

13 ETOILES

REFLETS DU VALAIS

WALLIS IM BILD

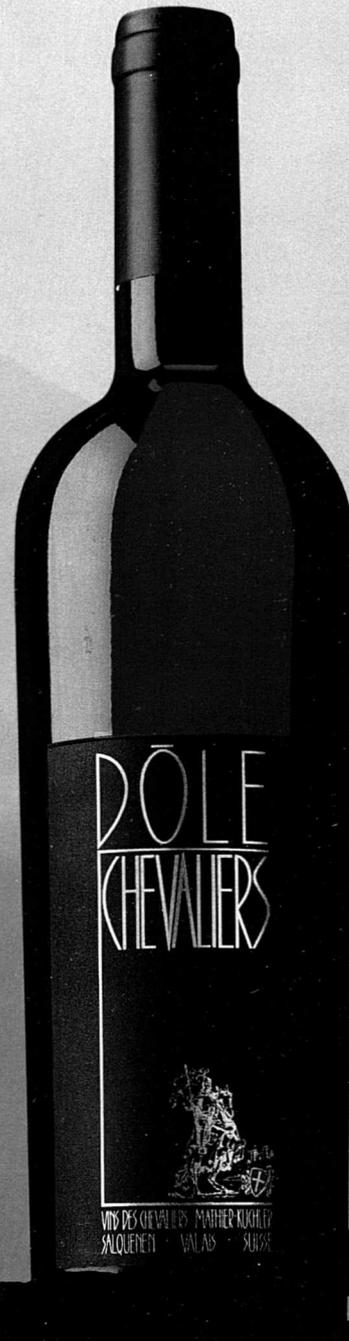
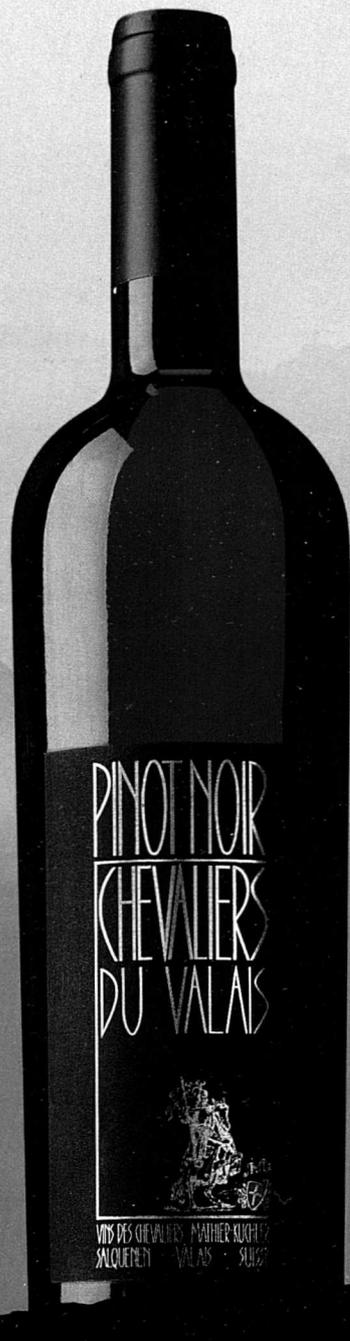
Décembre 1992 N° 12 42^e année Le numéro Fr. 6.50

Dezember 1992 Nr. 12 42. Jahr Exemplar Fr. 6.50





RÉSERVE DES CHEVALIERS



VIN
DES
cheVALIER

MATHIER-KUCHLER
SALQUENEN/SALGÈS
VALAIS SUISSE

MEUBLES
decarte
saxon

vous offrent un choix
de plus de 300 pièces
de tapis

NÉPALAIS ET INDIENS
A MOITIÉ PRIX

dès Fr.
120.- le m²

1950.- Fr.
selon photo

Canapé
d'angle
cuir véritable
22 coloris
à choix

Canapé livrable également en 3 places
2 places et fauteuil

MEUBLES
decarte
saxon

Votre don,
un élan du cœur
pour sauver
une vie.



Terre
des hommes
aide directe
à l'enfance
meurtrie

CCP 10-11504-8

*Pour toutes les exigences de la
gastronomie*



**MATÉRIEL DE SERVICE
ACIER INOX:**

Platerie, légumes,
poêles, soupicières, saucières,
poissonnières, etc.

PRIX CASH À L'EMPORTER
Spécialistes à votre disposition

3 expositions: **UVRIER/SION**, Centre Magro
Tél. 027/33 11 61
ROCHE, Centre Magro
Tél. 021/960 32 21
ROMANEL, Centre Magro
Tél. 021/732 11 11

restorex 
CUISINES PROFESSIONNELLES

**Tout
le matériel
qu'il faut
pour votre
bureau**

Meubles et Machines de bureau
Papeterie
Atelier de réparations

SCHMID DIRREN

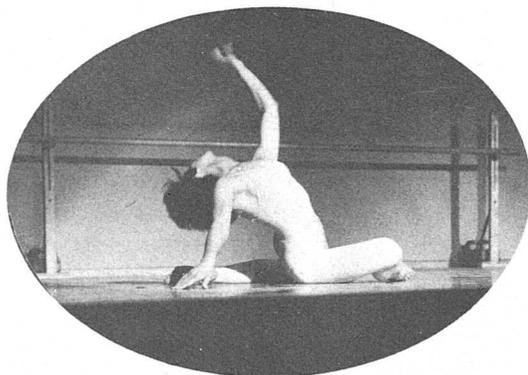
SD

MARTIGNY - SION - MONTHÉY - BRIGUE

026/22 43 44

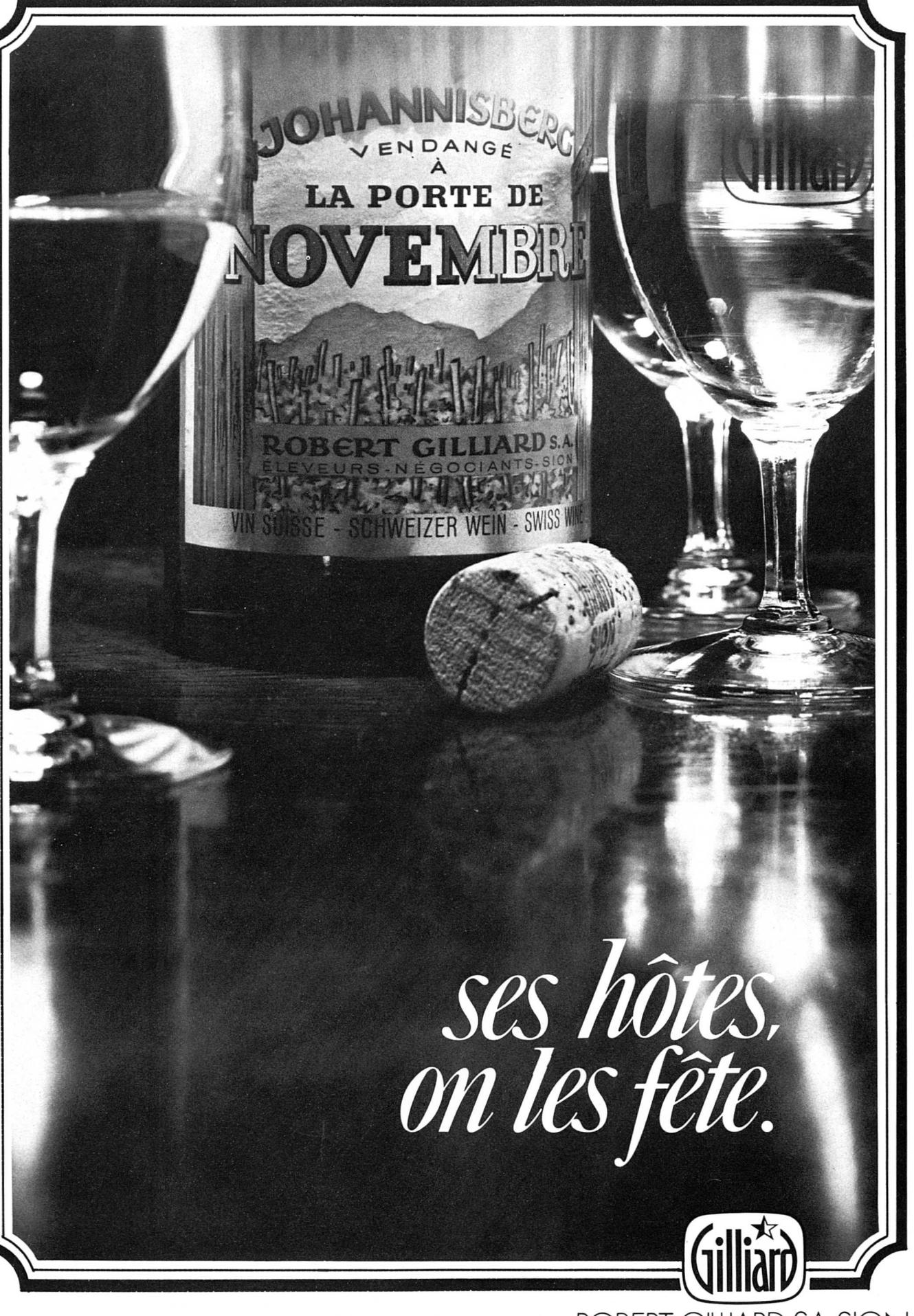
**MARTIGNY
ÉCOLE DE DANSE**

Fabienne Rebelle



*Danse classique
moderne jazz
contemporain
aérobic*

Rue des Alpes 1a
1920 MARTIGNY - Tél. 026/22 26 69 - 22 81 38



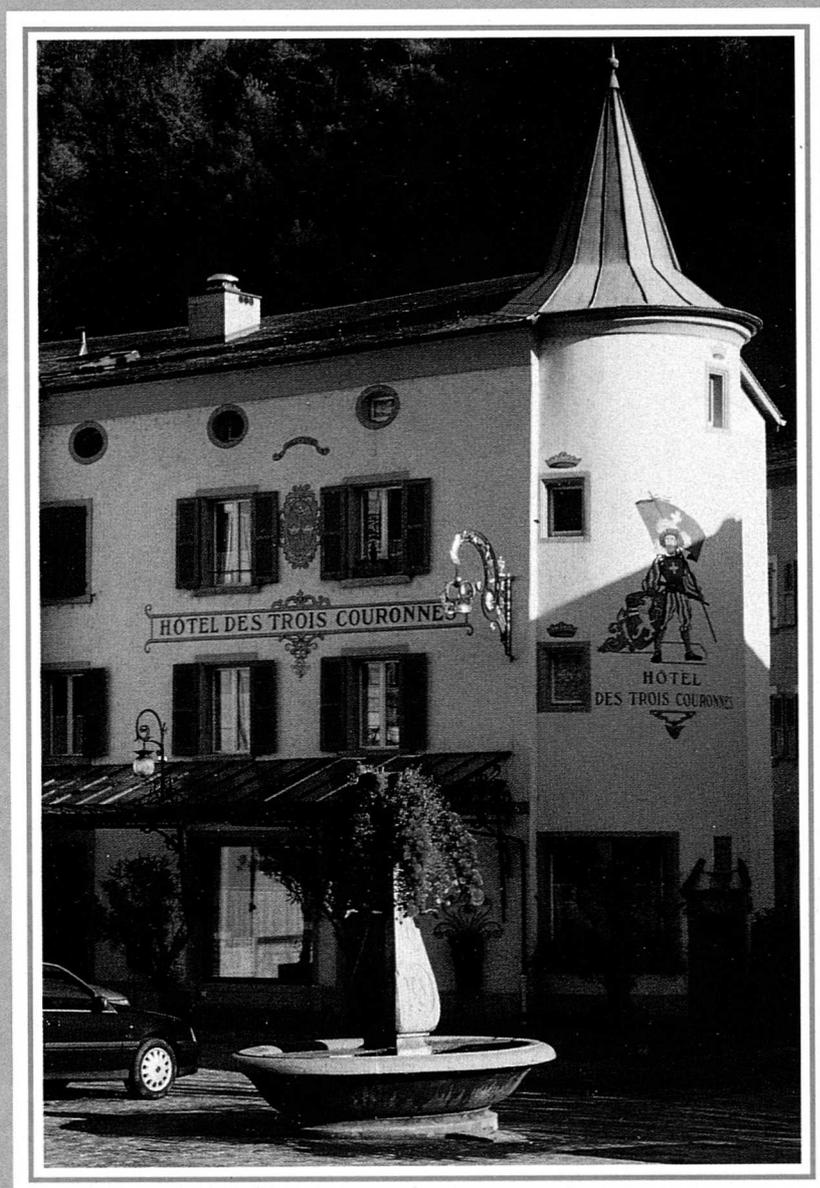
*ses hôtes,
on les fête.*



ROBERT GILLIARD SA SION

Création: F. Galy - Photos: M. Proust

LE RESTAURANT
LES TROIS-COURONNES
À MARTIGNY-BOURG





A fin décembre 1990, Myriam Petoud et Willy Knecht quittaient le café-restaurant Bellevue, au Sommet-des-Vignes, afin de se consacrer à un nouveau projet.

Ils entendaient reprendre un établissement dont le style serait en harmonie avec les qualités de leur cuisine, élaborée, raffinée.

Myriam Petoud et Willy Knecht viennent de trouver leur bonheur. Ils vont en effet animer le plus vieil établissement de Martigny, le restaurant Les Trois-Couronnes. Celui-ci, propriété de la famille de Marius Pitteloud, encaveur

à Molignon, a fait l'objet récemment d'une rénovation particulièrement soignée.

On trouvera donc désormais aux Trois-Couronnes de Martigny-Bourg, une cuisine fine et savoureuse dans l'ambiance chaleureuse d'une bâtisse construite au XVIII^e siècle.

On a conservé dans la salle à manger la poutraison d'origine. Le vieux bois se marie à merveille avec la sobriété des murs chaulés et la douceur des étoffes saumonées.

Willy Knecht, chef de cuisine, propose une carte variée; il entend la modifier au gré des saisons et de la production du jardin valaisan. On dégustera donc chez lui des mets qui auront la couleur et le goût des différents mois de l'année.

On pourra savourer chaque jour un **menu d'affaires** pour un prix très mesuré. Le **menu du marché** devrait combler tous ceux qui sont disposés à déguster une cuisine spontanée que l'on crée en fonction des arrivages de poissons ou de primeurs. Enfin, tradition des lieux oblige, Willy Knecht veut remettre à l'honneur un menu **Belle-Epoque**. Il s'agira de mets préparés selon des recettes du début de ce siècle, mais actualisées... et allégées.

Les vins seront dignes de cette cuisine délicate. On a fait une sélection de grands crus valaisans, parmi lesquels se trouveront évidemment les

spécialités de la famille Marius Pitteloud. On ajoutera aux vins indigènes quelques dignitaires de Bourgogne et du Bordelais.

Si vous n'avez ni le temps ni l'envie de faire un repas trop riche, Willy Knecht vous servira à la brasserie quelques mets plus simples, et même un savoureux plat du jour.

Vous le voyez, quel que soit votre goût du moment, vous trouverez chez Willy Knecht et Myriam Petoud, une cuisine familiale ou gastronomique. Et surtout, on vous réservera en toutes occasions un accueil très cordial.

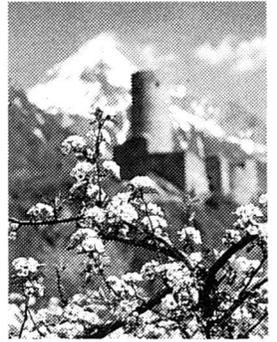


Photos Raoul Chédel, Bernard Mottet

WILLIAMINE

Marque déposée

« DANS SES ARÔMES PALPITE LE COEUR DU VALAIS. »



MORAND

Martigny - Valais

Visitez notre

Villeroy & Boch

CENTER

Le cadre raffiné
des plus beaux services:
vaisselle et cristal.



Découvrez la grande tradition
Villeroy & Boch dans ses succès en
porcelaine et faïence et dans ses
dernières nouveautés en Bone China,
le tout complété par des verres
en cristal au plomb.

- Porcelaine
- Langenthal
- Etains
- Coutellerie
- Cadeaux

LISTES DE MARIAGE

« CHEZ RICHARD » AU FORUM DES ALPES

Dépositaire officiel
Villeroy & Boch

RICHARD MULLER
Av. du Rothorn 10
SIERRE - Tél. 027 / 55 76 86

TRISCONI & FILS, MONTHEY MEUBLES RUSTIQUES

350 armoires

livrables du stock
1, 2, 3, 4, 5 portes

noyer - chêne - érable
cerisier - tanganika, etc.

Fabrication sur mesure
également



300 tables

rondes - ovales
carrées, rectangulaires

Tous les modèles de 2 à
20 places et sur mesure
également

Coins à manger

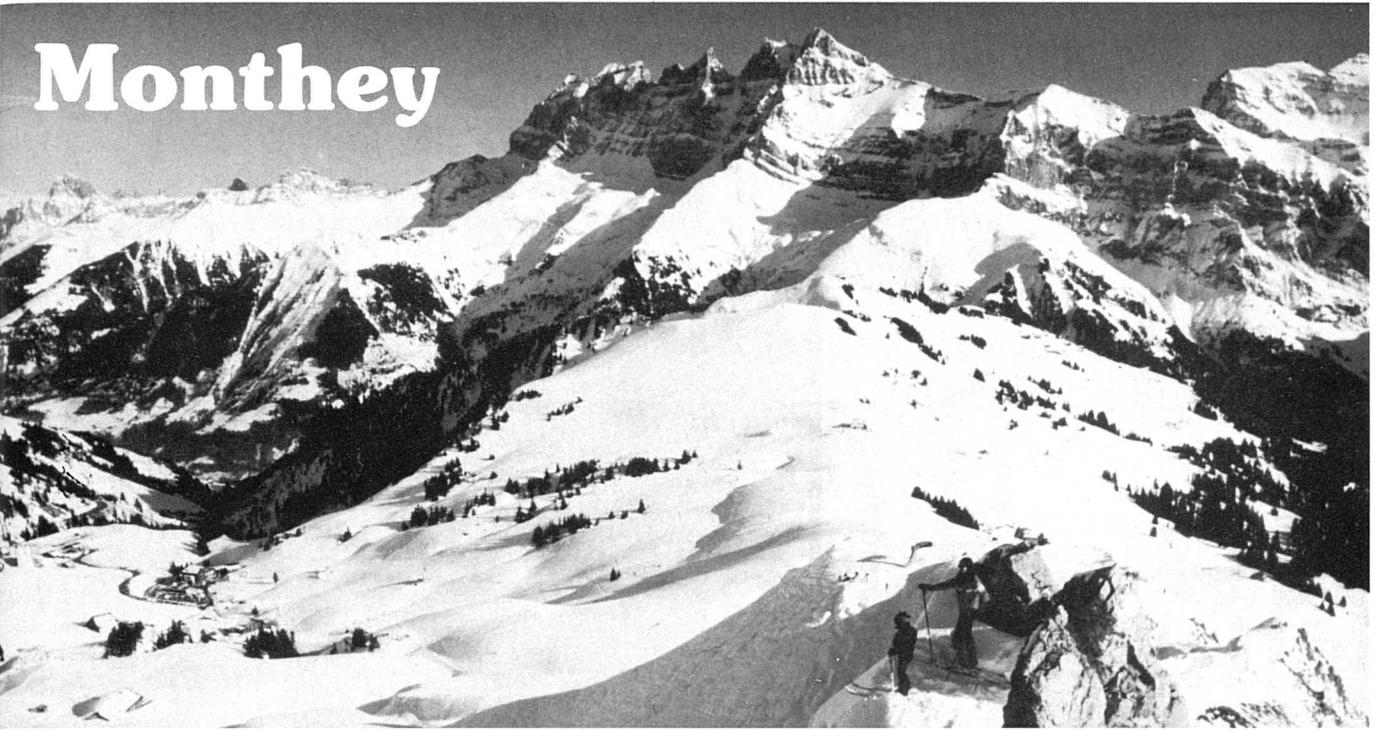
adaptés à chaque intérieur,
teinte et finitions à choix
sans supplément



Le meuble rustique de qualité
c'est notre spécialité!

Tél. (025) 71 42 32 - Fermé le lundi

Monthey



Les Dents-du-Midi vues sous un angle moins connu!

Photo: ATLD

Monthey-Les Giettes, 428-1600 m, balcon sur le Léman et porte d'entrée du vaste complexe touristique franco-suisse « Les Portes-du-Soleil », été-hiver 200 installations de remontées mécaniques, 600 km de pistes et de promenades. Du Léman aux Dents-du-Midi, Les Giettes, plus de 15 km de pistes de fond et 3 remontées mécaniques. Renseignements: Office du tourisme, Monthey, place Centrale 4, tél. 025/71 55 17.

GARAGES-CONCESSIONNAIRES GARAGE CROSET

Agence régionale exclusive Chablais valaisan

Avenue de France 11
Tél. 025 / 71 65 15



Distributeur officiel
Renault

Tél. 025 / 71 21 61



GARAGE DE MONTHEY SA

Seule agence officielle VW - Audi

Route de Collombey
Tél. 025 / 71 73 13

BOUTIQUES SPÉCIALISÉES



Marcel

TAPIS D'ORIENT
BIBELOTS D'ASIE

Tél. 025 / 71 21 15



MARTIGNY - SION - BRIG - MONTHEY
LES PROS DE LA BUREAUTIQUE

Rue de Coppet 4
Tél. 025 / 71 63 22



APPORTEZ VOS ANCIENS
DUVETS
Nous vous les relapons à l'état de neuf
ou les transformons en nordique

Epuration Fabrication Transformation

VAL DUVET SION Tél. 027/31 32 14
Manufactures et magasin - route de Riddes 21
à 200 m des casernes

VAL DUVET MONTHEY Tél. 025/71 62 88
Bâtiment La Verrerie - A côté de la Coop
Avenue de la Gare 42

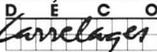


Vêtements et jouets pour enfants 0 - 12 ans
Place Tübingen 2 - Tél. 025/71 78 48



UN BAIN DE FOLIÉ!

Av. du Simplon 23 Bureau 025 / 72 17 72
Fax 71 75 22



UN CARREAU D'AVANCE!

Av. du Simplon 23 Bureau 025 / 71 76 97
Fax 71 75 22

HORLOGERIE - BIJOUTERIE



AGENCE - FIDUCIAIRE

Un capital de confiance
et d'expérience
pour la sécurité de
vos placements immobiliers

- Promotion
- Vente
- Gérance et administration d'immeubles
- Service fiduciaire et fiscal



CONFIDÉO SA
Agence immobilière
Rue de la Gare 1 - 1800 Aigle (Sion)
Tél. 025 / 26 51 61

FIDUCIAIRE ET RÉGIE JEAN RIGOLET SA

Rue de Coppet 1
Tél. 025 / 71 53 63

PLACEMENT



Postes fixes et temporaires
MONTHEY - MARTIGNY - SION - SIERRE - VIÈGE

INFORMATIQUE

Devis, métrés, rendement de chantier, gestion
des coûts, facturation...

Confiez ces tâches à **BATI 2000!**

Logiciel de gestion pour les entreprises du
bâtiment.

Votre partenaire le plus sûr!

SBM INFORMATIQUE SA - MONTHEY

Tél. 025 / 72 11 24 - Fax 025 / 71 86 59

ÉLECTRICITÉ



INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES

TÉLÉCOMMUNICATIONS

1870 MONTHEY

1896 VOUVRY

PUBLICITAS

Sion, tél. 027/29 51 51
Fax 027/23 57 60



MONTHEY
tél. 025 / 71 42 49



Tous les sports à 30 minutes - Quatre campings, dancings - Hiver: patinoire artificielle couverte, ski, curling, piscine couverte.

