiture s'embourbe, patine, glisse, s'arrête.

— Zut ! crie Pierre avec quelques jurons. J'ai oublié de regarder l'essence en partant.

Que faire ? Attendre ? Non, il fera vite froid. Pierre marche droit devant lui. Le vent siffle dans ses oreilles. L'eau du fleuve gronde. Il avance dans la neige, face à la bise. Un sachet de plastic oublié dans un champ vole tout près de lui. Pierre a peur. Il court, s'essouffle. Enfin, une lumière au loin. Quelle chance. Pierre marche dans cette direction. Il a froid, il a faim. Le whisky pris au chalet lui coupe les jambes.

Soudain, devant lui, la lumière s'agrandit : c'est une maison. Dans le jardin, un chien aboie. Pierre pousse la grille rouillée qui grince. Quand il veut frapper à la porte, celle-ci s'ouvre sur un vieux paysan qui s'écrie :

— Pierre, Pierre ! Je savais que tu allais venir. Entre vite, mon petit, ta grand-mère t'attend.

Sans avoir pu dire un mot, Pierre se retrouve dans les bras d'une petite vieille qui le couvre de baisers. Même le chien lui lèche les mains. Sur la table, le grand-père dispose des verres, coupe le pain et le fromage. Les deux vieux ne cessent de répéter :

— Tu es venu, Pierre, tu es venu. Tu as fait ce long voyage pour nous. Ici, ce n'est pas Paris, mais tu seras bien. Regarde, nous avons préparé le sapin pour toi. C'est Paul, notre voisin, qui a été le chercher parce que nous, avec nos pauvres jambes...

Pierre est tout étourdi. Après le froid, la chaleur de la cuisine et cette odeur de choux et de bois brûlé l'envahissent délicieusement. Doit-il leur dire la vérité ? Il n'en a pas le courage. Peut-être ce petit-fils n'existe-t-il que dans leur imagination ? Au moment où il veut parler, le grand-père interrompt :

— Nous avons un cadeau pour toi, Pierre. C'est pourquoi, nous t'attendions ce soir. Viens avec nous à l'écurie.

Pierre suit les vieux. Dans l'écurie, près de la jument rousse, il distingue un tout petit poulain, encore humide et maladroit sur ses jambes.

— Il vient de naître, dit la vieille. Il est pour toi. Joyeux Noël !

— Merci, oh ! merci ! C'est mon plus beau Noël. Vous m'avez attendu. Joyeux Noël !

Et Pierre se met à pleurer.

Mjl

UN NOUVEAU LIVRE DU CHANOINE PONT

Fils d'homme

Pour les fêtes de Noël, le chanoine Gabriel Pont, de la paroisse du Bourg, vient de faire paraître un nouvel ouvrage intitulé « Fils d'homme, prophète et poète ». Cet essai rehaussé de deux illustrations du peintre Reinel, de Villeneuve, est un livre de méditation, de réflexion. Le prophète et le poète sont mis en parallèle, mais un fil conducteur les unit : « leur chemin va vers l'intérieur », selon le mot de Novalis que le chanoine Pont cite à plusieurs reprises à côté des grands prophètes bibliques.

Le chanoine Marcel Michelet, en conclusion de sa préface écrit : « Le chanoine Pont, qui a mission de prophète et des dons de poète, était tout désigné pour faire le pont entre les deux (prophète et poète) et il jette, sur le ruisseau qui les sépare, tout un lot de passerelles, comme ces souches d'arole qui aident à franchir un torrent à la montagne. C'est sa manière, c'est bienfaisant et c'est délicieux. »

« Fils d'homme, prophète et poète », un livre tout indiqué pour ce temps de Noël.

Fraternoël à Martigny

Verbier, Orsières, Troistorrents, Bovernier, Le Châble, Vernayaz, Saint-Maurice, Chamoson, Crans, Eison, Nax, Sion, Sierre, Hérémence, Venthône, Mollens, Saillon, Lens... toutes ces communes valaisannes ont décidé de faire de Noël 1975 une fête de la solidarité. C'est pourquoi, elles organiseront pour la soirée du 24 décembre : **FRATERNOEL.**

A Martigny, un groupe d'une quinzaine de personnes travaille depuis quelques semaines pour cette manifestation qui se déroulera à la salle communale de 21 h. 30 à 23 heures.

Fraternoël à Martigny sera une fête de l'amitié et de la rencontre. On cherchera à dépasser les cloisonnements pour trouver l'autre, par-delà le rôle social qu'il joue ordinairement.

Dimanche 25 décembre, dans l'émission de Fraternoël de Bernard Pichon, la radio programmera une séquence enregistrée à Martigny.

DEM DEM DEM
Choisir une moquette est une étape importante chez
DEM
Vous ne trouverez pas de la moquette bon marché mais elle sera de 1re qualité et notre collection réunit plus de 3000 articles
DEM Chavannes-Renens tél. 021) 34 45 31
DEM Genève tél. 022) 44 55 55
DEM Sierre tél. 027) 55 16 72
DEM DEM DEM