Été: tennis, natation, canotage, pêche, équitation, parcours Vita.

Renseignements: Office du tourisme de Sierre, tél. 027 / 55 85 35.

GARAGES-CONCESSIONNAIRES

Garage Bruttin Frères SA

Agences:
Volvo, Honda automobiles, Subaru
Bureau - Garage - Auto-électricité - Carrosserie
3941 Noës/Sierre Tél. 027/55 07 20



LA NOUVELLE ESCORT RS 2000 16V, 150 CH



ABS pour tous
De série. By Ford

Garage du Rawyl

F. DURRET S.A.
SIERRE - 027/55 03 08



DROGUERIES

LE DROGUISTE VOTRE CONSEILLER



BRUNO BARONE

Droguerie-herboristerie **Casino**
Sierre - 027 / 56 10 12

HORLOGERIES - BIJOUTERIES OPTIQUES



Montres et bijoux
Général-Guisan 11 - 027/55 28 70
IWC - Rado - Tissot - Longines - Jean d'Eve



Hansen
OPTIQUE

Maîtrise fédérale - Examens de la vue
SIERRE

Avenue Général-Guisan 5 Tél. 027/55 12 72



Hansen
Hansen

HORLOGERIE

Tél. 027/55 12 72

SIERRE



Hansen Nils

Bijoutier - Joaillier
Création de bijoux

Tél. 027/55 12 72

SIERRE

MUSIQUE



PIANOS

- ACCORDAGE
- Vente - Réparations

Plus de 40 pianos en stock

Theytaz musique Sierre
Facteur et accordeur de pianos

Avenue du Marché 18 - Tél. 027/55 21 51

HÔTELS - RESTAURANTS

Hôtel-Restaurant de la SIERRE Lac de Géronde

Un restaurant original creusé dans le rocher
Une cuisine réputée accompagnée
des meilleurs vins de la région

Fam. Freudiger-Lehmann Tél. 027/55 46 46

Grand parc privé - Tél. 027/55 25 35
Fax 027/56 16 94

Direction:
Fam. Savioz

***HOTEL ATLANTIC SIERRE

HÔTEL-RESTAURANT

Votre point de rencontre dans le Valais central,
pour banquets, réunions, séminaires, expositions
et repas d'affaires.

80 lits, chambres avec bain ou douche, radio, TV,
minibar, téléphone direct, fenêtres insonorisées.

CAFÉ-RESTAURANT LE GOUBING

Gérard et Andrée Rouvinez-Aymon

- ASSIETTE DU JOUR ● FONDUE
- RACLETTE (sur commande)
- SPÉCIALITÉS VALAISANNES

CHAMBRES

BD BAR ouvert jusqu'à 1 heure

Près Patinoire - Parc à proximité - 027/55 11 18

BUREAUX COMMERCIAUX

Agence Marcel Zufferey

Affaires immobilières - Fiduciaire
Maîtrise fédérale
Membre USF
Tél. 027/55 69 61

PUBLICITAS

Sion, tél. 027 / 29 51 51
Fax 027 / 23 57 60

SIERRE
tél. 027 / 55 42 52



Conseil de publication:

Président: Jacques Guhl, Sion.
Membres: Chantal Balet, avocate, Sion; Aubin Balmer, ophtalmologue, Sion; Marc-André Berclaz, industriel, Sierre; Ami Delaloye, urbaniste, Martigny; Xavier Furrer, architecte, Viège; Gottlieb Guntern, psychiatre, Brigue; Roger Pécorini, chimiste, Vouvry.



Organe officiel
de l'Ordre de la Channe

Editeur:

Imprimerie Pillet SA
Directeur de la publication:
Alain Giovanola

Rédacteur en chef:

Jean-Jacques Zuber

Secrétariat de rédaction:

Rue des Finettes 65
Case postale 840
CH-1920 Martigny 1
Tél. 026/218 813
Téléfax 026/218 832

Photographes:

Oswald Ruppen
Thomas Andenmatten

Service des annonces:

Publicitas SA, avenue de la Gare
1951 Sion, tél. 027/29 51 51
Fax 027/23 57 60

**Service des abonnements,
impression, expédition:**

Imprimerie Pillet SA
Rue des Finettes 65
CH-1920 Martigny 1
Tél. 026/218 812
C.c.p. No 19-4320-9, Sion

Abonnements:

12 mois Fr. s. 60.-,
étranger Fr. s. 70.-
Élégant classeur à tringles blanc,
pour 12 numéros Fr. s. 15.-

Ont collaboré à ce numéro:

Marc-André Berclaz, Pierre Berclaz, Jean Bonnard, Léonard P. Closuit, Jocelyne Gagliardi, Marie-Josèphe Luisier, Inès Mengis Imhasly, Edouard Morand, Bettina Mutter, Ursula Oggier Volken, Thierry Ott, Jean-Marc Pillet, Lucien Porchet, Elisabeth Sola, Pascal Thurre, Michel Veuthey.

La reproduction de textes ou d'illustrations est soumise à autorisation de la rédaction.

Couverture:

Photo Thomas Andenmatten.

Editorial

Peut-être les fins de siècles agissent-elles sur les sociétés comme les fins d'années sur les individus. Cela expliquerait le désarroi dans lequel nous séjournons. On regarde derrière soi, on confronte ses ambitions et ses réalisations: l'écart entre celles-ci et celles-là suscite le vertige. Et l'on remue dans sa tête l'amer constat d'Aragon: «Le temps d'apprendre à vivre, il est déjà trop tard.»

Les sociétés comme les hommes ne réalisent que des progrès infimes et lents. Encore perd-on du temps en errances et en accidents. On enfile de mauvais chemins, et il faut revenir en arrière. On trébuche, et il faut retrouver un équilibre. Il s'ajoute à cela que la perception que nous avons du progrès ou des éléments qui y contribuent manque souvent de netteté. On confond agitation et mouvement, vitesse et rapidité, opulence et prospérité, euphorie et bien-être. Pas facile de distinguer entre ce qui facilite la vie et ce qui l'encombre; entre l'avancée qualitative et le développement quantitatif.

Les périodes de doute et de crise nous conduisent à faire le point. Très bien. Mais il faut éviter que l'introspection ne tourne à l'autodestruction; que le découragement n'entrave un nouveau départ. Ce siècle a encore huit ans à vivre; nous ne pouvons pas attendre son achèvement pour rebondir. Et, puisque nous sommes attachés aux dates symboliques, eh! bien, entrons d'un pas résolu dans l'année nouvelle.

Chers lecteurs, nous vous souhaitons de passer d'heureuses fêtes de Noël.

Alain Giovanola
éditeur

Jean-Jacques Zuber
rédacteur



Thomas Andermatten

Editorial 10

Femmes dans les vignes

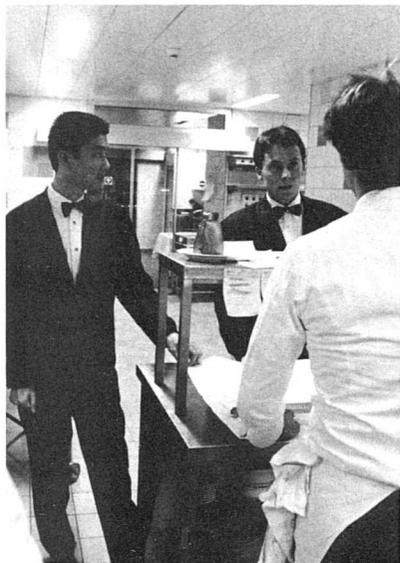
Marie-Hélène Imesch Sigerist ou l'engagement	13
Romaine Michellod croit au blanc	15
Marie-Thérèse Chappaz, Frau von Charakter	17
Madeleine Gay, la vérité dans l'équilibre	20
Corinne Clavien, die Fachfrau im Weinlaboratorium	22

Gastronomie

Quand les abattoirs se transforment en restaurant gastronomique!	24
Le «petit» château de Loèche-les-Bains, une oasis dans les Alpes valaisannes	26
La Poste in Montana	29

Nature

L'OPAV, cet inconnu	31
La débâcle du Giétroz	33
Menaces sur les traces de dinosaures	35
Les Empreintes du Vieux-Emosson	36



Thomas Andermatten

Vie culturelle

Calendrier culturel et récréatif du Valais	39
Roger Salamin, la croisade solitaire d'un éditeur valaisan	43
Zermatten ou le sourire du Diable	45
Le Valais et ses étrangers	46
Il maestro di cappella et la leçon de musique	47
Norélène ou le sortilège des tissus vénitiens	49

Vie touristique

Panorama touristique	50
Tourismus in Schlagzeilen	52

Magazine

Les faits de tout à l'heure	54
Rückblende mit Seitenblicken	57
A propos de mountain bike, lettre d'un lecteur	59
Potins valaisans	60
Les pensées de Pascal	60
Mots croisés - concours de Noël	63

Chronique de l'Ordre de la Channe 61



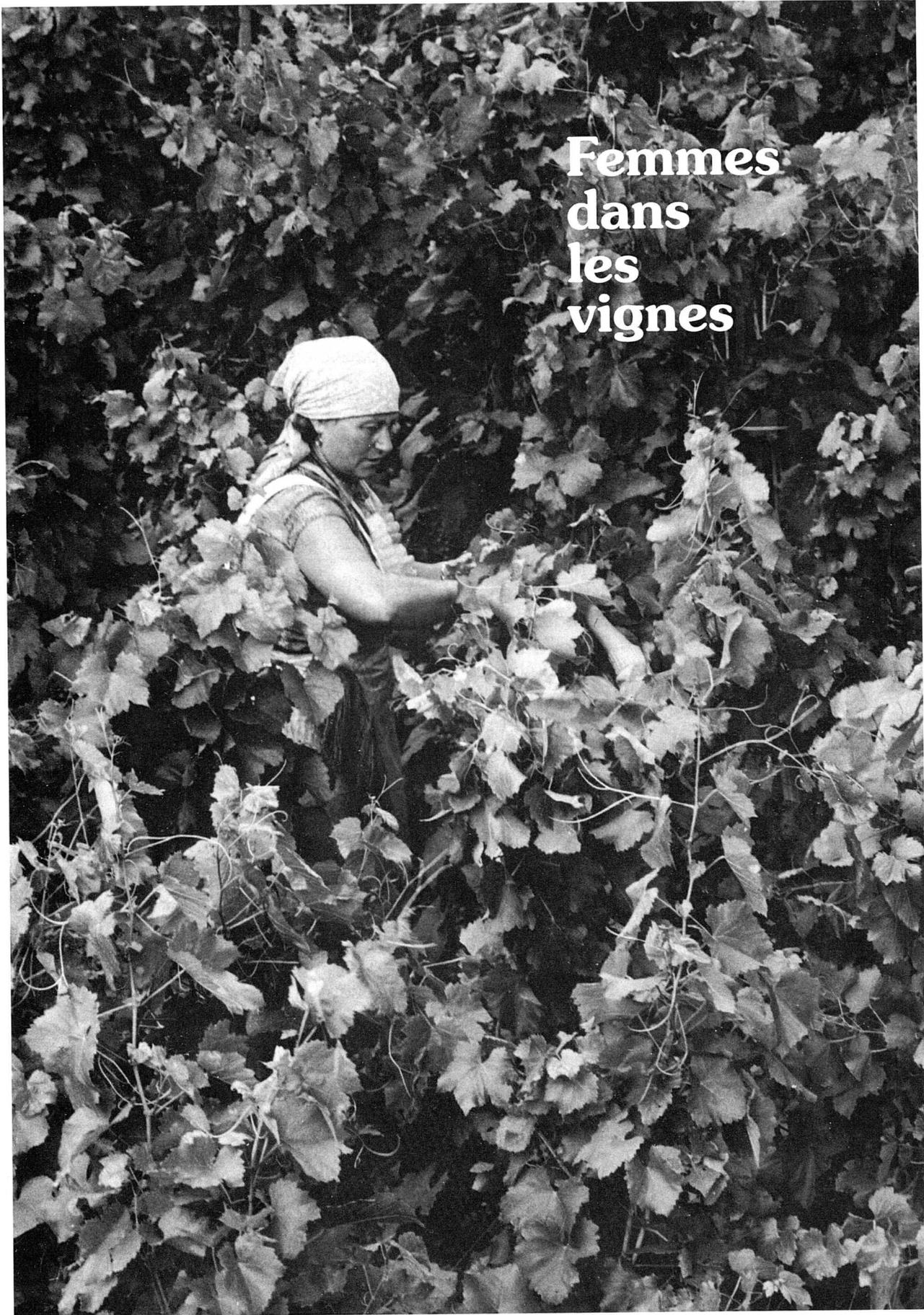
Alice Zuber

**GUIDE
DES RESTAURANTS
DU VALAIS
ET DES LIEUX DE
DÉGUSTATION DES VINS**

**SUPPLÉMENT
DE NOTRE
ÉDITION DE
DÉCEMBRE
(ÉTRANGER
SUR DEMANDE)**

**WALLISER
GASTSTÄTTEN-
FÜHRER
KELLER UND «CARNOTZETS»
FÜR WEINDEGUSTATIONEN**

Femmes dans les vignes



Marie-Hélène Imesch Sigerist

Féministe sans le savoir

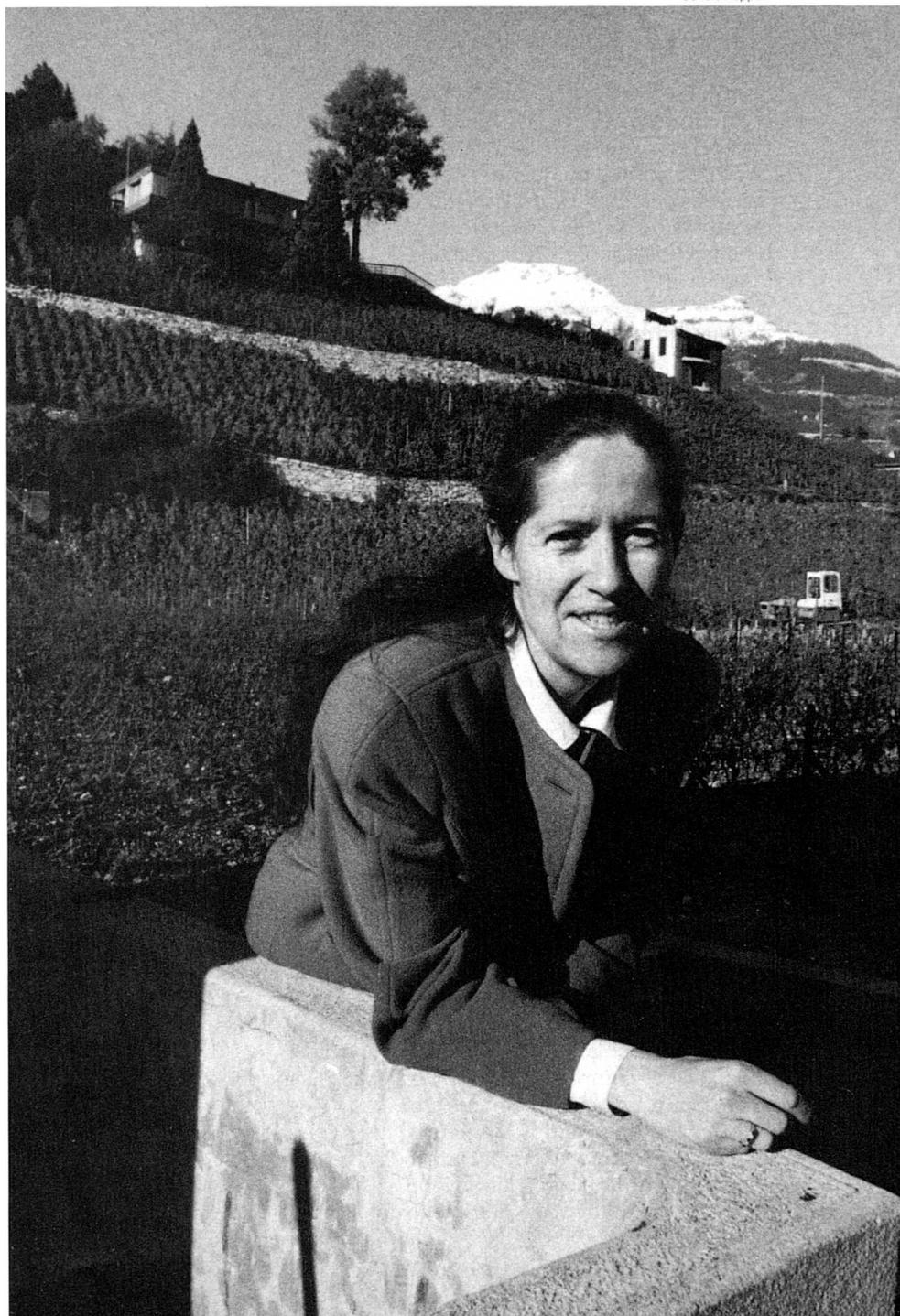
Oswald Ruppen

Elle exerce un mandat politique important, dirige une entreprise, préside une association professionnelle qui ne regroupe que des hommes et passe une partie de sa vie entre la cave et le carnotzet. Marie-Hélène Imesch Sigerist semble prendre un malin plaisir à chasser sur des plates-bandes d'ordinaire réservées aux hommes...

Après des études de droit, sanctionnées par une licence de l'Université de Genève, Marie-Hélène Imesch Sigerist entra pour quatre ans (de 72 à 76) au service de la Confédération, à la division de la Justice, où elle a participé activement à la refonte du droit de la famille: «En 1976, avec mon mari, nous avons cédé à la tentation de réaliser une expérience professionnelle ensemble: nous avons repris la direction de la cave familiale. L'année suivante, je partais pour Changins y suivre un cours d'œnologie et de viticulture...»

Affaire de famille

Les Caves Imesch furent fondées en 1898 par le grand père de Marie-Hélène, originaire de Mörel et instituteur à Sierre. «Quand il demanda la main de Marie de Chastonay, qui travaillait dans l'hôtellerie, son beau-père exigea qu'il ait un travail sérieux. Pas question de donner sa fille à un instituteur qui travaillait seulement six mois par an...» Le grand-père se risqua au travail de la vigne et du vin avant de racheter une cave sieroise à l'enseigne du «Soleil de Sierre». La cave, que préside aujourd'hui Marie-Hélène, n'allait plus sortir de la famille. En 1992,



elle reçoit la vendange d'une centaine de fournisseurs et vend environ 500 000 litres de vins par an.

Après deux ans passés dans le commerce, le mari de Marie-Hélène a repris le chemin de Zurich où il travaille dans le journalisme économique et dans une agence de relations publiques, que l'on connaît même en Romandie depuis qu'Elisabeth Kopp a eu recours à ses services.

Marie-Hélène assura seule la direction de la cave jusqu'en 1990, date historique puisque la cave décrochait cette année là la Coupe du Chasselas suisse. Il y a deux ans, la directrice prenait du galon et devenait présidente du Conseil d'Administration de la cave, encore une fonction exceptionnelle pour une femme...

Madame la Présidente...

Ces seize ans dans le monde du vin conduiront Marie-Hélène au comité de l'Union des Négociants en Vins du Valais (UNVV) pendant quatre ans, avant de la propulser à la présidence, qu'elle exercera encore trois ans: «Jamais dans ma carrière professionnelle je n'ai rencontré de problèmes parce que j'étais une femme» explique celle qui a réussi à s'imposer dans cette association professionnelle qui regroupe 70 membres – tous masculins – et représente les 50% de l'encavage valaisan.

En politique, Marie-Hélène fut la première femme à pousser la porte du Conseil municipal sierrois en 1981. Quatre ans plus tard, son parti, le PDC, perd un siège, celui réservé à la seule femme. L'échec de Marie-Hélène fut vite réparé quand, quatre ans plus tard, René-Pierre Antille réussit à la convaincre de se représenter. Elue, elle occupe depuis la vice-présidence de la Ville et compte bien remplir pour quatre ans en décembre: «Je n'ai pas fait mon temps. Je pense que je peux encore me battre, notamment contre ceux qui veulent faire des économies au détriment de la formation...».



Oswald Ruppen

Optimisme face à l'EEE

Partisane convaincue de la qualité, Marie-Hélène constate que, ces deux dernières années, le Valais a su maîtriser sa récolte: «Pour les blancs nous sommes, cette année, en dessous de la consommation décennale (28 millions de litres) de 7 millions de litres. Il nous reste encore des stocks et des charges financières trop lourdes, sinon nous pourrions déjà voir l'avenir avec optimisme. Ce sera le cas dans une, voire deux récoltes...». Et de révéler, en primeur pour 13 ETOILES, les moyennes de la récolte 92: 1,100 kg au mètre carré pour le pinot et le gamay, et 1,187 kg pour le fendant, «la preuve que nous savons maîtriser notre production».

L'ouverture des marchés et la fin des barrières douanières ne seront-elles pas fatales aux vins valaisans? «Non, je ne le crois pas. Nous sommes tout simplement condamnés à produire encore plus de la qualité, des vins de haut de gamme. Je suis convaincue que notre palette de spécialités – dans laquelle je range le Fendant qualité bouteille – a une place en Europe.

Vous savez, nous n'avons jamais pu remplacer le Fendant dans le passé, souvenez-vous des essais avec le Weltliner autrichien et le Mâcon français. Ces vins n'ont pas connu le succès escompté, les consommateurs n'ont pas bu ces vins comme ils boivent le Fendant: aucun blanc étranger ne peut le remplacer et faire autant plaisir en autant de circonstances différentes, le Fendant, c'est réellement le vin de toutes les occasions. Il ne faudra tout simplement pas démolir son image de marque en bradant n'importe quoi à l'étranger. Je pense qu'au niveau des vins on pourra affronter avec succès le marché européen, avec des armes bien meilleures que les autres branches de l'agriculture, ne serait-ce que parce que le vin n'est pas subventionné».

La Roumanie

Malgré sa propension à exercer des activités de mâle, Marie-Hélène Imesch Sigerist n'a rien du garçon manqué. Coup d'œil sur ses mains, qu'elle a très fines, «à Changins, j'avais de la peine à serrer assez fort les tuyaux pour que ça ne coule pas...» rigole-t-elle. Avec ça, une sensibilité bien féminine qui éclate dès qu'on aborde un peu la vie privée et ses enfants: Alba, 10 ans, et Georges, 9 ans, tous deux originaires de Colombie et le petit dernier, Alexis, 7 ans, venu lui de Roumanie. Un pays qu'elle connaît bien pour avoir conduit à deux reprises une délégation sierroise à Gilau, village avec qui Sierre a signé un pacte d'amitié: «Nous avons crû au départ qu'il fallait apporter là-bas des quantités de choses. Après le deuxième voyage Père-Noël, je me suis rendue compte que cela ne servait à rien. Nous allons maintenant vers des contacts plus suivis avec la population. Nous avons invité deux groupes folkloriques et nous envisageons la venue d'enfants ici pour des vacances. Enfin, nous aidons à la rénovation de l'école de Gilau...»

Jean Bonnard

Romaine Michellod croit au blanc

Oswald Ruppen



Il s'agit, dans un premier temps, de reconnaître une évidence: Humagne, Syrah, Arvine, Amigne, nos meilleurs vins se conjuguent au féminin!

Evidemment, elles sont venues, les femmes, bien après eux. Mais les œnologues valaisannes n'en sont plus à leurs premiers pas. «Les femmes ont travaillé doublement pour se faire une place dans un domaine jusque là réservé aux hommes. Elles ont prouvé leurs capacités en créant des vins d'excellente qualité. Heureux résultats, car hier comme aujourd'hui, on ne leur accorde que rarement le droit à l'erreur», sourit Romaine Michellod, œnologue à Leytron, dans l'entreprise familiale.

Elle se souvient de son premier stage dans une cave où l'œnologue s'était promis de la déguster du métier en lui permettant les seuls travaux qu'il jugeait dignes d'une femme dans ce saint des saints: laver les vitres, balayer les feuilles, nettoyer la cuve!

C'était compter sans la patience et la passion de la jeune élève.

Si le grand-père doutait également des capacités œnologiques de sa petite-fille, le père ne s'en est pas moins senti fier de l'intérêt qu'elle portait à son propre métier.

Willy Michellod a partagé sans condition ses connaissances et son expérience, il a su aussi apprendre d'elle et lui accorder une confiance totale. Cela n'a pas été sans confrontation d'idées et de méthodes mais la complicité qui les lie à une même passion vaut bien quelques sujets de dissension!

Outre ses études viticoles, Romaine Michellod a tendu une autre corde à son arc: elle est labo-

rantine en chimie et cette double formation lui a ouvert les portes de l'École d'œnologie. Elle partage donc la semaine entre ses cours à Changins et les caves de Leytron. Toutefois les vendanges et les premières vinifications occupent toutes ses heures jusqu'à la dernière. Cris des vendangeurs, bruits des tracteurs, nuits au pressoir... Raisins et vigneronnés pressés à froid ou à chaud; le jus pour les uns, la sueur pour les autres...

Et, dans les odeurs de cave dont elle est imprégnée depuis toute petite, Romaine Michellod retrouve le nirvana de l'œnologue. L'œil cerné, elle analyse, surveille, suppute, s'angoisse ou espère devant cette secrète alchimie d'où naîtra le nectar ou la piquette, «quoique, dit-elle, un raisin bien choisi donne souvent un bon vin».

Elle se rappelle en riant les cheveux gris que lui a donnés sa première Humagne Blanche, imbuvable à la fin de la première fermentation; mais Bacchus veillait et la deuxième fermentation révéla l'une de ses grandes réussites!

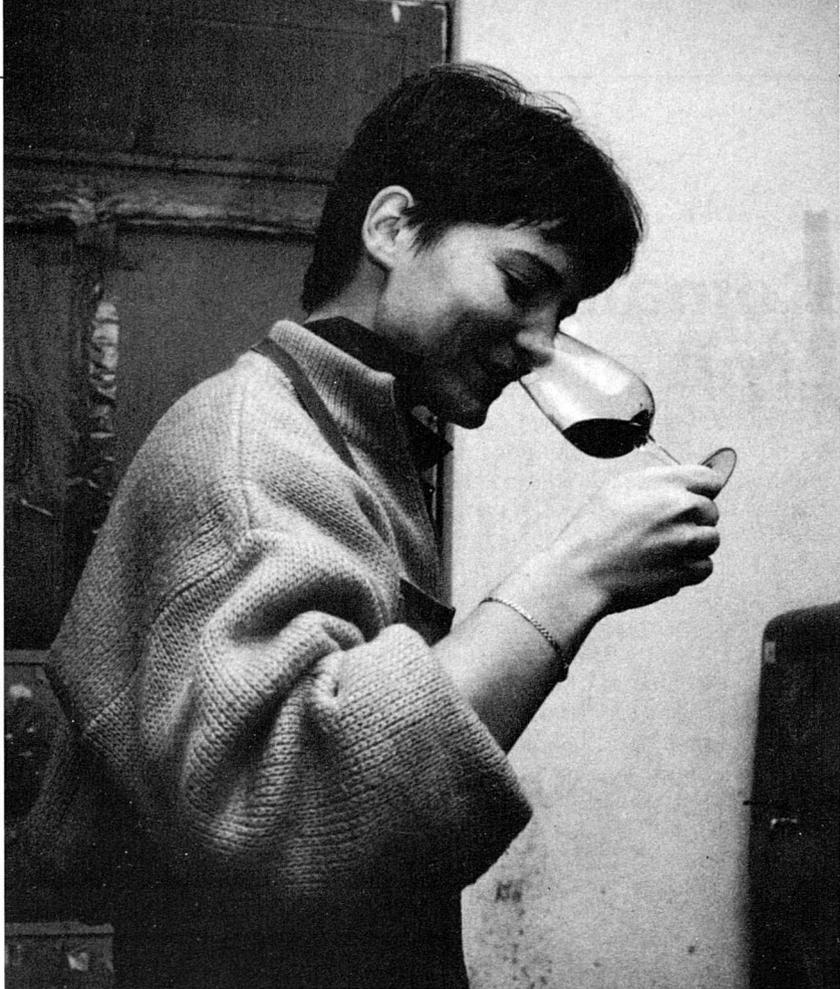
Pour Romaine Michellod, vivre avec la nature c'est aussi la respecter, en accepter les inconvénients et éviter de tout détruire à coups de produits chimiques. On peut en déduire qu'elle n'est pas la meilleure cliente des représentants en produits œnologiques!

Son but: travailler au plus proche du raisin et retrouver dans le vin la typicité des cépages.

Elle relève avec une fierté qui ne concerne pas seulement sa cave «Le Bosset», la qualité des spécialités valaisannes, surtout dans les blancs. «Dans l'esprit d'une limitation de rendement, le Valais peut présenter sur le marché des vins haut de gamme.»

La jeune œnologue s'est lancée, pour le plaisir, dans la champagnisation du Riesling ou du Chardonnay. Les bouchons de l'Ormarin sautent aux fêtes de fin d'année.

Une petite cuvée... pour les plus rapides!



Oswald Ruppen



Marie-Thérèse Chappaz, Frau von Charakter

Thomas Andenmatten



Ein Herbsttag bei Marie-Thérèse Chappaz in Fully

Marie-Thérèse Chappaz auf ihrem Weingut «La Liaudisaz» hat seit vielen Tagen auf diesen einen sonnigen Tag, und andere mehr, gewartet, um ihre 6000 m Flétry zu ernten: Herbsttage voller Licht und Wärme, die Landschaft in unbeschreibliche Farbenfülle getaucht, in bezauberndem Kontrast zum Frühlingschnee der Berge.

Eigentlich sollte der 92er ein Jahrhundertwein werden, nach Qualität und Quantität zu schliessen. Der Austrieb im Frühling war voller Verheissung, Sommer und Frühherbst verhalten zu erstaunlicher Reife, doch bei der Lese wollte das Oktoberwetter nicht so recht mitspielen. Wenigstens bis zum Tage meines Besuchs.

Marie-Thérèse ist eine der wenigen Frauen, die sich im Wallis in eigener Regie und Verantwortung um den Weinbau kümmern. Es gibt deren immer mehr, in Klammern vermerkt. Sie ist eine eigenwillige, charakterstarke Frau, das sieht man auf den ersten Blick, in den besten Jah-

ren junger Reife, mit viel Einsatz und auch schon Erfahrung im Beruf und einer grossen Portion feu sacré. Auch das spürt man sofort. Wer heute in diesem Damengespann fehlt - sie war das letzte Mal dabei, bei meinem ersten Zusammentreffen mit Frau Chappaz -, ist ihre dreijährige Tochter, eine eigenwillige Persönlichkeit auch sie, bezeichnenderweise Pranvesa, d. h. Frühling geheissen, obwohl im Juli geboren. Dieser Tochter und dem Weinbau widmet Frau Chappaz derzeit ihre Lebenskraft und ihr Interesse.

Nicht Berufung, sondern sorgfältige Berufsfindung

Ob man Winzerin wird, wie man auch hätte Schneiderin werden können? Nun, von eigentlicher vocation will Marie-Thérèse nichts wissen. Vieles ist vielleicht Zufall, anderes milieubedingt. Immer fand sich in den elterlichen Reben Arbeit für die Kinder. Als junges Mädchen bekam sie vom Vater ein Stück Reben geschenkt, wie andere ein Gartenbeet. Während dort nur sommers Petersilie und Margeriten blühen, hatte sie das Weingut das ganze

Jahr über zu pflegen und im Herbst die Trauben zu lesen. So wurde sie vertraut mit der Arbeit, stärkte ihre Ausdauer in einem oft harten Metier, erfuhr aber auch die Passion dieses Berufs und sich selber als «Frau der Erde», ohne Kitsch und Pathos. Nach verschiedenen Einsätzen in Weingütern und Kellereien besuchte sie die Weinfachschule in Changins. Lehr- und Wanderjahre schlossen sich an, bis sie 1987 das Familiengut übernahm, weiteres Rebland hinzukaufte und 1988 ihren eigenen Keller eröffnete.

Im ehemaligen Gästehaus ihres Verwandten, des berühmten Staatsrates Maurice Troillet, richtete sie sich ein und besitzt und bearbeitet heute einen Rebberg von 3,7 ha mit verschiedenen Sorten, zum Teil an steilen, aber der Sonne zugewandten Hängen.

Im Einklang mit der Natur

Im Einklang mit der Natur und zumeist auch mit sich selber, arbeitet sie hart. Ein Handwerk! Mit Recht hegt sie leisen Stolz auf ihr Gut, obwohl es flächen- und damit arbeitsmässig an die Grenze des



Thomas Andenmatten

Zumutbaren stösst, für einen Ein-
fraubetrieb. 13- oder 14-Stunden-
Tage reihen sich im Kalender, man
hat sich der Erde beharrlich zuzu-
wenden. Für Laubarbeiten und zur
Ernte stellt sie selbstverständlich
Hilfspersonal ein, meist Frauen aus
der Umgebung. Maschinen tauscht
man, ökologisch und ökonomisch
überlegt, unter Nachbarn aus,
zusammen mit viel Erfahrung. Der
Weinbau ist ein Volljahresjob, Pro-
fessionelle wissen davon ein Lied zu
singen. Jede Zeit des Weinjahrs hat
ihren Einsatzplan. Die Arbeit ist viel-
seitig, sei es der Schnitt im Februar
und März, die Laubarbeiten im
Sommer, die Kellerarbeit im Herbst,
das Abfüllen und Administratives im
Frühling... Kleine Mengen feiner
Qualität.

In normalen Jahren produziert sie
20-25000 Flaschen Wein, genug
zum Leben, genug der Arbeit. Sie
spezialisiert sich auf kleine Mengen
feiner Sorten, kleine Mengen bieten
weniger Risiko, erklärt sie. Sie pflegt
mit Vorliebe die alten regionalen
Gewächse, hat einen 60jährigen
Ermitage am Lager, sie mag auch
Varianten und Verschnitte und hat
eine Vorliebe für Likörweine. Es
entspricht ihrer Eigenart, dem Wein
Zeit zu lassen. Schnellebigkeit mag
sie weniger. Dabei ist sie doch sehr
neugierig aufs Ergebnis. Den Wein
zu beobachten, zu begleiten, zu pfl-
gen ist für sie berufliche Leiden-
schaft. Sie präsentiert auch einen
trockenen, leicht aufmüpfigen klei-
nen Arvine, den bekannten Gamay
mit der blauen Binde am Hals, im
Eichenfass gelagerten Cabernet-
Sauvignon, ihren Ermitage und
andere gute Tropfen. Mit der Quali-
tät ihrer Reben, ihrer Arbeit, ihres
Könnens, ihres Kellers und wohl
auch einer guten Portion Glück hat
sich die Jungunternehmerin einen
ausgezeichneten Ruf geschaffen.
Sie ist keine Geschäftsfrau, kann
aber im Alleinvertrieb von ihrem
Wein leben. Feine Gasthäuser und
private Weinkenner sind auf ihrer
Kundenliste, nicht nur Girardet.

Im Verbund mit «Vital»

Obwohl für ihren Keller allein ver-
antwortlich, liebt sie den Kontakt
und Erfahrungsaustausch unter
Berufskollegen, ist Mitglied der Bru-
derschaft Sankt Theodul und hat

sich der Vereinigung Vitival ange-
schlossen und verpflichtet.

Dies ist eine Vereinigung von Win-
zern, die sich der integrierten Pro-
duktion verschrieben haben. Auf-
grund neuer Erfahrungen in
umweltgerechter Landwirtschaft wird
mit neuen Methoden Weinbau
betrieben, von der Pflanzung über
Düngung, Pflege, Insekten- und
Krankheitsverhütung bis zur Lage-
rung –, aber doch so, dass ein ver-
antwortbarer ökonomischer Ertrag
gesichert werden kann. Kantonale
und eidgenössische Berater stehen
ihnen helfend zur Seite; neben
neuer «Philosophie» ist aber auch
viel Eigenkontrolle, Eigenverantwor-
tung und ein neues Berufsethos von-
nöten. Marie-Thérèse ist mit Über-
zeugung, aber ohne Sektierertum
mit dabei, als «Frau der Erde» mit
einem Blick in die Zukunft, in der
vermehrt Qualität gefordert sein
wird, gerade auch im erweiterten
Europa, für das sie offen ist.

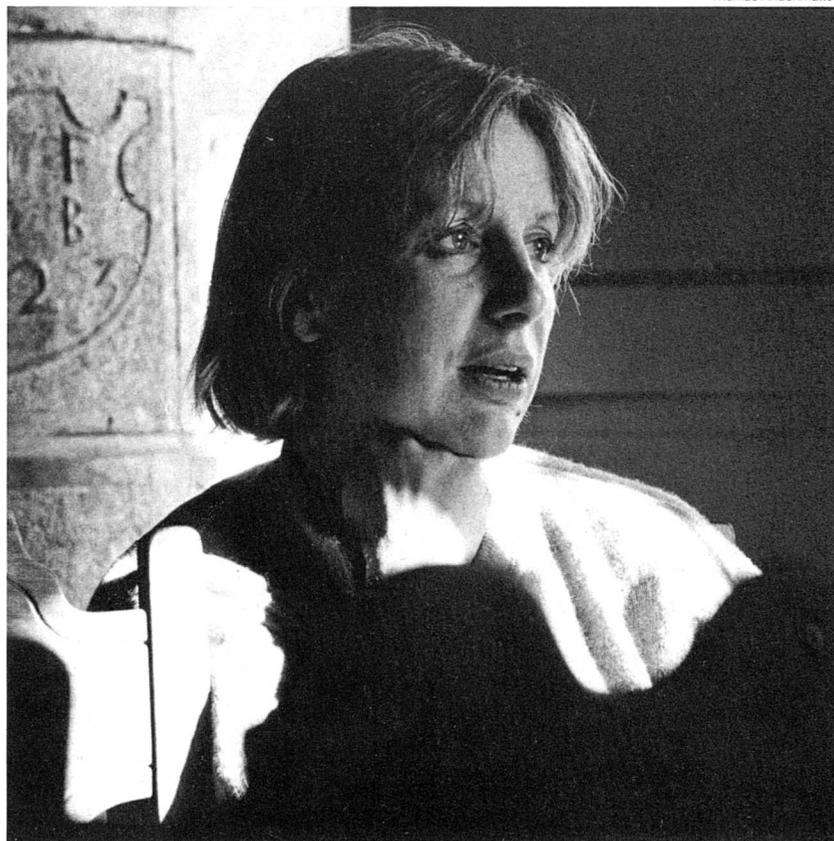
Drei Tropfen Genuss

In kurzer Zeit hat Frau Chappaz mir,
einer ausgesprochenen Laiin auf
diesem Gebiet, in fachfraulicher Art

viel beigebracht. Und da der Altwei-
bersommer gar verlockend ist, set-
zen wir uns kurz noch unter die Per-
gola, eine Rheinweinpflanze, zur
Degustation. Neuer wird vorsichtig
aus dem Fass gezogen, Spezialitäten
aus dem Lager in frische Gläser
gegossen. Ich werde auf Zeit zum
Kenner und weiss, warum ein Wein
nach Cassis oder Grapefruit duftet
und schmeckt, und warum trotz
poetischer Namensgebung auch die
chemische Formel zu stimmen hat.
Andere Attribute, die dem Wein
zugeordnet werden – jung oder
frech, seidig oder streng – fallen in
den Bereich persönlicher Definition.
– Gegenüber reckt sich der Felsen-
finger der Pierre avoua (von lat.
petra acuta «spitzer Stein», volks-
setymologisch in «pierre à voir» umge-
münzt), vor uns schillern die Reben
im Herbstlaub wie ein Flickentep-
pich: Das Leben berührt uns plötz-
lich von allen Seiten. Auch Marie-
Thérèse möchte nirgendwo anders
leben als hier, an diesem Ort, sie
möchte auch keinen andern Beruf
haben als den ihren, sie findet ihn
«super, passionnant». Welch Glück
für sie.

Ines Mengis-Imhasly

Thomas Andenmatten



Madeleine Gay

La vérité est dans l'équilibre

Pascal Thurre



Sacrée leçon de sagesse, leçon de vie tout court, que celle que la Nature donne à Madeleine Gay, première Valaisanne, avec Corinne Clavien, à avoir obtenu, il y a dix ans de ça, le titre d'ingénieur ETS en viticulture et en œnologie. Cette leçon: suivre le rythme que les saisons imposent à la vigne et à ceux qui la travaillent.

Fille de Jacques Richard, enfant de la ferme et de la boulangerie, elle galopait gamine, parmi les effeuilleuses, avec déjà la malice de la Petite Arvine au coin de l'œil.

La voici qui s'inscrit, au beau milieu des garçons, à l'École d'agriculture de Châteauneuf, avant de... monter à Changins.

– L'hiver je peins, je me ressource, je me régénère, pour partir de plus

belle, dans un coup de sève, au premier printemps.

Instant privilégié pour Madeleine que ces matins de mars quand elle peut à nouveau sauter dans son jeans et ses bottes pour arpenter le terrain.

Le bon vin c'est de A jusqu'à Z

– Le terrain... c'est ça la vérité. On nous imagine volontiers, nous autres œnologues, dans un laboratoire, éprouvette à la main, en train d'analyser, de disséquer. Faux. 80% de la qualité d'un vin doit être cherché dans le cep, dans le terroir, dans le travail des saisons. Tout cela forme un tout, une entité harmonieuse. La vérité est

dans l'ensemble. Elle est dans l'équilibre de toutes ces données. Le couronnement vient ensuite. Le bon vin... c'est de A jusqu'à Z.

Engagée par Provins, à peine sortie de Changins, Madeleine met au point, avec Jean Actis, un programme qui est sa fierté, sa passion. En un mot, il s'agit de faire le vin, non pas au gré de sa fantaisie ou des appels du marché, mais dans les conditions les meilleures, scientifiquement, selon des données bien définies. Les grands principes sont connus. Ils l'étaient moins hier: choisir les cépages qui illustrent au mieux les possibilités offertes au Valais, les adapter au terroir, analyser les sols afin de mieux connaître les composants qu'on va imposer à tel plant, miser bien sûr sur la lutte intégrée en dosant le coup de fouet des engrais, des fumures de l'eau, tout comme le bouclier que les sulfatages imposent à la plante.

On aurait pu croire dans ce Valais viril, un brin macho dès qu'il s'agit de vin, un Valais où l'on est plus traditionnel et empirique qu'ailleurs, on aurait pu croire que la femme-œnologue ne serait pas prise au sérieux. Il n'en est rien. Durant des années, Madeleine court les tablards pour conseiller le vigneron à l'heure de la reconstitution des parchets, sondant le sol, analysant les sédiments, guettant la marche du soleil et des vents, observant les traitements, accompagnant du regard la maturité du raisin, imposant même la date des vendanges, établissant des contrats de culture, afin de faire revivre les anciennes spécialités menacées de disparition, avant d'élever le vin en cave de façon plus personnalisée;

Oswald Ruppen

jamais elle n'a rencontré de réticence ni essuyé un sourire déplacé de la part des mâles du cep.

Dépasser les mesquineries locales

Le vœu de Madeleine Gay, dont le mari Stéphane est également dans le vin? Voir le Valais dynamiser sa politique viticole en offrant au monde de la consommation une image plus positive de son entité, de son label de qualité, en dépassant les mesquineries et les agressivités locales, en évitant une dispersion dans la publicité, en se méfiant de l'excentricité donnée à l'habillage, aux formes des bouteilles de toute provenance, tout en conservant la diversité de ses terroirs, de ses vins, de ses méthodes de vinification, puisque cela aussi est un atout majeur pour lui.

Pour Madeleine, la crise actuelle a même du bon, en ce sens qu'elle oblige chacun à affiner ses connaissances, à miser sur des plants oubliés tels le Cornalin, le Païen, la Rèze, l'Humagne rouge, les anciens Pinots, et plus récemment la Syrah aux origines papales, en offrant à tout ce monde le terroir que leur essence, leur origine réclament.

L'Europe? D'accord qu'il faudra lutter et lutter durement, mais notre place déjà se dessine si nous personnalisons notre production à l'enseigne des terroirs et d'une qualité encore plus pointue.

Pascal Thurre



Corinne Clavien

Die Fachfrau im Weinlaboratorium

Im kantonalen Weinlabor von Châteauneuf arbeitet seit 1979 eine Weinfachfrau, als Ingenieurin in der Önologie fachlich bestens ausgebildet: Corinne Clavien. Auf den ersten Blick glaubt man sich in einem ordinären Labor, doch auf den zweiten erfährt man, dass es sich um einen Betrieb eigener Art handelt; hier eine Weinflasche, dort eine im Plastiksack, aufgeklebte Weinetiketten am Rand des sterilen Laborbetriebes. Die Ingenieurin arbeitet zusammen mit einem Berufskollegen an Bestimmungen und Analysen, also im weissen Kittel, doch ihr beruflicher Alltag geht weit darüber hinaus.

Ein Gespräch mit Frau Corinne Clavien weist nicht nur auf beruflichen Werdegang, beruflichen All-

tag, sondern auch ist voller Erfahrungen, nicht nur mit chemischen Formeln, sondern in zwischenmenschlichen Fragen und Antworten. Als Weinfachfrau beschäftigt sie sich nicht mit der Produktion, aber mit dem Produkt und dessen Herstellern. Gerne würde man sagen, der Beruf sei ihr in die Wiege gelegt worden. Dies wäre zu einfach. Die Eltern waren im Weinbau tätig, man hatte Beziehungen zu eidgenössischen Experten. Doch dann hatte sich die junge Frau eines Tages ernsthaft zu entscheiden, einen für damals noch ungewöhnlichen Beruf in einer Männerdomäne anzuvisieren. Als erste Frau traf man sie in der Ingenieurklasse für Weinbau in Gingins bei Nyon.

Der Wein lässt nicht mehr los: Ihr beruflicher Alltag ist vielseitig, dem Jahreslauf der Natur angepasst. So begleitet sie von September bis April den Wein, besser den Produzenten. Ihre Kunden sind Private, kleine und grössere «Keller», Weinunternehmungen. Man testet im Labor jährlich 10-12000 Weinproben, erstellt unter Ingenieuren 60000 Analysen: beruflicher Alltag, auf eine Zahlenformel gebracht.

Die chemischen Analysen und deren Auswertungen tragen viel zur Qualitätsverbesserung bei. Ebenso wichtig wie diese Resultate findet Frau Clavien ihre Arbeit in der Beratung der Winzer, das richtige Wort bei der Beurteilung der Proben zu finden, den Winzer zu be-

Thomas Andenmatten



raten, nicht zu verunsichern, zu beruhigen, zu korrigieren, zu beglückwünschen. Beratung ist ihr Bereich, Repression steht keine an, läge auch nicht in der Kompetenz, sie ergibt sich von selbst auf dem Markt.

Vertrauen ist Grundlage dieser Arbeit, es entsteht auf selbstverständliche Art aus der Kompetenz. Frau Clavien fühlt sich sehr bestätigt und gefordert, auch als Frau unter vielen Männern.

Bei allem Spass am Experimentieren und Analysieren schätzt sie den Kontakt zu ihren Kunden als zwischenmenschliche Bereicherung sehr hoch ein. Winzer von Visperterminen über Salgesch bis ins Rhonetal am See finden sich regelmässig im Labor ein, wollen in eigenen Kellern den Wein getestet und damit beurteilt wissen.

Ihr Arbeitsfeld umfasst auch Ausbildungskurse im Lehrlingsbereich, Fortbildungskurse und Weinproben.

Hier ist sie andern wortwörtlich mehr als eine Nasenlänge voraus. Auch wenn Analysen chemische Zusammensetzungen, Fermentierungsprozesse anzeigen, liegt am Ende viel von der Bewertung und Beurteilung in der «Nasensarbeit», hat mit einem höchst fein ausgebildeten Geruchssinn zu tun. Es geht dann auf Sicherheit auch mit geschlossenen Augen.

Doch auch die gute Nase war keine selbstverständliche, einfach gegebene. Corinne sprach von vielen Jahren, von vielen Enttäuschungen und Verunsicherungen, bis die Nase «sie nicht mehr im Stiche liess». Wie einfach hört sich daneben die Geschichte des hölzernen Bengels an! Corinne sprach auch davon, wie sehr die Menschen den Geruchssinn vernachlässigen, obgleich die Lüfte voller Düfte seien... Corinne Clavien kennt also neben der chemischen Formel, den Ziffern und Zahlen auch die andern Dinge, die mit Duft und

Geschmack zu tun haben und deren Eigenschaften und Namen mit Blumen, Früchten, Wald und Wiese verwandt sind.

Es ist dann die Rede von Johannisbeeren, Pfirsichen, Erdbeeren, von Zitrusfrüchten, von Herbheit, Wildheit, Aggressivität, von rassig, jung, maskulin, von samtig, feminin, von Poesie vielleicht auch, ganze Seiten voll. Ausdrücke, die sich mit strengen Zahlen bestens paaren. Als Weinfachfrau immer im Kontakt mit diesem Produkt, ist sie auch sehr kritisch, was die Belange der Produktion betrifft. Sie freut sich, dass viele junge Winzer von neuem Qualitätsbewusstsein erfüllt sind, dass mehr denn 300 sich der Eigenkontrolle des «Vital» unterstellen, der Vereinigung für inte-

grierte Produktion. Sie hat erfahren, dass ehemaliger Materialismus neuem Lebensgefühl, neuem Bewusstsein gewichen ist. Man beutet die Erde weniger aus, pflanzt wieder Hecken neben Rebberge. Dies schafft Raum für Vögel und Schmetterlinge und somit eine natürliche Lebensgemeinschaft. Ein anderer Wettbewerb stellt sich ein. Davon erfährt sie, wenn sie im Labor analysiert, testet, beurteilt, probt, mit den Produzenten ins Gespräch kommt.

Eine Frau an einem wichtigen Posten, eine Arbeit, die viel abverlangt, aber reiche Befriedigung bietet, weit über das Resultat im Reagenzglas hinaus.

Ines Mengis Imhasly

Thomas Andenmatten





Oswald Ruppen

Quand les abattoirs se transforment en restaurant gastronomique!

Oswald Ruppen

A Chippis, la commune est propriétaire des anciens abattoirs, un très beau bâtiment construit au début du siècle. Cependant, désaffecté depuis plusieurs décennies, celui-ci tombait en ruine. Pour le sauver, les habitants, qui n'avaient pas les moyens de le restaurer eux-mêmes, ont décidé de le louer à des promoteurs siérois, dont le projet les a enthousiasmés: transformer les lieux en un hôtel! C'est chose faite depuis ce printemps.

En Valais, comme dans toute la Suisse, l'hôtellerie connaît des jours sombres. Depuis 1980, le nombre des nuitées a certes augmenté, mais celui des établissements, lui, a sensiblement diminué. Surtout dans les villes de la plaine. Les raisons de la «crise» sont faciles à comprendre: dans l'hôtellerie, les investissements et les charges sont de plus en plus lourds, les employés qualifiés de plus en plus rares, et les profits de plus en plus aléatoires. Bref, aujourd'hui en Suisse, l'hôtellerie n'est plus un secteur capable de séduire les investisseurs.

Personne ne nie toutefois qu'en Valais, on a encore besoin d'établissements: ni les responsables du tourisme, ni les autorités politiques qui, partout, se disent prêtes à encourager les initiatives privées. Dans l'industrielle Chippis, elles sont déjà passées aux actes. Ce printemps a été inauguré l'hôtel des Berges, qui est situé sur la rive gauche du Rhône et à deux pas du centre de la localité. Dans la maison qui abritait autrefois les abattoirs!



La rénovation et la métamorphose de ce superbe bâtiment, érigé vers 1910, et la construction d'une nouvelle aile ont coûté la bagatelle de six millions de francs aux promoteurs de l'opération, parmi lesquels figure l'entrepreneur Alain Pfyffer, 40 ans. Le complexe compte, en plus de l'hôtel – trois étoiles et dix-huit chambres – une grande brasserie, style début de siècle, et plusieurs salles de conférences, de congrès et de séminaires, équipées des moyens techniques audiovisuels et télématiques les plus modernes.

Ces aménagements intérieurs expliquent en partie le montant fort élevé des investissements. Mais en partie seulement, car une œuvre de restauration coûte souvent beaucoup plus cher qu'une nouvelle construction. «Nous avons dû bien sûr nous adapter à ce qui existait», explique Daniel Devanthéry, l'architecte. «A quelques détails près, nous n'avons pas touché aux façades et nous avons conservé tous les ornements – rosaces et clochetons, par exemple – qui donnent à la bâtisse son charme et qui en font un témoin du passé. Dans l'aménagement intérieur, nous avons travaillé avec les volumes existants.» Rassembler six millions de francs en période de récession économique n'a pas été une mince affaire. Les promoteurs ont pu compter, en plus de leurs fonds propres, sur l'aide des banques et

des amis, et, sous forme de souscription publique, sur la participation de quelques dizaines de particuliers.

Alain Pfyffer a de bonnes raisons de se montrer optimiste: le projet semble répondre à un véritable besoin. «Notre créneau, c'est le tourisme industriel! La région compte une multitude d'entreprises. J'espère que leurs clients deviendront les nôtres.» L'homme pense bien sûr à l'Alusuisse, qui a longtemps joué le rôle de moteur dans le développement économique de la région siéroise et qui, malgré les difficultés actuelles, demeure le principal employeur du district, mais aussi aux entreprises de pointe qui ont choisi de s'installer dans le Technopôle, situé juste en face de l'hôtel, sur la rive droite du fleuve. Quant à la brasserie, qui n'est pas sans rappeler l'ambiance feutrée, chaleureuse et discrètement kitsch de nombreux établissements parisiens ou lyonnais, elle séduit déjà une large clientèle. C'est le seul établissement du genre dans tout le district et la cuisine de Christian Zufferey, le chef, a vite conquis ses lettres de noblesse: elle a sa place dans le guide Suisse 1993 de Gault et Millau!

Les autorités et les habitants de Chippis ont compris, eux, que cet établissement pouvait aussi être profitable à leur commune, dans laquelle il n'a jamais existé de véritable hôtel. Il n'était pas question,

dans leur esprit, que les anciens abattoirs – dont l'exploitation avait été abandonnée à la fin de la Deuxième Guerre mondiale et dont les bâtiments furent dès lors utilisés comme entrepôts – soient détruits ou vendus. Mais la commune n'avait pas les moyens de les rénover. Ne restait donc qu'une solution: les louer, si possible à des entrepreneurs ambitieux.

Quand Alain Pfyffer et ses collaborateurs ont soumis leur projet, ils furent accueillis à bras ouverts. «Nos intérêts étaient convergents», observe celui-ci. «Nous avons redonné vie à ce bâtiment, nous avons fait travailler des entreprises de la localité et créé des emplois: notre établissement devrait stimuler l'activité économique de toute la région. En contrepartie, la commune a accepté de nous louer les lieux – bâtiment et terrain – à des conditions avantageuses (5000 francs par an pendant cinquante ans. n.d.l.r.) et nous a facilité les démarches pour rénover la bâtisse et construire la seconde aile.» Pour continuer d'associer la commune à leur entreprise, les promoteurs ont offert un siège dans le conseil d'administration de leur société à un membre du conseil communal. Malgré ce contexte favorable, l'exploit d'avoir réussi à réaliser ce projet en un temps record – moins d'une année! – et l'expérience de chefs d'entreprise des promoteurs, ceux-ci sont conscients que l'aventure ne fait que commencer. Alain Pfyffer: «Un hôtel n'est pas une œuvre philanthropique. Notre but est de dynamiser une région, mais aussi, bien sûr, de gagner de l'argent. Je pense qu'il nous faudra trois ou quatre ans avant que ça tourne.» D'ici-là, l'établissement, dans lequel travaille une vingtaine d'employés, restera ouvert sept jours sur sept et devra réaliser un chiffre d'affaires annuel d'au moins deux millions. Répartition escomptée: 500000 francs pour l'hôtel et 1,5 million pour la brasserie. «Nous avons pris un bon départ», confie encore Alain Pfyffer.

Le cas de Chippis pourrait servir d'exemple. Il y a d'autres villes en Valais qui manquent d'hôtels. Celles de Monthey et de Sion, par exemple, ont vu plusieurs de leurs établissements disparaître ces dernières années.

Oswald Ruppen





Oswald Ruppen



Quelle belle maison! C'est certainement la première réflexion qui nous vient à l'esprit lorsque l'on découvre les Sources des Alpes. Si l'imposante marquise d'entrée et son tapis rouge intimident quelque peu le nouvel arrivant, l'intérieur est un modèle d'équilibre. Equilibre des volumes, équilibre des couleurs, tout est prévu pour inspirer le calme et la relaxation. Coordinés par un psychologue, les tons sont doux et incitent au repos, de subtils dégradés de pastels rassurent le regard, rien ne vient perturber l'équilibre des couleurs et des formes.

Dirigé depuis avril dernier par Benno Welschen, le «petit» château de Loèche-les-Bains s'inscrit parfaitement dans les tendances actuelles: repos, calme et luxe dans un écrin naturel sans pareil. Un établissement d'une telle classe, c'est d'abord un personnel de très haut niveau, qualifié et amoureux d'un métier qui a porté loin à la ronde l'image de la Suisse.

Quel beau métier, en effet! Comment imaginer lieu de travail plus agréable que ce 5 étoiles qui reçoit dans son ambiance feutrée nombre de personnalités suisses et étrangères? Et pourtant, la relève est difficile à assurer. Benno Welschen est un passionné de l'hôtellerie, son parcours professionnel dans les palaces de Gstaad, de St-Moritz, de Lausanne, au Bellevue Palace, au Ritz à Londres, au Crillon à Paris et un séjour de sept ans en Extrême-Orient à la direction du Peninsula en font un hôte parfait et un formateur hors du commun. Les métiers de l'hôtellerie évoluent: finis les horaires infernaux, les salaires étriés. Une nouvelle convention collective d'avant-garde, l'enrichissement des tâches offrent des possibilités de formation et d'évolution professionnelle alléchantes. Si le chemin de formation est long, si l'expérience s'acquiert patiemment, les relations avec le client, la gestion de groupes de collaborateurs, la vie de l'hôtel en général constituent des opportunités que de nombreux métiers n'offrent plus aujourd'hui. L'image des métiers de l'hôtellerie mérite d'être reconsidérée, le directeur des Sources des Alpes y voit une garantie pour l'avenir de tous

Hôtel Les Sources des Alpes, Loèche-les-Bains, plaisir, santé, gastronomie, une oasis dans les Alpes valaisannes.

Thomas Andenmatten



les établissements de notre pays. Mais, revenons aux Sources des Alpes pour rassurer ceux qui craignaient la «mort» de l'établissement à la suite des changements intervenus à sa tête. L'ouverture et le lancement d'un établissement de classe supérieure ne se font pas sans heurts. Mais l'établissement a trouvé son rythme de croisière, son nouveau Directeur a procédé aux ajustements économiques nécessaires à une gestion optimale sans diminuer le service à la clientèle. Les Sources des Alpes confirment une vocation de très haute catégorie. Les équipements de soin, les piscines intérieures et extérieures, le médecin de l'hôtel, l'équipe de thérapeutes, tout concourt à un séjour de remise en forme personnalisé loin de la cohue, sans délai d'attente, dans le calme absolu.

Et la salle à manger? Nouveau chef, nouvelle philosophie, la cuisine s'est rapprochée du client, plus simple peut-être, elle est légèrement teintée de saveurs extrême-orientales. Cuisine du marché, voilà la définition qu'en donne le nouveau chef Werner Rätz. 16 points au Gault et Millau, Werner Rätz défend une cuisine réaliste et pratique une cuisine de saison bien adaptée à l'environnement de la station et aux goûts des hôtes de l'hôtel. Là aussi nous voilà rassurés, «la Malvoisie» n'est pas devenue une cantine et ne servira pas de raclette à gogo... Nous nous sommes laissés guider par Werner Rätz. Il a mis nos papilles en émoi avec un plat de mer magnifiquement équilibré. Suivait un foie de lapin délicatement poêlé qui précédait un sanglier haut en saveur. Les crus, choisis avec un sens remarquable des harmonies gustatives, ont parachevé notre bonheur.

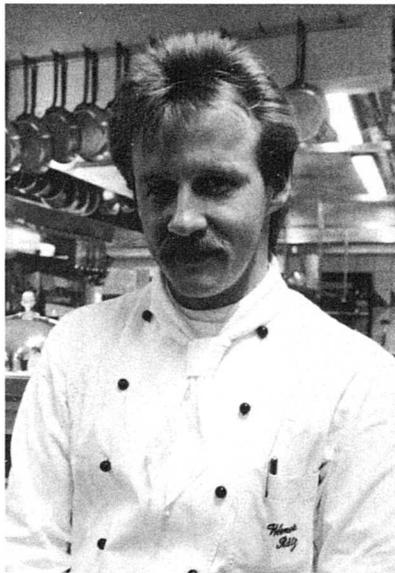
Les Sources des Alpes est une maison d'exception, les bourgeois de Loèche-les-Bains l'ont voulu ainsi et n'ont pas lésiné sur les moyens. L'équipe de direction et les 48 collaborateurs de l'établissement contribuent à affirmer une tradition de luxe et de goût. C'est une belle adresse, une bonne adresse, une grande adresse.

Marc-André Berclaz

Les Sources des Alpes, établissement Relais et Châteaux, 30 chambres dont 8 suites, piscines thermales intérieures et extérieures, département thérapeutique, salon de coiffure, salon de beauté, restaurant gastronomique «La Malvoisie».

Tél. 027/62 11 51
Fax 027/61 35 33
Télex 472 009 hotach

Thomas Andenmatten



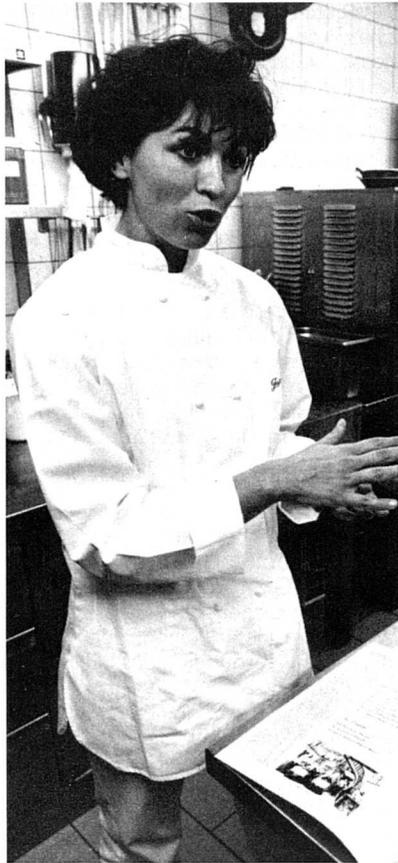
Werner Rätz, chef de cuisine

Benno Welschen, directeur



Thomas Andenmatten

Tatsächlich ist man auf alles gefasst beim Besuch eines Restaurants, dem auch Gault-Millau und andere Gastrokritiker Besuche abstatten. France Massy hat einige Überraschungen bereit, die in einem Gastro-Führer nicht ausschliesslich Qualitätspunkte einbringen, aber Sympathie wecken und Staunen machen über jungen Idealismus. Wo Zeit haben noch wichtig ist, Kinder willkommen sind und die Chefin das Gespräch mit den Gästen sucht.



Thomas Andenmatten

La Poste

Thomas Andenmatten



Mitten in Montana gelegen, von Leuchtreklamen flankiert, reiht sich das La Poste unaufdringlich in das überschwänglich ausladende Geschäftsviertel des Höhenkurortes. Drinnen aber ist für Überraschung gesorgt: Die Eingangstür führt in ein Café wie tausend andere, nur ein Blick auf die Speisekarte würde mehr preisgeben. Die Küchenchefin empfängt uns, lange bevor die Küche ruft, am Wirtshausstisch - und der erste Eindruck soll auch später nicht trügen: Hier kocht jemand nicht nach Norm und Regel: Was zählt, ist persönliche Note, Zeit für den Gast und sein Essen und die stete Suche nach kleinen Besonderheiten in einem Betrieb, der sich einige wichtige Regeln auferlegt hat, wie uns France Massy später erklären wird.

Panorama im kleinen Saal

Im heimeligen Saal ist die Platzzahl bescheiden, da gibt es weder Hektik noch laute Töne. In holzfarbene Töne und warmes Pastellgelb getaucht, erinnert der Saal mit überdimensionalen Schwarzweissabbildungen des alten Montanas an riesige Speisesäle im Hotel der Jahrhundertwende. Im Spiegel vis-à-vis begegnen sich fremde Gäste. France Massy spaziert diskret von Tisch zu Tisch: «Der Kontakt zu den Gästen ist mir wichtig. Es ist ein gutes Gefühl, zu wissen, was M^{me} X. am liebsten speist, um dann nach ihrem Gaumen zu kochen.»

Cuisine du marché

heisst das Schlüsselwort aller Erwartungen an eine zeitgenössische feine Küche. France Massy wirkt fröhlich, wenn sie vom eigenen Kräutergarten erzählt: In der winzigen Küche die Teller mit selbst gezogenen Kräutern zu schmücken, die Gerichte mit eigenen Kräutlein abzuschmecken gehört zur Freude am Kochen. Ob die «épices» fein gehackt über einen exklusiven Wild-Carpaccio gestreut oder unsichtbar im Gemüseplättchen versteckt sind, die Küchenchefin im La Poste vermittelt Vergnügen an der eigenen Küche. So tauchen auf ihren Tellern auch witzige Kreationen auf. Ein «Hamburger», Inbegriff der Fast-Food-Küche, wird zur kleinen Gaumenfreud, die «Mozartkugel», eingerollt in Mandelsplittler, ziert den Wildteller, das Sorbet aus Schwarzen Kirschen erfüllt in seinem eigenen Geschmack die Rolle des «Gaumenbrechers» voll. Im La Poste ist es wichtig, «que tout le monde passe un bon moment». France Massy und ihre Equipe legen Wert auf Präsenz gegenüber dem Gast, auf ein Wort vor und nach dem Essen und auf gute Erinnerungen beiderseits.

Dass gute Produkte meist auch biologische Produkte sind, bestätigt France Massy. «Les dames à Bluche», jene genialen Gärtnerinnen, die ihr in kleinen Mengen erstklassiges Gemüse liefern, schätzt sie ganz besonders. Weil mit guten Produkten Kochen für Gäste erst zu dem wird, was es sein soll. Und mit ihren vegetarischen Menüs, die vor allem auch mittags oben im Café serviert werden, haben sich France Massy und Marc Pelliccioli schon eine Stammkundschaft geschaffen. Wo sind sie, die Restaurants, die mittags eine «Galette de céréales» auf den Tisch zaubern? Oder jene, die gerne einen warmen Gemüseteller mit diversen Saisongewächsen zum Menu servieren?

Realistisch und idealistisch

zugleich gibt France Massy, auf die Ziele ihrer Gastronomie und ihres Service angesprochen, eine klare Antwort: «Wir wollen klein bleiben, den Leuten das Gefühl vermitteln, dass hier Zeit und Aufmerksamkeit ist für sie. Wir haben keine Lust, die Leute um des Geschäftes willen zur Eile anzuhalten.» Und bezeichnenderweise lautet der Schlüsselsatz von France Massy, ein Zitat von Emile Rousset nicht in Richtung Superlative der Gastronomie. France Massy's Ideal ist die stete Suche nach Wohlbehagen und Genuss: «Die echte Küche ist jene von der man nie

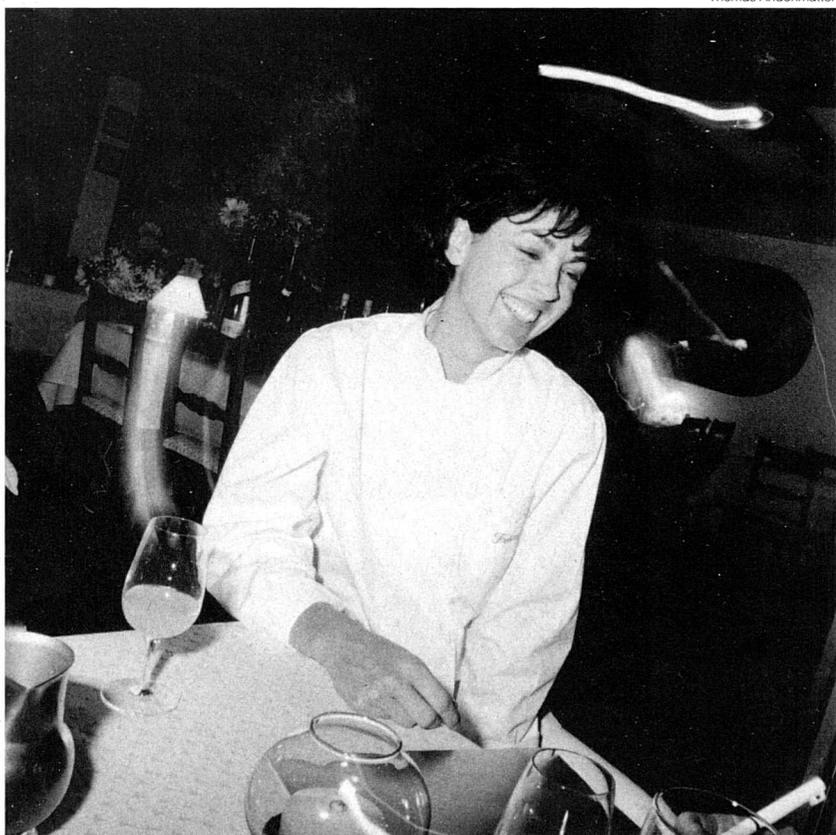
genug bekommt. Ein vollkommenes Mahl muss das Gefühl hinterlassen, dass man gleich wieder von vorne beginnen könnte, das ist ein bisschen wie nach der Liebe. Aber das ist eine andere Geschichte...»

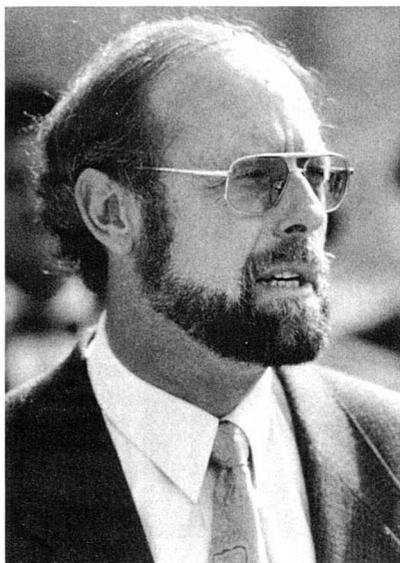
...und etwas Extravaganz zum voraus

weil zum Beispiel die Speisekarte des Restaurants nicht einfach «La carte» ist, sondern als «La Poste Magazine» daherkommt: Les apéritifs, les entrées, les viandes, les vins reihen sich ein in Abhandlungen zur Restaurationsgeschichte, literarische Stimmen schreibender Feinschmecker und Ihr persönliches Gastro-Horoskop. France Massy vermittelt mit ihrer «La Poste»-Zeitung etwas von der Mentalität, die sie um 23 Uhr nach hitzigen Küchenstunden umso vehementer darlegt: Wer im La Poste speist, findet Gemütlichkeit, ein offenes Ohr für Spezialwünsche und viel Zeit für sich selbst. Bezeichnenderweise antwortet sie auf die Frage nach Zukunftsplänen nicht mit Menuvorschlägen und Gastro-Wochen. Viel eher denkt sie an die Ergänzung des Restaurant mit einem Wintergarten, mit kleinen Salontischen eingerichtet - familienfreundlich und so, dass die Leute ein zweites Mal kommen.

Bettina Mutter

Thomas Andenmatten





Robert Hofer

L'OPAV, cet inconnu

Beaucoup connaissent l'OPAV en Valais. Mais sont-ils aussi nombreux à connaître ce qui se cache réellement derrière ces trois lettres et leur signification? Une année après sa nomination à la direction de l'Office de promotion des produits de l'agriculture valaisanne (OPAV), Fernand Schalbetter tire le bilan. Première conclusion: les retombées des activités de l'OPAV sont méconnues du public valaisan.

Pour M. Schalbetter, l'OPAV n'a jamais informé correctement le public valaisan sur ses activités. Comme il le dit lui-même «le Valais aux Valaisans, le reste de la Suisse à l'OPAV». C'est donc hors des frontières cantonales que se déroule l'essentiel des activités de l'office. Le bilan est loin d'être mitigé.

Le marketing repose sur trois piliers: la production, la distribution et la communication. L'OPAV n'a entre ses mains que le troisième pilier. Pour mener cette tâche à bien, l'office a défini trois axes: la publicité, la promotion et les relations publiques. Voilà pour la théorie.

Dans la pratique, l'activité de l'OPAV peut être comparée à un iceberg. La partie visible est constituée par les différentes actions où l'office est présent sur le terrain et la partie immergée par les stimulations données dans les médias. Prépondérante, cette partie est pourtant la plus méconnue.

En une année, l'office a contribué à la rédaction de 300 articles dans la presse suisse, soit l'équivalent de 60 000 lignes, sans compter les photos. Bien entendu, il ne ressort que rarement de ces articles que l'OPAV en est à l'origine. Mais tous ont un point commun: ils parlent des produits de l'agriculture valaisanne.

Un exemple parmi d'autres. En août dernier, l'hebdomadaire romand «Illustré» et son correspondant allemandique «Schweizer Illustrierte» faisaient paraître deux pages de recettes à base d'abricot. Derrière cette parution se cache l'impulsion de l'OPAV. Les pages n'en font certes pas mention, mais il suffit de savoir qu'à cette époque les seuls abricots en vente sur le marché étaient valaisans pour comprendre la portée de la campagne orchestrée par l'office autour de l'abricot valaisan.

L'exemple n'est de loin pas le seul, mais il démontre bien en quoi consiste la partie immergée de l'iceberg. Autre aspect de la promotion, l'étiquette. L'office a abandonné les panneaux portant la mention OPAV au profit de la dénomination «Valais-Wallis». Comme le dit M. Schalbetter, il s'agit avant tout de marquer l'identité cantonale des produits.

La face visible de l'iceberg est tout aussi impressionnante. En une année, l'office fait état d'une présence sur le terrain de 234 jours dans le secteur vins et de 245 jours dans le secteur fruits et légumes. Le total dépasse certes les 365 jours que compte une année, mais il faut savoir que plusieurs foires se chevauchent. L'OPAV n'en rate pas une.

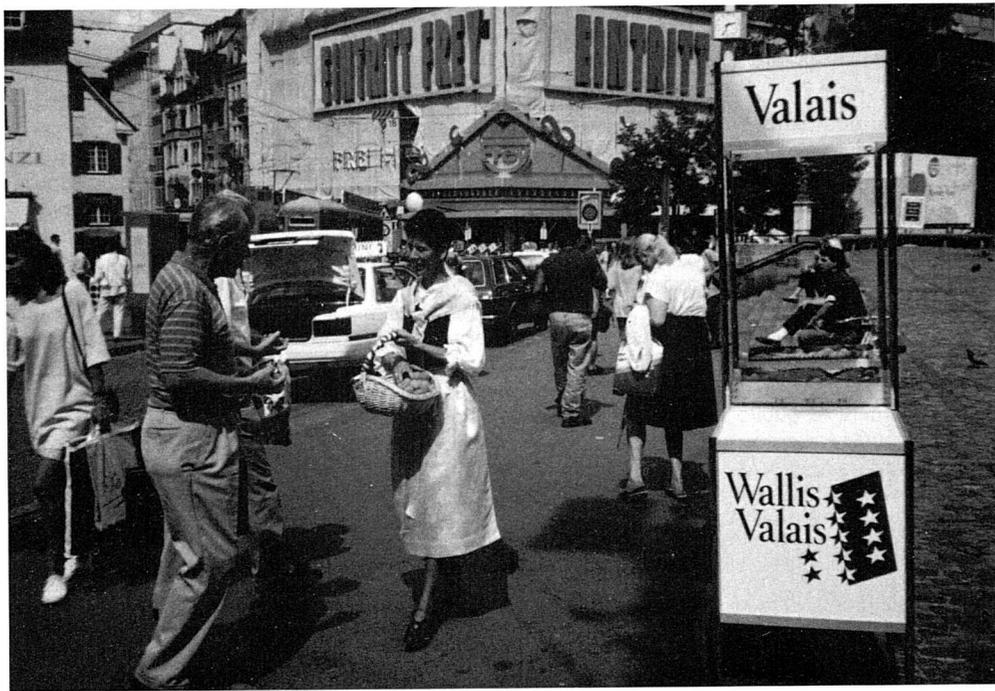
En 1992, l'office était présent sur 13 foires de Suisse avec un stand de dégustation (pour un total de 115 jours) et sur 9 foires avec un restaurant (64 jours). La présence n'est toutefois pas suffisante, pas plus qu'une action ponctuelle. Les événements doivent être répétitifs, précise M. Schalbetter. Plusieurs idées ont germé dans ce sens. Ainsi, par exemple, l'action de la remise de la vigne des cantons. Chaque

année, l'Etat du Valais offre 100 pieds de vigne de son domaine du Grand Brûlé à un canton suisse. L'année suivante, il remet au canton bénéficiaire le produit de la vendange.

Ce n'est pas suffisant, affirme M. Schalbetter. La présence doit être marquée plus loin dans le temps. Ainsi, pourquoi ne pas offrir au même canton deux fûts personnalisés de fendant et un de dôle contenant chacun 20 litres, cinq ans plus tard, puis, 10 ans après le don de la vigne un fût personnalisé de 50 litres, et 15 ans après un meuble pour supporter les trois fûts.

Cette continuité dans le temps offre l'avantage de faire reparler des produits du Valais dans la presse locale des cantons concernés. Et on revient là à l'action immergée de l'OPAV. Les deux facettes de l'office sont ainsi étroitement liées, chacune portant ses fruits. L'impact est donc maximal pour des dépenses acceptables. Il est vrai que le nouveau directeur se dit lui-même plutôt près de ses sous. Pas de folies financières donc, mais une gestion rigoureuse du budget pour un résultat maximum.

La motivation des employés de l'office est primordiale. Avec cinq postes et un budget annuel de l'ordre de 2,5 millions de francs, il n'est pas possible de faire des miracles. Et pourtant ils en font, même si la reconnaissance n'est pas toujours au rendez-vous. Normal, dans la mesure où la plupart des actions se déroulent en Suisse allemande. Le Valaisan n'en a donc guère connaissance, mais le Suisse allemand sait qu'en Valais on cultive des poires, des abricots, des asperges, des framboises, des choux-fleurs et bien sûr de la vigne.



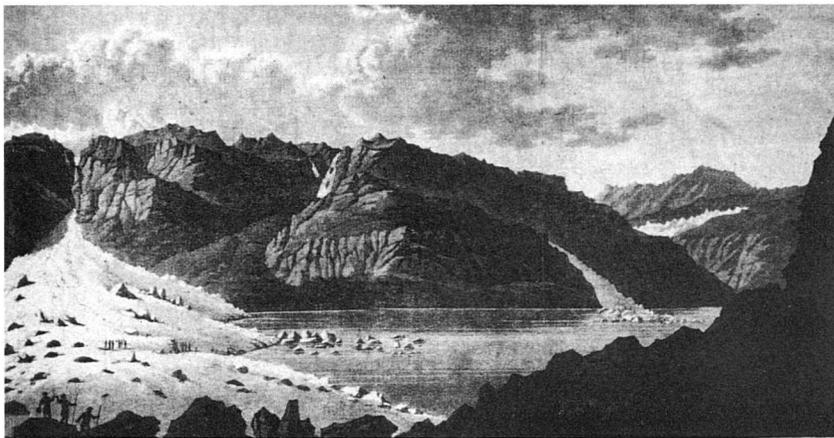
Photos OPAV



La débâcle du Giétroz

Le 22 septembre, la ville de Vaison-la-Romaine, avec laquelle notre canton et la ville de Martigny en particulier entretiennent des relations amicales, subissait une terrible inondation. Le Valais a connu durant de longs siècles des crues dévastatrices. Qu'on songe au petit torrent de l'Ilgraben qui a donné naissance à l'immense cône du même nom, ou au Saint-Barthélémy qui a façonné la physionomie du Bois-Noir.

L'une des catastrophes les plus fameuses de l'histoire valaisanne est celle qu'entraîna le déchaînement du Giétroz. Léonard-Pierre Closuit a eu l'amabilité de nous communiquer une lettre originale qui appartient au patrimoine de sa famille et qui raconte la débâcle du Giétroz, en 1818.



1818, Philippe-Sirice Bridel, lac de Mauvoisin après l'éboulement du glacier du Giétroz

La débâcle du Giétroz et l'inondation de Martigny en 1818

Lettre adressée par Jean-François Closuit, de Martigny, à son frère, Benjamin, à Dijon, le 20 décembre 1818 (lettre expédiée le 29 décembre 1818 et reçue le 12 janvier 1819).

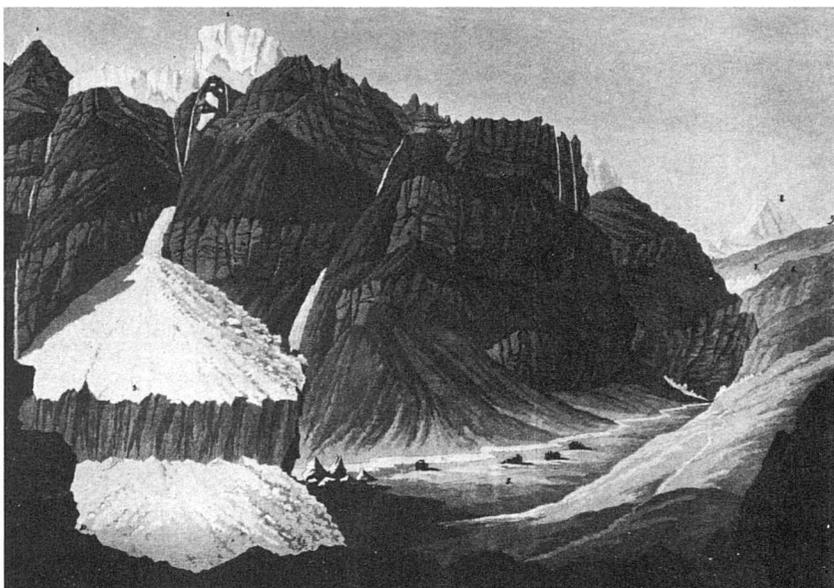
« nous jouissons tous encore, par la grâce de Dieu, d'une santé assez passable, malgré les grands dangers auxquels nous avons été exposés et les grands malheurs que nous avons subis et que nous subissons encore longtemps, malgré les collectes extraordinaires que nos compatriotes fédérés ont bien voulu faire dans toute la Suisse, en général, pour porter secours à nos malheurs, ainsi que Messieurs les Voyageurs anglais qui ont aussi beaucoup contribué, à cet effet. L'argent des secours qu'ils nous ont envoyé n'a été distribué, à Martigny, qu'à ceux qui ont perdu leur habitation et aux familles les plus indigentes. Tous les autres sont dans

l'espérance de l'attente et un grand nombre de maisons les plus moyennes en sont exclues parce que le montant des collectes n'est pas suffisant pour suppléer seulement à la huitième partie de la perte que l'inondation du 16 juin a détruite, dans l'espace de 6/4 d'heure de temps, dans le trajet de neuf fortes lieues d'étendues de chemin. La vallée du lac du Mauvoisin est comparée à celle de Trient. La longueur du lac était déjà, le 14 mai, de 7200 pieds sur 530 pieds dans sa plus grande largeur et sa profondeur était de 180 pieds. Sa rupture eut lieu le 16 juin à 4 heures de l'après-midi où l'eau arriva vers les 5 heures 1/4. Le 14 juin, à dix heures du soir, la grande cloche de l'église paroissiale a sonné mais c'était une fausse alarme. Les pertes de chaque commune sont évaluées comme suit: Bagnes 306'372 francs suisses, St-Brancher 95'500 francs et 6 batz, Vollège 38'600 francs, Bauvernier 55'324 francs et 5 batz, Martigny 613'962 francs et 8 batz. L'addition totale se porte à 1'109'759 francs et 9 batz dont il n'est pas encore dans cette addition

les frais énormes que coûtent les déblaiements et le rétablissement des terres et des ponts et non compris, encore, les malheurs qui ont suivi l'inondation car l'inondation a anéanti les 3/4 de la récolte des biens de la plaine de Martigny. Le débordement continu de la Dranse et du Rhône et la chaleur excessive de la saison ont anéanti presque tout ce qui ne l'avait pas été par l'inondation. La perte de notre portion est la suivante : dans le verger des Epineys, tous les arbres et la haie ont été embarqués, sans laisser aucune trace par où ils ont passé, à l'exception des deux poiriers rêches et du noyer vers le clédar qui existent encore. Le terrain est couvert de sable. Quant à la récolte des deux champs qui étaient ensemencés, nous avons pu ressemer le plus petit des deux mais le grand est encore dans la même situation que l'eau l'a laissé. Trois cartannées et demie, plantées en pommes-de-terre, n'ont donné que trois sacs de mauvaise qualité, une cartannée en chanvre, le jardinage des jardins potagers, nos trois chèvres qui ont été étouffées dans l'écurie par faute de n'avoir eu le temps d'aller les prendre. De sauvés, nous n'avons eu que le pré de Verdan et celui de Chibre. L'eau a passé de 4 à 5 toises plus loin et nous avons ramassé 6 mesures de blé au Verney. Voilà donc notre malheur et notre fortune des biens que nous possédons en plaine. Toute notre récolte de cette année contient en 19 chargées de châtaignes, environ dix litres de vin et trois sacs de pommes-de-terre. Vous pouvez imaginer combien nous pouvons être maintenant heureux de votre aide quoique nous ne sommes plus que trois (soit Maman, notre petit et moi) mais patience au nom de Dieu pour tous les malheurs qui nous sont arrivés, d'autant que nous avons eu le bonheur que toute la famille, ainsi que tous nos parents, aient échappé à ce naufrage, malgré le peu de temps, car nous avons eu à peine 1/4 d'heure pour nous sauver après le signal fait et l'alarme donnée, alors que l'on avait déjà vu que l'eau renversait la grande partie des bâtiments qu'elle rencontrait par derrière le Bourg dont on ne voyait qu'un brouillard roux et très obscur et des masses extraordinaires de bois comme avant-garde. C'est ce qui a fait que nous avons été obligés de décamper à la hâte et que nous n'avons pas même eu le temps de prendre un morceau de pain dans notre poche. Mais, par bonheur, au bout d'une demi-heure, le grand courant des eaux a cessé et j'ai pu traverser

ser les terrains inondés malgré qu'il y avait encore de l'eau jusqu'au-dessus des genoux, ceci, afin de pouvoir aller chercher quelques subsistances à la maison nous permettant de vivre au pied du Mont-Chemin où nous étions allés nous réfugier et où nous sommes restés huit jours, sous des cabanes que nous avons construites avec des planches. Le lendemain, de concert avec Jean-Pierre Talagnon, nous n'avons pas osé retourner dans nos maisons pour y habiter à cause de la grande appréhension qu'on avait et aussi à cause des mauvaises odeurs que l'eau avait laissée. Il y a beaucoup de particuliers qui ont laissé leurs bestiaux dans les écuries, croyant les tenir prêts pour se sauver avec eux et par faute de relâche dans les attaches, les bêtes se sont étouffées. A ceux qui ont voulu se hasarder à les sortir, comme l'a fait M. Cornu, à peine a-t-il pu arriver de son écurie à la porte de son logis, il a été saisi et emporté. Peu après, arrivait Jean-Antoine Pierroz qui voulait aller sortir sa vache de l'écurie. A peine avait-il fait quelques pas que l'eau rasait sa grange. Il fut également emporté. Il a encore pu s'accrocher à une pièce de bois que l'eau charriait et, à califourchon sur le tronc, il a dérivé jusque devant la maison de Fellay, en criant «au secours!». Le mari de Catherine Métral, qui était resté dans sa maison, a pu le sauver de la noyade au moyen d'une corde. Plusieurs autres qui se trouvaient à la campagne ont eu la vie sauve, en grimant sur des arbres comme l'a fait Michel Moret et la femme de Charles Vouilloz. Jeanne Vallotton, en s'enfuyant du Verney, a rencontré l'eau, à mi-chemin des Prés Aubert. Michel Moret s'est accroché au pommier sauvage de Brunet et les deux autres ont grimpé sur des frênes du pré de Guillaume Moret où ils sont restés jusqu'au lendemain, en criant «à l'aide et miséricorde» pour demander du secours, surtout Moret qui voyait que l'eau cassait les branches de l'arbre sous ses pieds et à vingt pas de distance au-dessus de leur refuge, l'eau a charrié, dans le chemin, des cailloux énormes que huit chevaux ne sont pas en mesure de les tirer en entier. En un mot, je peux vous certifier qu'aucune personne vivante n'a pu voir un spectacle aussi affreux que celui dont elle a été témoin, ainsi que de la rapidité et la force de ces eaux flagellatives. Car pour bien comprendre, vous avez vu quelle masse énorme de rochers existait entre le pont de St-Brancher et les Monées. Ces rochers ont tous été emportés et

sont venus s'arrêter sur les terres de notre paroisse car les fabriques des Condémines en sont remplies. La statue de la Vierge et tous les bâtiments depuis la ruelle au bas de la chapelle de St-Michel ont tous été rasés jusqu'au pont du Bourg, à l'exception de la chapelle et de la maison de Pierre Sarrasin, avec ses dépendances. On peut maintenant voir, depuis la maison de Pierre-Antoine Vallotton, la maison du Vidôme. Les bâtiments qui ont été détruits à Martigny sont au nombre de 80. C'est la ville qui a le moins souffert quant aux bâtiments mais toutes les caves ont été remplies de terre ce qui a donné un travail extraordinaire pour les vider. Le nombre de victimes, à Martigny, s'élève à 25.



1818, Philippe-Sirice Bridel, vallon de Giétroz après l'écoulement du lac

Ce sont: les deux frères Giroud du Broccard, la veuve Lazazio et sa fille, les deux femmes des deux maîtres de la fabrique de fil de fer, avec un de leurs enfants, tous de la Condémine, la sœur du tonnelier Giroud, la belle-sœur de Jean-Marie Cretton, un garçon et une fille de Jean-Louis Duchoud, la simple Mouton, une des simples de Pierre-Antoine Vallotton, la femme de Basile Cheviloz, la femme de Garin Magnin, Jean-Baptiste Guex-Crosier, tous du Bourg, la simple Revaz, du Vivier et son enfant, la simple Carron, sœur du tourneur Joseph-Antoine Sarrasin, la fille à Mermoud, la mère de Jean Bruchoud et celle de Cornu, tous de la ville, la femme de Baptiste Boson, Louis Guex de la Bâtiaz et M. Meilland, trois jours après pour avoir voulu trop se hasarder à passer sur les poutres du pont de la Bâtiaz avant

qu'on ait refait le plancher, périt également. Je ne vous en dis pas davantage sur les méfaits de l'inondation parce que je n'en verrais pas le bout et d'autre part, j'espère que Boson vous fera le récit en entier de tout ce qui s'est passé, verbalement, à son retour de semestre. Je n'ai pas eu un seul instant de loisir, prenant part, même les dimanches et jours de fêtes, aux travaux nécessaires après cette inondation.

La maison est toujours sur pied et nous vivons comme nous pouvons, car nous n'avons pas reçu le secours des quêtes, quand bien même nous avons perdu toute notre récolte car nous espérons recueillir cette année si nous n'avions pas eu le malheur de l'inondation, au moins 150 mesures

de grain et 300 de pommes-de-terre, sans compter les produits du jardin. Tout cela a été anéanti en un moment par les eaux (...)

Malgré tout cela, ne vous inquiétez point car vous devez savoir qu'on reçoit souvent les effets de la Divine Providence dans les moments où l'on n'y pense le moins. Par conséquent, tâchons donc de supporter avec patience tous nos revers de fortune ainsi que nos inquiétudes et notre misère puisque Dieu en a voulu ainsi et nous verrons par la suite qu'il nous fera la grâce de changer le sort de notre infortune en abrogeant la première syllabe.

Veillez agréer la sincérité des amitiés fraternelles de celui qui se dit, pour la vie, votre très dévoué frère Jean-François Closuit.»

Menaces sur les traces de dinosaures...

Les empreintes de dinosaures se situent dans le vallon du Vieux-Emosson à 2400 m, sur le territoire de la commune de Finhaut, en Valais. Le gisement fut découvert le 23 août 1976 par un géologue français, Georges Bronner, grâce à l'absence du névé qui recouvrait habituellement les traces.

On peut y accéder depuis Finhaut par la route carrossable jusqu'au Col de la Gueulaz à 1960 m où s'ouvre le plus beau panorama sur le Massif du Mont-Blanc.

Mais on peut également utiliser les moyens de transports originaux qui se succèdent dès Martigny: train jusqu'à Châtelard, funiculaire, mini-train et mini-funiculaire. On atteint ainsi le couronnement du barrage d'Emosson. Ensuite, c'est à pied qu'il faudra longer la rive droite de ce lac et monter au second barrage, celui du Vieux.

On parcourt encore la rive gauche pour atteindre le grand névé à l'extrémité sud du lac. Il faut alors

remonter le long du névé sur 200 m de dénivellation pour arriver sur la dalle à empreintes.

Les périodes les plus favorables pour entreprendre une visite sont les mois d'août, de septembre et d'octobre. Pour ne pas être déçu lors de la randonnée, il est nécessaire de se munir d'une solide documentation ou de bénéficier d'une visite guidée.

Il s'agit du gisement le plus important de ce type, dans la qualité et la quantité de traces, connu actuellement en Europe.

Conditions de fossilisation

Lors du passage des animaux sur ces plages, il a fallu que le sable ne soit ni trop sec, ni trop humide et mou pour que les empreintes se conservent quelques jours. Ensuite, la première solidification du sédiment des grains s'opère naturellement avec la dessiccation provoquée par le soleil accompagnée d'une cimentation par les sels dis-

sous dans l'eau. Cette cimentation est soit siliceuse si elle contient du quartz soit carbonatée si elle contient de la calcite.

La granulométrie du sable doit être d'environ 1 mm. Les traces sont ensuite recouvertes par des sédiments plus fins apportés par exemple par une nouvelle marée. Au cours des âges, les sédiments s'accumulent sur des épaisseurs considérables. Ensuite, l'augmentation de la compaction par la surcharge des nouveaux matériaux transforme peu à peu ces sables en roches: les grès.

Durant les périodes récentes, l'érosion a mis à jour la dalle à empreintes. La présence d'un névé permanent a probablement contribué à protéger les traces fossiles de l'érosion.

Age des roches

Alors que l'année est l'unité de mesure de l'historien, le géologue

Suite du texte en page 38.

Jean-Marc Pillet





13
★ ETOILES



Les Empreintes du Vieux-Emosson

Il y a 230 millions d'années, au Trias, des êtres vivants aujourd'hui disparus, ont laissé des traces de leur passage sur des plages de sable. Les Alpes n'existaient pas encore et une partie de l'Europe ressemblait à un vaste réseau de lagunes de faible profondeur.

Vers 80 millions d'années, le rapprochement des plaques continentales africaines et européennes a fait disparaître l'océan initial. A la suite de cette collision, les Alpes ont émergé et des roches situées en profondeur ont été transportées à des altitudes parfois considérables. Ces phénomènes d'orogénèse ou d'édification de chaînes de montagnes se déroulent sur toute la planète. Les mouvements de surrection qui durent depuis 50 millions d'années pour les Alpes se poursuivent encore aujourd'hui. Dans leur partie centrale, les Alpes se soulèvent d'environ 1 mm par an. Les dalles de grès dur, où les empreintes sont visibles, sont en réalité des morceaux de plage fossilisés. Elles ont conservé le souvenir du passage de nombreux dinosaures. En effet, plus de 800 empreintes apparaissent sur 350 m². Ces plages étaient très attractives pour les reptiles: lieu de pâture pour les uns, terrain de chasse pour les autres et pour tous, site de nidification. Certaines pistes laissées par un seul animal peuvent être suivies individuellement.

Neuf espèces ont été distinguées par les paléontologues dont 8 herbivores et 1 prédateur. Ce dernier avait une taille respectable puisque ses enjambées atteignaient 7 m. Les autres espèces plus petites mesurent entre 3 et 5 m. Certes, il ne s'agit pas encore des immenses créatures que tous les écoliers connaissent et qui apparaîtront bien plus tard.

En laissant l'imagination cheminer dans les galeries du temps, c'est véritablement une tranche de vie de ces fabuleux reptiles qui se déroule sous nos yeux. Au bas à droite de la photo, on distingue des vaguelettes d'oscillation ou «ripple-marks», pareilles à celles que l'on peut observer sur toutes les plages du monde...

utilise le million d'années. Le temps est extrêmement long dans l'histoire des roches. Les roches peuvent être datées de plusieurs manières. Le choix de la méthode dépend de la nature du problème à étudier. La stratigraphie ou superposition des couches peut donner une idée des temps écoulés depuis l'évènement. On peut utiliser également la présence de fossiles si ceux-ci représentent une période bien précise de l'histoire de la Terre. Mais pour une datation absolue, seule la méthode des isotopes radioactifs donne la précision souhaitée. Sur le site du Vieux-Emosson, il s'agit de grès du Trias, division géologique bien documentée, entre 195 et 230 millions d'années. C'est l'époque de l'arrivée de la mer sur un socle aplani et plissé. Les sables s'accumulent sous une faible profondeur d'eau. Les traces d'animaux sont fréquentes dans ces types de roches mais il est rare qu'elles soient aussi belles et aussi bien conservées qu'au Vieux-Emosson...

Découverte, célébrité et dégradation

Dès sa découverte en 1976, les médias ont rapidement rendu le site célèbre aussi bien en Suisse qu'à l'étranger. En 1982, on constatait déjà, hélas, que plusieurs morceaux de dalle avaient été prélevés et emportés par hélicoptère. Les pilleurs de siècles ont cassé ce que 200 millions d'années n'étaient pas parvenus à effacer... Chaque été des milliers de visiteurs affluent dans le vallon. Des groupes scolaires et des enseignants provenant de tous les cantons et des pays voisins viennent étudier ou admirer ces témoins d'un autre âge.

La présence de ce nombreux public durant la belle saison est un atout majeur pour l'économie régionale. Un balisage et des panneaux d'information conduisent efficacement le randonneur.

Cependant, souvent sans mauvaise intention, les gens marchent sur la dalle, les enfants y lancent parfois des pierres. L'abrasion qui résulte du piétinement continu des visiteurs devient spectaculaire par endroit. Georges Bronner, le géologue découvreur des traces, fut effaré par la dégradation de certaines parties de la dalle. Le

manque de neige, l'absence du névé habituel et l'érosion naturelle contribuent à ces dégradations.

Solutions

Au cours de cette année, les scientifiques qui ont travaillé sur le site ainsi que les autorités communales se sont réunis pour trouver des solutions urgentes à ces problèmes. Un balisage circonscrit la dalle et son périmètre est signalé par une petite clôture. De même, les emplacements pour les piqueniques sont délimités.

Un dépliant décrivant l'histoire, l'originalité et la valeur du lieu est également à la disposition des intéressés. Une brochure plus détaillée devrait aussi voir le jour.

La commercialisation des moules d'empreintes est à l'étude.

La commune de Finhaut propose chaque semaine, durant la belle saison, une visite guidée du site. Ces visites renforcent indirectement la surveillance de la dalle.

Il est à souhaiter que ces richesses inestimables et ces témoins émouvants d'autres formes de vie qui nous ont précédés sur cette Terre soient transmis dans le meilleur état possible aux générations suivantes. Par ailleurs, il est probable que ces dalles n'ont pas encore révélé tous leurs secrets et que les progrès de la science viennent apporter des éléments nouveaux à la connaissance de l'histoire de la vie sur notre planète...

Jean-Marc Pillet

Jean-Marc Pillet



Calendrier culturel et récréatif du Valais

Walliser Monatskalender

Publié par 13 Etoiles avec la collaboration du Conseil valaisan de la culture
Mitgeteilt von 13 Etoiles in Zusammenarbeit mit dem Walliser Kulturrat

Musique - Danse

Musik - Tanz

OBERGESTELN

Mehrzweckhalle
Chindärchor Obergoms
Weihnachtskonzert
27. Dezember, 20 Uhr

MÜNSTER

Turnhalle
Musikgesellschaft Galmihorn
Neujahrskonzert
27. Dezember, 20 Uhr

Pfarrkirche
Neujahrskonzert
Annerös Hulliger
1. Januar, 20.15 Uhr

RECKINGEN

Pfarrkirche
Konzert des Gommerchors
28. Dezember, 20 Uhr

Orgelkonzert
Hilmar Gertschen
30. Dezember, 20 Uhr

ERNEN

Pfarrkirche Weihnachtskonzert mit
dem **Gommerchor**
27. Dezember, 20 Uhr

Neujahrskonzert mit dem
Ensemble St. Georges
1. Januar, 20 Uhr

BETTMERALP

Zentrum St. Michael
Musikgesellschaft Bettmeralp
Weihnachtskonzert
26. Dezember, 20.15 Uhr

Kammermusikabend

30. Dezember, 20.15 Uhr

BRIG

Pfarrkirche
**Stadtmusik Saltina,
Männerchor und Schloßsänger**
Leitung: Eduard Zurwerra, Hans-Ruedi
Kämpfen, Christian Heinzen
8. Dezember, 17 Uhr

Kollegiumskirche
Weihnachtskonzert
zugunsten UNICEF
13. Dezember, 17 Uhr

Simplonhalle
Konzert **Polo Hofer**
13. Dezember, 17 Uhr

Bernstein - Gala mit West Side Story

Musical Melodien + Tanzszenen aus
West Side Story mit Solisten aus New
York und London
15. Dezember, 20.15 Uhr

Weihnachtskonzert
**George Hug, Annie Rattlesnake,
Children of Grindelwald**
17. Dezember, 20 Uhr

SAAS-FEE

Pfarrkirche
Weihnachtskonzert mit dem
Octuor Vocal de Sion
29. Dezember, 20.30 Uhr

ZERMATT

Pfarrkirche
Oberwalliser Brassband
27. Dezember, 20.30 Uhr

Alexander Seiler Saal
Konzert
Prestige de la musique
27. Dezember, 21 Uhr

GRÄCHEN

Dorfkirche
Weihnachtskonzert
Die Amour Kosaken
23. Dezember, 20.30 Uhr

VISP

Kulturzentrum La Poste
Vision
Création 1992, Compagnie Bruno Verdi
4. Dezember, 20.30 Uhr

Musikgesellschaft Vispe

Leiter: Karl Salzgeber
13. Dezember, 17 Uhr

SAINT-LUC

Eglise
Flûte et orgue avec
Guy Angelloz et Claire Lizon
26 décembre, 20 h 30

GRIMENTZ

Eglise
**Quatuor de trombones de
Chermignon**
28 décembre, 20 h 30

Chœur de Pecs, chanteurs hongrois
1^{er} janvier, 17 h

SIERRE

Salle de Borzuat
Blues Rock Africain Reggae
31 décembre, 21 h

ANZÈRE

Chapelle
**Octuor vocal
de Sion**
26 décembre, 20 h 30

SION

Théâtre de Valère
L'Opéra de la lune
De Jacques Prévert
Par le Théâtre du Bambou,
marionnettes de Bourgogne
Enfants dès 4 ans
2 décembre, 15 h

Le Duo Rivinius
Violoncelle et piano
16 décembre, 20 h 15

ÉVOLÈNE

Eglise
Concert de
chants de Noël
26 décembre, 20 h

Salle de cinéma
Annick Baechler
Chansons pour enfants
28 décembre, 17 h 30

OVRONNAZ

Chapelle
**Orchestre du Collège et des
Jeunesses musicales de Saint-
Maurice**
Direction: Jan Dobrzelewski
Soliste: Elie Fumeaux,
saxophone
27 décembre, 17 h 30

LIDDES

Eglise
Cinq Cop's Brass Quintett
27 décembre, 18 h

MARTIGNY

Fondation Pierre-Gianadda
Nikolai Demidenko
Piano
4 décembre, 20 h

Fondation Louis-Moret
**Quintette à cordes
de Valère**
13 décembre, 17 h 30

SALVAN

Eglise paroissiale
Flûte et orgue avec
**Guy Angelloz et
Claire Lizon**
29 décembre, 20 h 30

VERNAYAZ

Eglise paroissiale
Concert de Noël
Chœur Polyphonia
Direction: Michel Veuthey
20 décembre, 16 h

SAINT-MAURICE

Salle du Collège
**Orchestre du Collège et des
Jeunesses musicales de Saint-
Maurice**

Direction: Jan Dobrzelewski
Soliste: Elie Fumeaux,
saxophone
6 décembre, 15 h 30

Chœur de Chailly et Petit Chœur du Collège de Montreux Nouvel Orchestre de Montreux

Direction: Andras Farkas
Soliste: Michel Brodard,
baryton
13 décembre, 17 h

MONTHEY

Crochetan
The Bill Moss Singers
Negro-spirituals et
gospel songs
19 décembre, 20 h 30

CHAMPÉRY

Eglise catholique
The Bill Moss Singers
Negro-spirituals et
gospel songs
29 décembre, 20 h 30

Théâtre - Cinéma

Theater - Filme

MÜNSTER

Theatersaal Rottä
Zwei komische Vögel
Theaterverein Obergoms
26., 27., 28., 29.,
30. Dezember, 20 Uhr

ERNEN

Mehrzweckhalle
Diaabend
26. Dezember, 20 Uhr

BRIG

Oberwalliser Kellertheater
Kindertheater
Herr FINDER
Peter Rinderknecht
2. Dezember, 14 Uhr

Lunatics

Theater Mobil Dick Basel
5. Dezember, 20.30 Uhr

Zeitalder des Esels

Limit Theater
12. Dezember, 20.30 Uhr

Cinema Capitol
Filmkreis Oberwallis
Chartres von Heinz Büttler
6. Dezember, 17 Uhr
7. Dezember, 20.30 Uhr

VISP

Kulturzentrum La Poste
Schultheater
Aufführung:
Primarschule Sand Visp
19., 20. Dezember, 20 Uhr

GRIMENTZ

Salle de gymnastique
Film
«**La nuit de la glisse**»
30 décembre, 20 h

SIERRE

Cinéma du Casino
Ciné-Evolution
My own private Idaho
De Gus van Sant
1^{er} décembre, 20 h 30

Hamlet de Franco Zeffirelli
15 décembre, 20 h 30

SION

Théâtre de Valère
Caligula d'Albert Camus
Mise en scène: Jacques Rosny
10 décembre, 20 h 15

**Pour en finir une fois pour toutes
avec le 700°**

Par le Théâtre Boulimie
17 décembre, 20 h 15

MARTIGNY

Cinéma Casino
Connaissance du monde
Mexique - Guatemala
Par Daniel Dreux
14 décembre, 15 h et 20 h 30

MONTHEY

Crochetan
La Punaise
D'après Maïakovski
Par le Théâtre de la Troisième
Direction de Moscou
Mise en scène: Oleg Koudriachov
1^{er} décembre, 20 h 30

Alice au Pays des merveilles
Par le Théâtre Noir de Prague
9 décembre, 19 h

Connaissance du monde
Mexique - Guatemala
Par Daniel Dreux
15 décembre, 20 h 30

Boulimie

16 décembre, 20 h 30

Farces

Un spectacle à travers le temps et
l'espace sur la dignité de l'acteur
Vu par Jean-Louis Hourdin
20 décembre, 17 h

Variétés - Folklore

Variete - Folklore

MARTIGNY

Caves du Manoir
Black Maria
12 décembre, 21 h

François Rollin
17 décembre, 21 h

Sakaryn
18 décembre, 21 h

Rencontres - Divers

Tagungen - Verschiedenes

RIEDERALP

Kapell St. Bernhard
Andreas Weissen erzählt
Aletsch-Sagen
28. Dezember, 20.15 Uhr

GRÄCHEN

Dorfplatz
Christkindelmarkt
23. Dezember, 16 - 21 Uhr

SAINT-LUC

Restaurant de Tignousa
Soirée astronomique avec
Georges Meynet et Jean-Claude Pont
27 décembre

SION

Musée cantonal d'histoire naturelle
La Patagonie
Par Jean-Pierre Schnydrig
18 décembre, 20 h

Arts visuels

Visuelle Künste

NATERS

Kunsthaut zur Linde
Jean-Pierre Devaud
Keramiker + Bildhauer
Anne Monnier, Malerin
Bis 4. Dezember

**12. Kunst- und
Antiquitätenausstellung**
14. Dezember - 26. Februar

Klubschulgalerie
Esteban Pérez Palma
Malerei
Bis 18. Dezember

VISP

Galerie «Zur Schützenlaube»
Henri Roulet, Gemälde
Bis 10. Dezember

SAINT-LUC

Galerie du Raccard
Léonard Burger, peinture
Dès le 24 décembre

MONTANA-CRANS

Galerie Annie Robyr
Exposition permanente
**Erni, Monnier, Roll, Putallaz,
Bucher, etc.**
15 décembre - 15 avril

SIERRE

F A C
Barbara Hitz
Dessin
Jusqu'au 10 janvier
Galerie Jacques Isoz
Denise Voïta
Peinture
Jusqu'au 13 décembre

Galerie des Beaux-Arts
Simone Moulin, peinture
Jusqu'au 12 décembre

Galerie des Vergers
Françoise Carruzzo
Huile, aquarelle
Jusqu'au 20 décembre

Galerie de l'Ecole-club Migros
Esther Markwalder
Travaux sur étoffes
Jusqu'au 24 décembre

Musée cantonal des beaux-arts
·Votre musée vous expose
Regards sur l'art en Valais
Jusqu'au 4 janvier

Galerie de l'Ecole-club Migros
Traces de vie
Photographies de Raoul Chedel
Jusqu'au 18 décembre

Centre d'art contemporain
**Erik Oppenheim
Patrick Weidmann
Stefano Jermini & Qube**
Jusqu'au 31 décembre

Manoir de la Ville
Artistes valaisans
Collective organisée en faveur
de la restauration
de l'église paroissiale
de Martigny
6 décembre - 10 janvier

Fondation Pierre-Gianadda
Ben Nicholson
Rétrospective
Jusqu'au 24 janvier

LE CHÂBLE

Musée de Bagnes
Franco Balan
Peinture - gravure - affiches
13 décembre - 21 février

SAINT-MAURICE

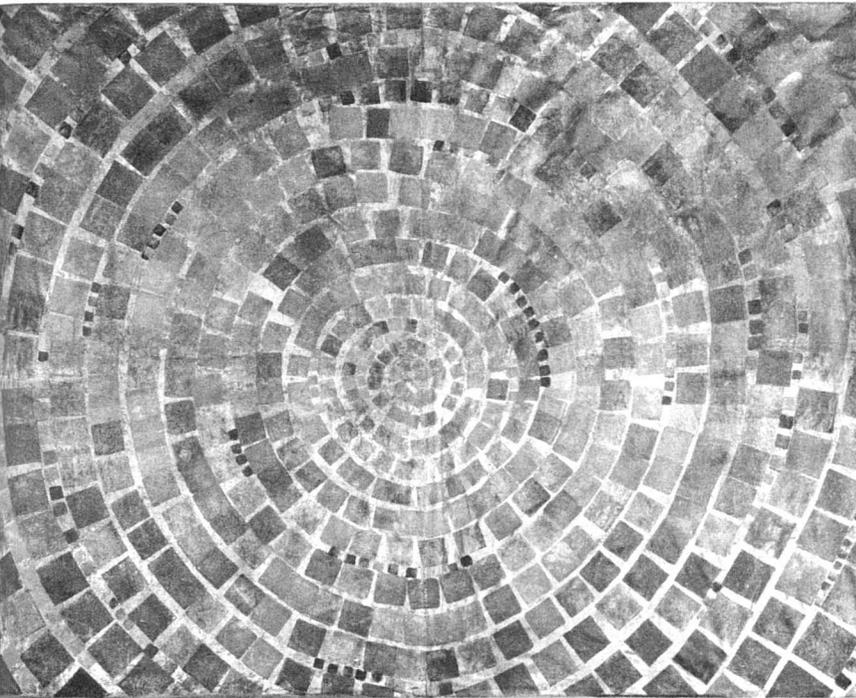
Galerie Casaubaud
Stéphane Monnier
Dessin
Jusqu'au 15 décembre

MONTHEY

Galerie des Marmettes
Marc Ducrey
Dessin - aquarelle - pastel
Jusqu'au 19 décembre

CHAMPÉRY

Bibliothèque communale
(salle annexe)
**Janine Darioly-Daves,
Claire-Lyze Délez**
Peinture sur soie
19 décembre - 23 janvier



Norélène - Spirale Arazzo Velluto - inspiré des mosaïques de Ravenna

Chez Gabriel, Muraz
Jeannette Antille
Peinture
Jusqu'au 25 décembre

Techno-Pôle
Kerja
Peinture
Dès le 9 décembre

SION

Galerie Grande-Fontaine
Charles Monnier
Huile - peinture
Jusqu'au 3 décembre

Norélène
Ou la magie des tissus vénitiens
Du 4 au 20 décembre

Galerie du Rhône
Stéphane Sommer
Peinture
Jusqu'au 12 décembre

Galerie Espace contemporain
Antonio Calderara
Jusqu'au 31 janvier
Musée d'histoire et d'ethnographie de
Valère

Représentation du sacré
Culture savante et
culture populaire dans l'art
religieux en Valais
Jusqu'en juin

SAXON

Galerie Danièle Bovier
Liliane Marasco
Peinture
Jusqu'au 23 décembre

MARTIGNY

Fondation Louis-Moret
Mandeville
Collage
Jusqu'au 13 décembre

Musées**Museen****ERNEN**

**Kirchenmuseum und Museum
im Zehndenrathaus**
Di, Führungen um 17 Uhr

SAAS-FEE

Saaser Museum
Mo - Fr, 14 - 18 Uhr

ZERMATT

Alpines Museum
So - Fr, 16.30 - 17.30 Uhr

KIPPEL

Lötschentaler Museum
Di - So, 10 - 12, 14 - 18 Uhr

VEYRAS

Musée didactique
Charles-Clos Olsommer
Lu - ve
(tél. 027/55 24 29)

SIERRE

Château Bellevue
Musée des étains
Collection d'étains anciens
de France, d'Allemagne
et de Suisse
Lu - ve, 9 - 11, 15 - 17 h

Maison de Courten
**Les années valaisannes
de Rainer Maria Rilke**
Ma - di, 15 - 19 h

Château de Villa,
Maison Zumofen
**Musée de la vigne
et du vin**
Ma - di, 14 - 17 h
Sentier viticole
Parcours didactique de 6 km
avec 45 panneaux explicatifs.
Ouvert toute l'année

SION

**Musée cantonal
des beaux-arts**
Collections permanentes
Ma - di, 10 - 12, 14 - 18 h

**Musée cantonal
d'archéologie**
Le Valais, de la préhistoire
à la domination romaine
Ma - di, 10 - 12, 14 - 18 h

**Musée cantonal d'histoire
et d'ethnographie de Valère**
Ma - di, 10 - 12, 14 - 18 h

**Musée cantonal d'histoire
naturelle**
Ma - di, 14 - 18 h

**Basilique
Notre-Dame de Valère**
Ma - di, 10 - 12, 14 - 17 h

Maison de la nature
Montorge
Me, sa, di, 13 - 18 h

MARTIGNY

Fondation Pierre-Gianadda
**Musée gallo-romain
d'Octodure**
Musée de l'automobile
Parc de sculptures
Tous les jours:
10 - 12, 13.30 - 18 h

SAINT-MAURICE

Château
**Musée cantonal d'histoire
militaire**
Musée des tireurs valaisans
Collections permanentes
Ma - di, 10 - 12, 14 - 18 h

Le risque et la chance

Les proverbes sont dangereux et trompeurs, quand ils formulent en termes lapidaires, apparemment évidents, une vérité simpliste et discutable. Un exemple? «L'histoire est un perpétuel recommencement», formule banale s'il en est, mais apte à donner à qui la profère un visage de vieux sage oriental. Or, cette phrase est absurde: si les lois de l'histoire existent, leur application est différente à chaque fois, car la situation, d'une période à l'autre, a changé. Mais si l'histoire ne revient jamais en arrière, ce n'est évidemment pas une raison pour en condamner l'étude: elle nous offre un appui solide pour bâtir notre avenir, en nous aidant à prendre conscience de nos forces et de nos faiblesses.

Pour examiner le problème de l'ouverture de la Suisse à l'Europe, la connaissance du passé nous est précieuse, notamment pour mieux comprendre notre identité et nos ressources. Mais elle ne nous fournit aucun motif valable de nous replier sur nous-mêmes pour nous satisfaire d'une situation acquise.

Je suis donc étonné de découvrir les arguments étroits et simplistes de certains adversaires de l'adhésion à l'Espace économique européen. Des personnes que, par ailleurs, je sais intelligentes, se laissent emporter par la peur des risques à prendre, au lieu de saisir en priorité l'espérance des chances à cueillir.

Dans une telle situation, si nous nous sentons incapables de maîtriser un réflexe de peur devant l'inconnu, nous devons au moins nous demander si les risques ne seront pas plus grands avec l'hypothèse contraire, et si l'attitude du hérisson n'est pas plus dangereuse. A ce niveau de la construction de l'Europe, les situations passées ne nous offrent aucune leçon utile, car un tel choix ne s'est jamais présenté à notre pays.

Mais le malaise observé chez certains interlocuteurs a sans doute une cause

plus terre à terre. Il serait grave de restreindre la portée d'un moment capital de notre histoire aux dimensions éphémères de nos petits intérêts égoïstes.

Dans cette situation comme en beaucoup d'autres, les citoyens affaiblissent le jeu démocratique toutes les fois qu'ils le limitent à la défense d'un intérêt sectoriel. On pense évidemment d'emblée au Parti des automobilistes, dont le nom même trahit l'étroitesse. Quand la démocratie en arrive à ce degré de perversion, elle est inévitablement en danger, car, si elle se laisse conduire selon les fluctuations des intérêts particuliers, elle est aussi à la merci des ambitions individuelles les plus élémentaires. Au nom de l'ordre, n'importe quel fascisme peut prétendre la réformer.

Comme la liberté, la démocratie doit souvent se conquérir. Mais sa sauvegarde doit toujours se mériter.

Si la discussion sur l'Europe est tombée si bas, la faute en est peut-être à certains responsables et à certains journalistes, qui ont limité la réflexion à la comparaison des pertes et des profits. Ils avaient une excuse à cela: le deuxième terme de l'EEE. Il importe de considérer ce choix en le hissant à son niveau véritable: celui de la construction progressive d'une patrie européenne pacifiée et unie dans sa diversité, riche de ses différences et de son unité culturelle profonde.

Un équilibre analogue fut fondamental pour notre pays. C'est sur cette possibilité que l'histoire nous offre la seule leçon utile, et cette leçon est positive. Si l'Europe respecte aussi ses minorités – l'exemple du petit Luxembourg prouve que c'est possible – elle sera capable de bâtir pour tous ses partenaires un avenir d'échanges économiques, certes, mais surtout un avenir d'enrichissement mutuel et de paix.

Michel Veuthey

Annoncez par écrit vos manifestations culturelles, récréatives ou folkloriques à l'adresse suivante:

Revue TREIZE ÉTOILES

Calendrier culturel et récréatif
Case postale 840
CH-1920 Martigny 1
Fax 026/218 832



Oswald Ruppen

Roger Salamin

La croisade solitaire d'un éditeur valaisan

Exercer l'activité d'éditeur professionnel en Valais prend souvent des allures de croisade. Il faut savoir confronter son enthousiasme à la réalité des chiffres. Voir l'expérience de Roger Salamin, des Editions Monographic à Sierre.

«En devenant éditeur, je crois que j'ai réalisé un rêve qui était dans mon subconscient depuis bien longtemps», reconnaît Roger Salamin. A 54 ans, il garde cette même passion de la lecture qui l'animait déjà enfant. Gamin, le directeur des Editions Monographic devrait tous les livres à sa portée. Et quand ceux-ci se faisaient rares, il relisait plusieurs fois le même récit. Jusqu'à savoir par cœur «Le dernier des Mohicans»! Sa maman, étonnée, mais aussi inquiète de voir son petit garçon le nez dans les bouquins, l'incitait à jouer dehors avec ses camarades. A l'adolescence, quelle déception pour le jeune Roger de se voir refuser l'emprunt d'une œuvre de Maupassant. La bibliothécaire avait, à l'époque, parlé d'index... Quand arrive le moment de choisir une profession, papa Salamin encourage son fils à s'orienter vers les métiers de l'imprimerie. Typographe de formation, Roger fonde en 1971 à Sierre l'entreprise Monographic qui, dès 1974 déjà, édite un premier ouvrage intitulé «Légende et Réalité du Val d'Anniviers». Ce sera ensuite l'aventure de «Mémoire Vivante». Cette collection basée sur les thèmes de la

culture populaire et de la tradition orale remporte un vif succès. Le premier titre «Moi Adeline, accoucheuse» devient très vite un best-seller. L'éditeur romand qui l'avait refusé s'en est mordu les doigts. Epuisé, réédité, «Adeline» reste toujours très demandé. Succès également pour l'importante étude consacrée à la race d'Hérens «Le pays où les vaches sont reines». Ce volume de 432 pages, déjà réédité, est maintenant disponible en allemand.

Tous les livres ne se vendent pas comme des petits pains. «A la fin de «Mémoire Vivante», une aventure passionnante, je me suis retrouvé avec un important stock de bouquins. Je suis donc devenu éditeur par nécessité, mais aussi, je l'avoue volontiers, par plaisir», explique Roger Salamin. Devant l'ampleur de la tâche, il ne baisse pas les bras. «Il y a place pour un éditeur professionnel dans le Valais romand. Véhiculer la culture de ce coin de pays n'est-ce pas une nécessité?» se demande-t-il.

Membre de l'Association des libraires et éditeurs de Suisse romande, Roger Salamin estime qu'il faut de l'enthousiasme et un peu d'utopie pour exercer cette profession. «Si l'on se montre trop calculateur et réaliste, mieux vaut arrêter», répond-il à son épouse Marguerite qui trouve parfois son enthousiasme «dangereux»... sans pour autant négliger son rôle de bras droit.

Ironie du sort: chaque fois que Roger Salamin, dans un moment de découragement, décide d'arrêter, un nouveau manuscrit tombe sur son bureau. «Si le texte est bon, je me passionne et me laisse prendre au jeu. Je me dis qu'il faut absolument publier cela et je continue ma haute voltige», confie l'éditeur sierois. Et de préciser: «Quand je m'enthousiasme pour un manuscrit dont, en plus, je connais l'auteur, il est nécessaire de confronter mon opinion à d'autres avis. Pour garder les pieds sur terre!»

Roger Salamin connaît les difficultés d'ordre économique que rencontre actuellement l'édition en Suisse romande. «En période de récession, la culture ne doit pas être abandonnée. Les gens ont besoin de s'interroger. Un éditeur régional doit absolument relever certains défis», dit-il avec conviction. Preuve tangible de cette déclaration, le «Panorama de l'édition valaisanne 1992-1993», un catalogue distribué à tous les ménages du Valais romand. Parmi les nouveautés de l'année écoulée, relevons d'abord le magnifique ouvrage consacré à l'atelier roman d'orfèvrerie de l'Abbaye de Saint-Maurice. Il s'agit de la thèse de doctorat de l'historien d'art Daniel Thurre de Martigny* Ce livre de référence est rehaussé de plus de 350 illustrations.

Fidèles à une tradition maintenant bien établie, les Editions Monogra-

phic publie régulièrement des ouvrages se rapportant plus particulièrement à une région ou une commune. Remarquable, le volume consacré à Saxon-les-Bains qui retrace l'existence peu ordinaire de Joseph Fama, ce prêtre défrôqué qui développa d'une manière surprenante les bains et le casino de Saxon. L'auteur du livre, le professeur Jacques Montangéro de Genève est l'un des descendants de Joseph Fama.

Sous le très beau titre «D'ardoise et d'eau», Maurice Coquoz de Salvan, directeur retraité des douanes, évoque, documents à l'appui, l'évolution politique, économique, cultu-

relle des communes de Finhaut, de Salvan et de Vernayaz, ces deux dernières ne formant autrefois qu'une seule entité.

En 1991, 700^e oblige, on a beaucoup parlé des Valaisans émigrés Outre-Atlantique. «Nos cousins d'Amérique», volumes I et II, sous la plume d'Alexandre et Christophe Carron de Fully ont entraîné les lecteurs vers les vastes horizons du Nouveau Monde. Moins spectaculaire, mais fort intéressante, l'émigration effectuée en 1825, de Finhaut à Nendaz, par Frédéric Lugon et sa famille est racontée sous la plume de l'historien Antoine Lugon, dans le quatrième

fascicule des «Cahiers de l'Histoire locale». Cette collection rassemble sous une même présentation des publications moins volumineuses que le livre. «Elle permet à des auteurs épris d'histoire locale d'être publiés et diffusés», relève Roger Salamin qui est entouré, au Comité de lecture de ces Cahiers par Alain Felley, Antoine Lugon et Henri Marin.

Les Editions Monographic pourraient se contenter de publier des études locales presque toujours assurées d'un certain succès. Cet automne, elles ont franchi un nouveau pas avec «Racines du Rhône», une collection qui s'adresse en priorité aux écrivains valaisans et accueillera surtout, des romans, nouvelles, contes, poèmes, pièces de théâtre, etc. Ouvrir un espace à l'imaginaire, tel est le souhait de Roger Salamin. «L'air du temps», un roman de Noëlle Ribordy-Sarrazin de Sembrancher a ouvert la série. Ont suivi «A la claire fontaine», un roman de Narcisse Praz et «De si longues distances», des poèmes de Jacques Tornay.

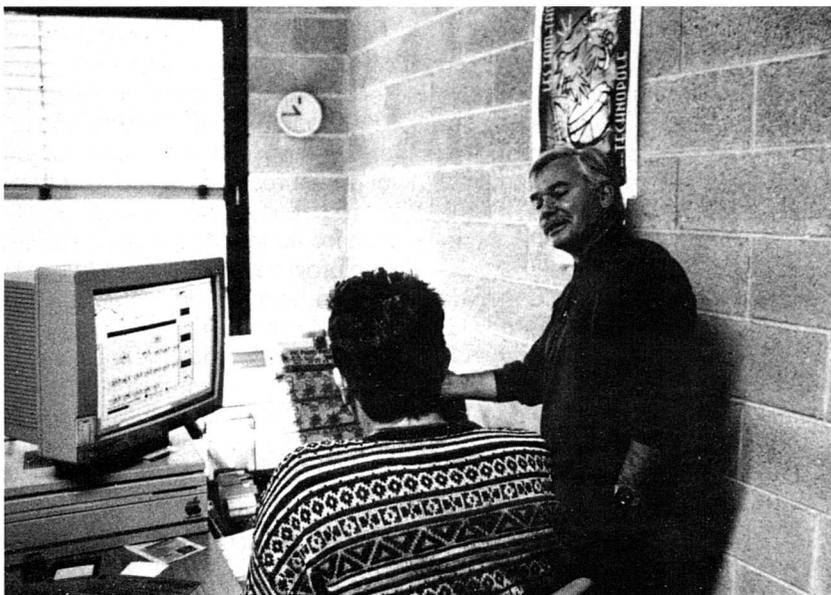
En novembre, les Editions Monographic ont frappé fort avec la publication de l'étude qu'Isabelle Raboud de Monthey a consacrée à l'implantation d'Ecône en Valais. L'auteur analyse les raisons de la présence du séminaire intégriste en Valais et se penche sur les liens qui existent entre l'extrême-droite valaisanne, les traditionnalistes et le Front national de Le Pen. L'ouvrage décrit les enjeux de cette affaire et les interrogations qu'elle suscite.

Des livres, aujourd'hui, Roger Salamin n'en manque pas. De nouvelles initiatives non plus. Cette année, il a moissonné abondamment. Quand on lui demande son préféré parmi tous les livres publiés, il hésite longuement avant de répondre. Comme un père qui ne veut faire de différence entre ses enfants, Roger Salamin dit tout simplement. «L'ouvrage consacré aux documents du photographe Krebsler reste, pour moi, un magnifique volume».

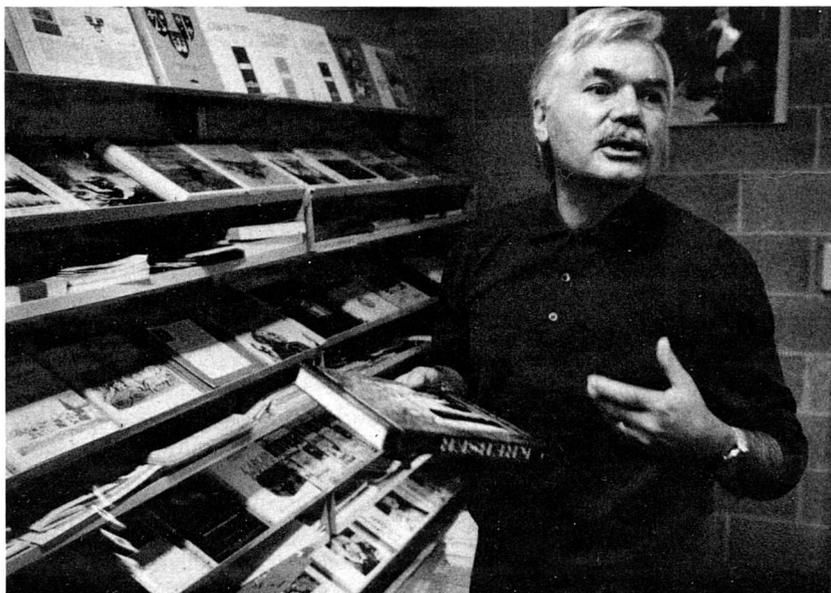
Marie-Josèphe Luisier

Monographic SA, éditions et diffusion, Technopôle, 3960 Sierre.

*Voir «13 ETOILES», édition de novembre, page 43.



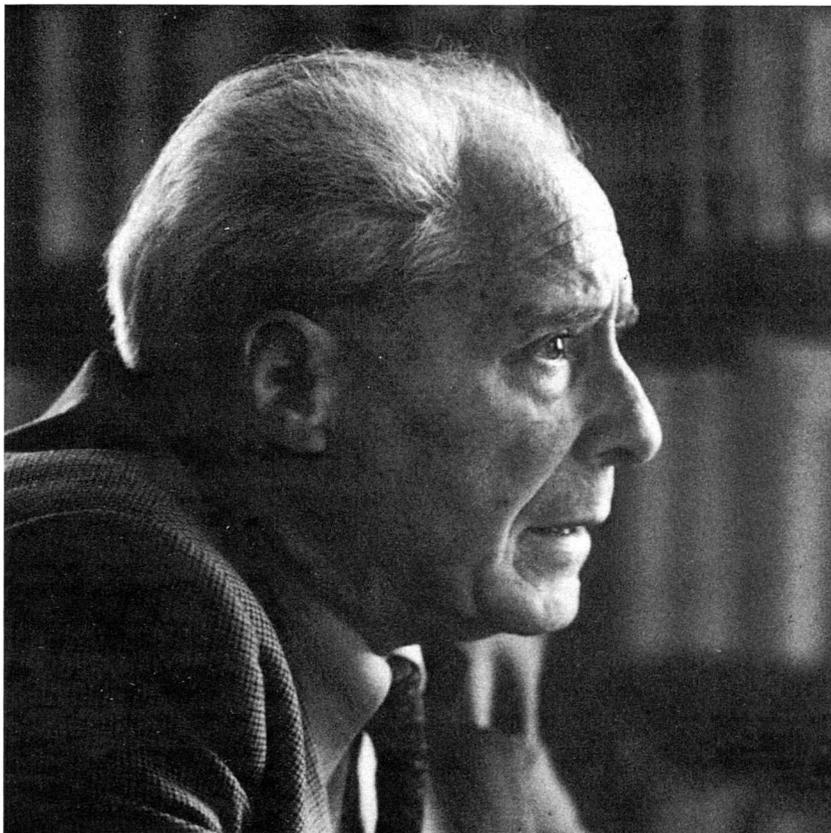
Oswald Ruppen



Zermatten... ou le sourire du Diable

Qui sait, me disait un ami à la Maison du Diable où l'auteur présentait son livre, qui sait, finalement, si ce n'est pas cela que Zermatten nous laissera de meilleur ?

est présent partout. Ramuz déjà, lorsqu'il était à Lens, s'est emparé du sujet dans «Le règne de l'Esprit malin». Le Diable promet tout et ne tient rien. Il rôde partout,



Alice Zuber

«Cela», ce sont ces chevauchées dans le passé valaisan, au paradis des contes ou dans l'enfer des légendes, toute cette poésie du merveilleux dans laquelle l'auteur se complait. Le jugement est diabolique, mais il mérite réflexion.

Maurice Zermatten récidive. Une fois de plus, il tente le démon. Son titre, «Le Diable à l'âme» nous rappelle bien sûr «Le Diable au corps» de Raymond Radiguet, mais dit tout ce qu'il doit dire.

L'auteur s'en explique: Le Diable existe. En Valais plus qu'ailleurs. Il

s'échappe sans cesse. C'est l'âme de tous les procès. Il est, selon l'écrivain, le dernier témoin d'un Moyen Âge qui imprègne encore le début de ce siècle. Le Valais en est marqué. Souvenez-vous: Les Diablerets, du côté de Derborence, les Diablons en Anniviers, le Pont du Diable à Uri ou Savièse, la Maison du Diable à Sion, bien sûr, avec André Décaillet au portail, sans oublier la Combe d'Enfer à Salquenen et Fully. «Le Diable, selon Zermatten, c'est celui qui entend tout, voit tout, sait tout, embrouille

tout...» Une mine pour l'écrivain du merveilleux.

Et le conteur d'évoquer, avec une sincérité déroutante, les aveux sincères que sa mère lui a faits sur la présence du Diable dans la vie des Valaisans d'autrefois. Lorsqu'on entend les personnes âgées nous parler des faits dont elles furent les témoins, on peut, il est vrai, se poser des questions.

Zermatten part de récits réels, puisés dans le passé, dans ses souvenirs ou ses récits. Il enquête, se renseigne, respecte la trame donnée puis enfourche le fantastique avec talent, entrain, malice. C'est ainsi que «Le Diable à l'âme» nous vaut une douzaine de contes qui sont autant de romans à eux seuls. Quelques lignes de lecture et déjà l'on plonge dans le phénoménal. «Mon père, ayant fermé la porte de la salle de classe, s'asseyait sans hâte devant la table... Il ouvrait les cahiers recueillis durant la journée; à l'encre rouge, il soulignait nos fautes et nos trébuchements; je ne tenais plus en place. Seule comptait la visite que nous ferions à Jean-Joseph, le boisselier...» Et les voici partis tous deux, à l'autre bout du village, pour la veillée. Alors commençait la magie des récits qu'on écoutait «sans perdre une miette». Ce temps de l'enfance a marqué l'écrivain. Du coup, c'est la procession qui monte à notre rencontre. Voici Coquillard, l'homme qui s'est juré d'avoir la peau de l'ours, Rosalie, la fille des mayens, Léonard, le solitaire des alpages, Mathieu le fromager de Vouasson, Zannon, la pintièrre d'Erbioz, Zabuth, la sorcière dont finit par brûler la baraque, sans oublier Eléonore, la nièce de l'évêque, ni la belle Lucienne, elle qu'on appelait «Justeacorps», et qu'on a surprise, à quinze ans déjà, couchée sous un noyer avec le bel étranger «à sabots fourchus».

On sent Maurice Zermatten à l'aise dans tous ces récits. Heureux en diable. Souriant à ses propres trouvailles.

Je veux un Diable avec un sourire s'est écrié l'auteur, lorsqu'on demanda à Frédéric Rouge d'illustrer la couverture.

Ce sourire est peut-être le sien... Qui sait ?

Le Valais et ses étrangers

Qui est étranger en Valais? En 1800, la réponse n'est pas la même qu'aujourd'hui. La notion d'«étranger» dépend des institutions en vigueur à telle époque, des données économiques, des caractères culturels dominants. Jeter un regard neuf et critique sur l'histoire de l'immigration et des étrangers en Valais au cours des deux derniers siècles, tel est le défi que s'est lancé le Groupe valaisan de sciences humaines. Résultat d'une quête laborieuse: le cinquième ouvrage de la collection «Société et culture du Valais contemporain» intitulé «Le Valais et les étrangers (XIX^e et XX^e siècles)». Cette étude innove en Suisse. En effet, si de nombreux travaux ont traité de l'immigration sur le plan national, aucun n'a approfondi le phénomène concernant un canton en particulier. Tout le mérite en revient donc aux chercheurs du Groupe valaisan de sciences humaines.

Fondé en 1973, ce Groupe compte actuellement 19 membres, tous issus des universités suisses, spécialisés en histoire, histoire de l'art, littérature, économie, sociologie, etc. Par la publication d'études

de haut niveau et le choix de sujets originaux, le groupe valaisan de sciences humaines, indépendant de toute institution, offre aux Valaisans un lien avec la recherche universitaire.

«Le Valais et les étrangers (XIX^e et XX^e siècles)» présente six contributions d'auteurs différents qui ont effectué des recherches inédites. Les efforts se sont centrés sur deux axes: d'une part le phénomène de l'immigration et de l'intégration en Valais, de l'autre, le rôle joué par les étrangers dans la production artistique et littéraire du pays.

Dans un premier chapitre, Jean-Henri Papilloud se penche sur l'évolution du concept juridique d'étranger au XIX^e siècle en Valais. Gérald et Silvia Arlettaz montrent comment les immigrants participent à la construction du Valais moderne (1895-1945) et analysent l'attitude des Valaisans de cette époque face à l'insertion des populations étrangères dans leur espace. L'impact de la main-d'œuvre étrangère sur l'économie cantonale après 1945 est mesuré par Myriam Evêquoz-Dayen.

Marie-Claudé Morand met en évidence le rôle joué par les artistes de

l'extérieur sur la fabrication des «images valaisannes». Au tournant du siècle, la nature et la culture alpines étaient à la fois vertus patriotiques et produits négociables pour le tourisme. Alain Clavien analyse ce paradoxe en s'appuyant sur le débat suscité par le projet d'un chemin de fer au Cervin en 1906. Artistes et intellectuels de l'époque s'opposaient à cette construction. Eternel renouvellement de l'Histoire! Enfin, Maria-Pia Tschopp-Bessero se penche sur l'univers romanesque de Maurice Zermatten pour expliquer l'évolution d'une œuvre où la défense du patrimoine représente la conscience d'un vieux pays face à l'intrusion de la modernité.

Dans cet ouvrage, histoire, littérature, économie, politique et art convergent pour analyser plusieurs facettes du phénomène de l'immigration et de l'intégration des étrangers en Valais.

Marie-Josèphe Luisier

«Le Valais et les étrangers (XIX^e et XX^e siècles)», collection Société et culture du Valais contemporain, Groupe valaisan de sciences humaines, avenue de Tourbillon 47, 1950 Sion.

François Fumex, tailleur de pierre, vers 1900

Centre valaisan du film et de la photographie



Il maestro di cappella et la leçon de musique



Oswald Ruppen

Mais que faut-il donc faire pour qu'ils s'intéressent à la musique classique? La question taraude l'esprit des enseignants depuis plusieurs générations; elle n'a toujours pas de réponse. Certes, on est à peu près sûr de capter l'attention des moutons en leur proposant de découvrir Pierre et le loup; on séduit aisément les ados avec le Boléro de Ravel ou le concerto d'Aranjuez. Mais on se retrouve à la case départ sitôt après avoir épuisé ces quelques recettes éprouvées. Pierre Perret, Renaud ou Vanessa Paradis triomphent sans la moindre complicité parentale ou pédagogique tandis que les plus émouvants des lieder de Schubert ne provoquent que bâillements. Le swing de Scorpio ou de A.C.D.C. fait chavirer les âmes adolescentes, tandis que les poèmes symphoniques de Richard Strauss suscitent,

au mieux leur indifférence, au pire leur agacement. Ragtime de Stravinski? Bof! Chansons chaloupées de Weil? Bof!

Inutile de pester contre l'esprit du temps. La musique classique n'a jamais fasciné les enfants; elle est à la fois trop éloignée de leur univers quotidien, trop sérieuse (les Allemands disent: ernste Musik), et beaucoup trop élaborée pour séduire spontanément des jeunes qui n'ont pas reçu une éducation musicale. Au demeurant, la plupart des cours de musique sombrent dans une solennité pédante bien capable de détourner à jamais les jeunes gens de la musique classique. Mais peut-on apprendre la musique en jouant, en se divertissant? Eh! oui, sans doute. Tenez! l'extraordinaire engouement populaire des Italiens pour l'opéra buffa, au XVIII^e

siècle, ne ressortissait ni à la convention sociale, ni à un quelconque snobisme d'époque. On allait alors au théâtre pour se divertir en écoutant des mélodies simples et charmantes, des airs qui vous arrachaient des larmes ou des éclats de rire.

Stefan Ruha, qui enseigne le violon au Conservatoire de Sion, pense à Cimarosa lorsqu'il entreprend, avec Maya Villettaz, d'organiser un cours d'initiation musicale dans les écoles séduisantes. Il choisit le Maître de Chapelle, intermezzo giacoso. L'argument est tout à fait adapté à un projet pédagogique: un chef d'orchestre tente péniblement de mettre au point une pièce avec des musiciens indisciplinés et facétieux. Il affronte successivement les différents pupitres, fait jouer celui-ci puis celui-là, se voit interrompre par un tiers, bref! les instruments apparaissent ainsi progressivement, et le public apprend comment on met en place une œuvre orchestrale.

Avant l'exécution de ce Maître de chapelle, Pierre-Christian de Roten propose un cours plein de verve sur l'orchestre, sur ses instruments. Les musiciens de l'Orchestre du conservatoire illustrent le propos par des interventions brèves: on puise dans le répertoire classique, le jazz, le rock ou la chanson, à moins qu'on n'improvise.

Le rôle du chef d'orchestre de Cimarosa est tenu par Stéphane Imboden, musicien professionnel, basse puissante qui révèle à cette occasion de belles qualités de comédien. Dans l'aula de l'ancien collège de Sion, le public est attentif, il réagit avec vivacité. Comme on pouvait s'y attendre, ce sont les classes primaires qui accueillent la représentation avec le plus d'enthousiasme et de bonheur manifeste. Mais les collégiens ne donnent pas le moindre signe d'ennui, ni d'ailleurs les élèves du cycle.

Serge Sierro, chef du Département de l'instruction publique, Marie-Hélène Imesch Sigerist, vice-présidente de Sierre, et Tibor Varga lui-même viennent assister à une représentation et mesurer l'intérêt de cette leçon de musique originale. Chacun se déclare ravi.

Va-t-on renouveler l'expérience tentée à Sion? C'est probable. Stefan Ruha et les musiciens de son orchestre sont prêts à poursuivre leur entreprise, à enseigner à d'autres jeunes comment on peut pénétrer gaiement dans la musique classique.



Oswald Ruppen



Norélène ou les sortilèges des tissus vénitiens

Ce mois de décembre, Sion prend des airs de Venise grâce à deux artistes, Nora et Hélène Ferruzzi, qui exposent à la Galerie Grande-Fontaine leurs tissus de sortilèges réalisés au bord de la lagune. A première vue, ces étoffes semblent sorties du Moyen Age ou d'un butin ramené de Byzance, volées dans une mosquée ou rescapées de la cour des Médicis. En regardant

des cercles, des carrés, des stries, que des teintes splendides et vermoulues unissent ou séparent. Doucement flagellées, les étoffes se mettent à miroiter, ce qui est la moindre des choses puisqu'elles ont été peintes dans la cité des miroirs. Elles s'animent de crescendo bruissants, elles frémissent dans un tumulte de bleus et de verts nacrés, de pourpres, de grenats ou

roses perlés, les jaunes safranés se mêlent avec la douceur d'une aube orientale.

Parce que les Vénitiennes ont le sens inné de la lumière et qu'elles affectionnent les couleurs d'aromates brûlés, de bois coupé, de pierres et d'eaux, leurs tissus évoquent tour à tour les forêts de mélèzes, les rivières argentées, les galets et les vagues nocturnes. Ces teintes assourdies, ce clair-obscur fréquent ne sont pas sans rappeler la peinture du Tintoretto. Coïncidence ou trait d'union par-dessus les siècles, Jacopo Robusti devait son surnom de *Tintoretto* à la profession de son père: monsieur Robusti peignait des tissus de soie...

Les tentures *Norélène* se pendent au mur comme une tapisserie moyennageuse ou se couchent souplement sur un canapé, peu importe; elles mettent dans une pièce une note chaleureuse et vibrante qui séduit les chats autant que les hommes – ce n'est peut-être pas le but mais on sait les exigences des félins en matière de lieu de repos. Des vestes, des jupes, des écharpes ou des foulards sont également réalisés dans les tissus *Norélène*. Ils se portent aussi bien pour la fête et le rite que pour les courses ou la balade. Souples, étonnamment légers, intemporels, ils n'ont jamais ce léger ridicule du flambant neuf mais semblent au contraire raconter une très vieille et très belle histoire. Ils habillent le plus banal quidam en donnant l'impression d'avoir été créés seulement pour les seigneurs ou les artistes.

Et comme toute personne qui vit à Venise, les deux artistes aiment les chats au pelage lustré et leur démarche de prudence veloutée dont, à n'en pas douter, elles se sont inspirées autant que des sols de Saint-Marc.

A voir à La Galerie Grande-Fontaine à Sion du 4 au 20 décembre 1992 ou... au Campo Maurizio, à Venise, toute l'année.

Jocelyne Gagliardi



de plus près, les signes, les géométries, les éclats, sont bien ceux de notre siècle.

L'effet est d'envoûtement, la technique de simplicité. Velours, cotons ou soies sont plongés dans des bains dont ils ressortent parcourus d'ondes. Sur cette base moirée, Nora et Hélène estampillent des motifs géométriques imprégnés des couleurs naturelles dont elles ont le secret. Ainsi se trouvent conjugués à l'infini des triangles,

de carmins infiniment déclinés sur des fonds d'ambre ou de gemme. Des marines fougueuses, des noirs fatals et phosphorescents sont enluminés d'ors safranés ou incrustés de vieil argent. Les tissus ont à la fois une délicatesse de reliquaire et le faste des anciennes icônes. Et c'est une soie blonde, pignochée de caprices roux ou bleutés, c'est un velours dont la douceur est semblable à celle des ailes de phalènes, c'est un coton mat sur lequel les

Panorama touristique

C'est vrai. Les prophètes ont parfois raison. Malgré la crise, le tourisme valaisan ne marche pas si mal. Certes, on enregistre, dans certains commerces, une baisse sensible dans la consommation, la restauration, les dépenses courantes, mais dans l'ensemble chacun tient coûte que coûte à ses jours d'évasion. Les chutes de neige, survenues en octobre déjà, ont lancé la saison d'hiver plus tôt que d'habitude. Avant novembre, les pistes les plus prestigieuses des Quatre-Vallées recevaient les premiers descendeurs. Dans certaines régions, sur la piste de l'Ours surtout, les canons à neige dont notre avenir touristique va dépendre, ont donné la chiquenaude attendue. Autre bonne nouvelle: tout le domaine skiable de Thyon-Les Collons sera désormais rattaché au secteur des Quatre-Vallées. Du même coup, ce sont plus de 400 km de pistes que cette région des Alpes offre aux sportifs.

A noter, puisque l'hiver ne fait que commencer, le succès grandissant des semaines de ski «tout compris». Chacun mise actuellement sur cette formule. Certaines stations – le cas le plus éloquent est celui de Saas-Fee avec ses semaines de Skiswiss – jumellent vacances et cours journaliers. D'autres stations nous proposent, dans ces semaines forfaitaires, non seulement les plaisirs de la neige mais baignade, raclette, soirée folklorique et soins de beauté.

Double anniversaire

Double anniversaire à l'Institut hôtelier «César Ritz», au Bouveret, où l'on fête, coup sur coup, les dix ans de l'Hotelconsult et la 20^e cérémonie des promotions. C'est en 1982 en effet que l'infatigable Docteur Petri créait, à Brigue, sa première école hôtelière dont le renom allait gagner tous les continents. Puis ce fut l'école de Lax,

avant que tout soit centralisé au Bouveret, quatre ans plus tard. Voici maintenant que l'Ecole retourne à Brigue avec titre universitaire à la clé et une collaboration bénéfique avec l'Amérique de Clinton.

Les cérémonies d'automne au Bouveret furent marquées par la présence de Monique Ritz, la belle-fille du grand César Ritz. Pas moins

Savoir déguster

Il est étonnant, l'effort déployé en Valais en faveur de la qualité des vins. Tout cela se retrouve, non seulement au niveau de la production et de la consommation bien sûr, mais dans les connaissances accrues de buveurs ordinaires. Ceux-ci avalaient hier leur ballon



Monique Ritz, belle-fille du grand César Ritz, ici en compagnie d'étudiantes de l'Institut hôtelier

de 80 diplômes furent remis à des étudiants venant d'une vingtaine de pays, des étudiants accourus aussi bien du Nicaragua que de Hong Kong, d'Autriche que d'Inde, du Mexique que de la Malaisie. L'Ecole du Bouveret a lancé un nouveau système de bourses.

C'est ainsi qu'une vingtaine de jeunes vont être mis au bénéfice d'aides financières dépassant cette année les soixante mille francs suisses.

sans broncher. Aujourd'hui, ils commentent, apprécient, vous jettent un regard complice ou vous disent la vérité «droit en bas», dans les bistrotts et ailleurs. «L'art du bien boire, on le doit en partie à tous ces concours organisés ici et là dans le cadre des confréries bachiques, des foires populaires et des divers cours de dégustation. Bien des jeunes, bien des femmes, sont au nombre des nouveaux connaisseurs. L'équipe de l'asso-

ciation «Goûtons nos gouttes», emmenée notamment par Arthur Zuber et Michel Dénériaz, a fait une entrée fracassante dans le Valais de la dégustation. Après une année seulement, les résultats éclatent de toutes parts... à moins que nous ne voyions double. Une certaine de concurrents, en Valais seulement, se sont alignés pour donner leur avis sur les crus pro-

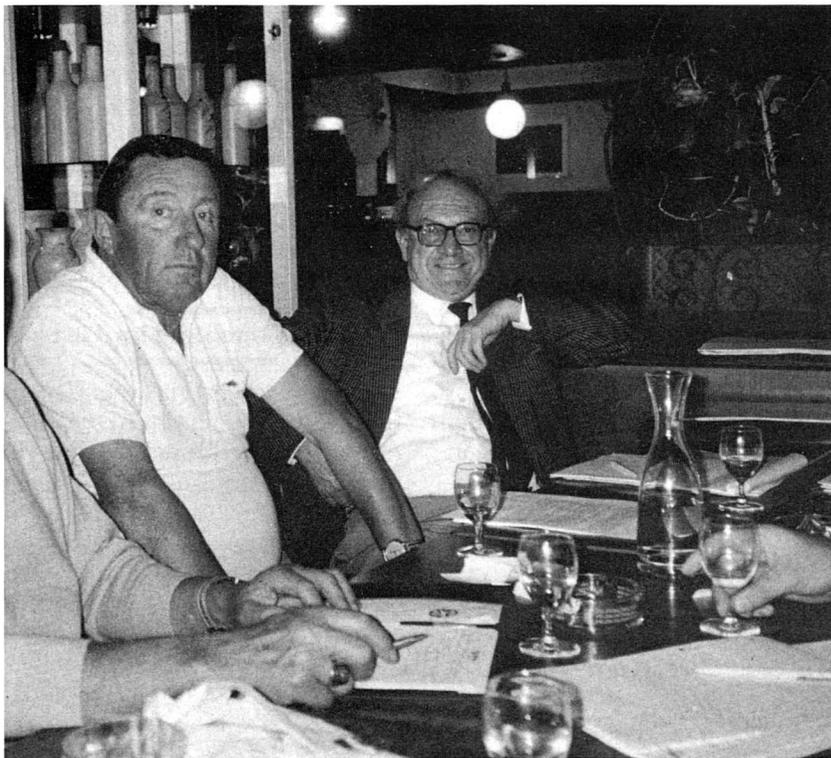
pour la sauvegarde des vieilles pierres. L'effort mérite soutien et admiration, même si tout cela sera chambardé lors de la collision de la Terre et de la comète à la dérive... Sur l'initiative de Josy Pont, une fondation a été créée pour sauver Saint-Pierre-de-Clages. Gaëta Cassina en a pris la tête. Désormais, l'antique église, joyau religieux d'Europe, témoin de l'architecture

et que le mal peut devenir irréparable.

L'affaire du Cervin

Terminons ce panorama par un livre où le tourisme a la part belle. Il s'agit de la publication que le Groupe valaisan de sciences humaines nous présente sous le titre «Le Valais et les étrangers». L'ouvrage englobe les XIX^e et XX^e siècles, ceux qui furent le plus marqués par les grandes pérégrinations. Alain Clavien évoque, dans le chapitre dont il a pris la responsabilité, notre identité nationale et l'industrie des étrangers au début du siècle. Il consacre du même coup plusieurs pages à «L'affaire du Cervin», celle qui éclata en décembre 1906, lorsque l'ingénieur zurichois Xavier Imfeld, le professeur lausannois Henri Golliet et le chef du Département des postes et chemins de fer, Joseph Zemp, lancèrent le projet de construction d'un chemin de fer électrique pour gagner le sommet du Cervin, tout simplement. On avait même prévu de construire tout en haut un observatoire et une salle de réception. A l'intérieur de celle-ci devait déboucher l'ascenseur qui, partant de la cabane Hoernli, avait pris le relais d'un train à crémaillère. Ce projet déclencha un tollé général. Les artistes furent les premiers à jeter le holla. La pétition lancée par les opposants réunit plus de 68 000 signatures dont plusieurs milliers venaient de l'étranger. A l'époque, même le Conseil d'Etat valaisan, ne savait pas très bien sur quel pied danser et donnait nettement l'impression de n'être pas si opposé que ça au fabuleux dossier. Le projet fut enterré, tandis que prenait naissance dans les Alpes un mouvement nouveau en faveur de la protection des cimes. Déjà les Verts sortaient de la grisaille.

Pascal Thurre



Michel Dénériaz et Arthur Zuber, chevilles ouvrières de «Goûtons nos gouttes»

posés. La proclamation de ces résultats, dans les murs de Saillon, a souligné le dynamisme de ces nouveaux venus au royaume de la dégustation. Voilà un mouvement qui, pour l'heure, ne nous donne pas l'impression... de tituber.

Sauver Saint-Pierre

Honneur à tous ceux qui dans le contexte conjoncturel actuel luttent

de Clugny, sera mieux protégée et mieux mise en valeur.

La Fondation ira plus loin encore. Il suffit de jeter un œil sur le quartier qui jouxte le sanctuaire pour voir à quel point certaines demeures méritent attention. Il arrive que ce soit les touristes étrangers qui nous fassent remarquer la beauté des trésors que nous avons journellement sous les yeux. Nous ne voyons même pas qu'ils s'effritent sous les coups de boutoir du temps

Tourismus in Schlagzeilen

Astronauten auf Visite

In Begleitung des Westschweizer und Tessiner Fernsehens besuchten im vergangenen Oktober fünf Astronauten des Space-Shuttle-Fluges vom August 92 die Ferienstation Zermatt. Der Schweizer Claude Nicollier mit seinen KollegInnen Marsha Ivins, Loren Shriver, Jeff Hoffmann und Andrew Allen besichtigten nach einem Helikopterrundflug die ehemalige Arbeitstätte von Nicollier, das Gornergrat-Observatorium. Claude Nicollier arbeitete 1969 in diesem Observatorium und blieb hernach Zermatt als Feriengast treu. Jeff Hoffmann ist ebenfalls Zermatt-Fan, bestieg er doch das Matterhorn zweimal und weitere acht Viertausender dieser Gegend. So fiel die Wahl des Ausflugsortes auf Zermatt. Ein Besuch im Alpinen Museum rundete die zweitägige Stippvisite ab.

Infosystem auch in Täsch

Um über den Kauf eines neuen Informationssystems zu befinden, berief der Verkehrsverein Täsch eine ausserordentliche Generalver-

sammlung ein. Im kommenden Winter wird nun dieses neue EDV-System dem Verkehrsverein zur Verfügung stehen. Diese Anlage wird eine effizientere Arbeitserledigung im Verkehrsbüro erlauben und zudem eine bessere Kommunikation zwischen Vermieter und Gast gewährleisten. Die Erfassung und Abrechnung der Kurtaxen wird durch den Einsatz dieser elektronischen Geräte massiv vereinfacht, ebenso die Übersicht über die Bettenbelegung.

«Verswachtetes» Zermatt

Das Multi-Ereignis «Swatch The World» vom 25. bis 27. September in Zermatt geht als Vollerfolg in die Annalen des Weltkurorts ein. Dieses Ereignis fand weit über Europa hinaus Beachtung. Nicolas G. Hayek wollte seine 100millionste Swatch-Uhr der Welt an einem erfolgreichen Schweizer Ort präsentieren und dieses Jubiläum gebührend feiern. Millionen Menschen sollten Kenntnis von der erfolgreichsten Schweizer Uhr nehmen und mitfeiern: 16 TV-Stationen waren dabei und 150 Reporter reisten extra an. Die vom Musiker Jean-

Michel Jarre inszenierte multimediale Show übertraf laut Presseberichten in aller Welt jegliche Erwartungen... Der Verkehrsverein Zermatt wertet diese Feier ebenfalls als Vollerfolg, sind sich die Verantwortlichen doch einig, dass viele Swatch-Gäste nun Zermatt kennenlernen konnten und zurückkehren werden...

NEAT-Baubeginn 1996

Zu Beginn der Herbstsession wurde vom Stimmvolk die NEAT angenommen. Für das Wallis werden gegenwärtig drei Hauptvarianten bearbeitet, unter denen später vom Bundesrat ausgewählt wird. Nach der Umweltverträglichkeitsprüfung wird das Vorprojekt aufgelegt. Alsdann müssen die allfälligen Einsprachen behandelt werden, bevor die Offerten-Einladungen durchgeführt werden können. Mit dem eigentlichen Baubeginn wird anfangs 1996 gerechnet.

458 Skigebiete im Test

Wiederum ist im Hallwag Verlag, Bern, der Ski-Führer «ADAC Ski-Atlas Alpen 1993» erschienen. Mit





einem 5-Sterne-Bewertungssystem wurden die sportlichen Angebote für Ski-Alpin und Langlauf unter die Lupe genommen. Das Standardwerk umfasst diesmal 650 Seiten, enthält über 234 Panoramakarten mit 250 Fotos, 26 Strassenkarten und ist in 5 Themenkreise gegliedert: die schönsten Skigebiete im Test, Magazin mit Wichtigem für Skifahrer und Winterurlauber, Hotelführer, Strassenkarten und Skipass-Preistabelle. Insgesamt 458 Skigebiete der Schweiz, Österreich, Italien, Frankreich und Deutschland stellt der neue «ADAC» vor. Nebst den Preisen, der Anzahl Lifte mit Pisten und Loipen und den Kapazitäten fehlen auch nicht die Après-Ski-Angebote. Weiter bekommt der Leser Angaben zu besonders schneesicheren Gebieten und Hinweise darauf, wo sich Anfänger, Fortgeschrittene oder sportliche Skifahrer am wohlsten fühlen.

Kleinere Weinernte 1992

Gesamtschweizerisch fiel dieses Jahr die Weinernte kleiner aus als erwartet. Im Kanton Wallis wurden nach Schätzungen 45 Mio. Liter geerntet. Im Vorjahr waren es 49,6 Mio. Liter. Die Weinernte erfolgte in kürzerer Zeit, da weniger Trauben an den Rebstöcken hingen und manchenorts eine gewisse Fäulnis der Früchte in Kauf genommen werden musste. Insgesamt gab es also 5 Mio. Liter weni-

ger Walliser Wein 1992. Die OPAV bezeichnet die Ernte als qualitativ gut und den Reifezustand als optimal. Der Wein des Jahrgangs 1992 erzielte hohe Oechslewerte. Im letzten Jahr eroberte der Walliser Fendant im Schweizer Chasselas-Cup die ersten drei Plätze – in diesem Jahr sollte er gleich gut, wenn nicht noch besser abschneiden, wie Fachleute vermuten.

Oberwalliser erfolgreich

Ringkuhkämpfe, Viehschauen, ja überhaupt die Sitten und Gebräuche des einfachen Bauernvolkes der Alpen faszinierten die ersten Reisenden und beeindruckten heute noch Menschen.

Ein solcher Anlass ist jeweils die Eringerschau am Comptoir von Martinach, wo diesmal Augustin Bayard aus Varen mit seiner Kuh Rigolo in der Kategorie Erstmelken den 1. Platz errang. Dieselbe sehr wertvolle Eringerkuh ging am diesjährigen Ringkuhkampf in Salgesch als Siegerin vom Platze. Augustin Bayard ist unter Züchtern ein Begriff: Zwei Jahre erreichte er mit seinem Stier Leo bei der Ausstellung in Châteauneuf den 1. Rang.

Mit Dampf ins Wallis

Die erste Sommersaison ist geschafft: Nach elfjährigem Unterbruch und mehrjähriger Bauzeit ist die Dampfbahn Furka-Bergstrecke (DFB) an den Wochenenden wieder die Furka-Pass-Strecke hochgefahren. Erstmals seit nunmehr 50 Jahren ist der Kanton Wallis mit der Station Muttbach wieder mit Dampfkraft erreicht worden. Seit Mitte Oktober nun ist dieser Bahnbetrieb für den Winter eingestellt worden. Die Verantwortlichen zeigen sich sehr zufrieden über den regen Zulauf und die Bücher zeigen ein ausgeglichenes Ergebnis! Im nächsten Sommer sollen wieder dreieinhalb Kilometer zur Befahrung freigegeben werden. Die definitive Fertigstellung der Furka-Bergstrecke soll 1997/98 erfolgen. Das Aktienkapital des Vereins wurde von bislang 7,5 Millionen auf 9 Millionen Franken erhöht. Mit diesen finanziellen Mit-

teln soll weiteres Rollmaterial angeschafft werden. Übrigens: Die zwei aus Vietnam zurückgeschafften Dampflokomotiven sind in Revision und werden 1993 dem Verkehr übergeben.

Liebliches Kleinod

Die Alppenossenschaft «Meiden», Turtmanntal, konnte an ihrer diesjährigen Oktober-Versammlung den «Brändjisee» in voller Idylle begutachten. Vor zwei Jahren kaufte in umsichtigem Sinne die Gemeinde Turtmann 5000 Quadratmeter Land rund um diesen kleinen See, um das Gebiet vor baulicher «Verschandelung» zu schützen. 60 000 Franken kosteten diese Parzellen, und weitere 110 000 Franken wurden aufgewendet, um mit viel Sinn für Naturschutz und Pflege den See abzudichten, für erhöhte Wasserzufuhr zu sorgen und schliesslich die Böschung neu zu festigen. Nun trocknet der «Brändjisee» im November nicht mehr aus...

Rückgang bei den Hotelübernachtungen

Wie das Bundesamt für Statistik (BfS) mitteilt, sind im September – wie acht Monate vorher ebenfalls – die Übernachtungen in Hotels erneut zurückgegangen. Es waren 5 Prozent weniger als im September des Rekordjahres 1991. Gesamthaft betrug der Rückgang in den ersten neun Monaten des Jahres 2,2 Prozent. Schlechtes Wetter mit Schnee bis in tiefe Lagen und die angespannte Wirtschaftslage dürften laut BfS zum schwachen Ergebnis beigetragen haben. Die Touristen aus den USA jedoch, die im Vorjahr wegen des Golfkriegs ausgeblieben waren, steigerten ihre Buchungen um 12 Prozent. In den ersten neun Monaten des Jahres wirkte sich vor allem die schwächere Nachfrage der Schweizer aus, die 6 Prozent weniger Nächte im Hotel verbrachten. Die Nachfrage aus dem Ausland erhöhte sich dagegen leicht um 0,5 Prozent. In den Schweizer Jugendherbergen ging die Zahl der Übernachtungen um 1 Prozent zurück.

Les faits de tout à l'heure

Jean Dorsaz en faillite

Chaque mois, et même chaque semaine qui passe ajoute des faits nouveaux à l'affaire Dorsaz. Dernière bombe: l'annonce de l'ouverture d'une procédure de mise en faillite contre le financier de Fully à la demande de la Banque Cantonale du Valais (BCV). Le Tribunal de Martigny a en effet prononcé la faillite au début octobre.

Rien n'est pourtant fait puisque l'homme d'affaires a immédiatement recouru contre cette décision. Il avait déjà tenté d'éviter l'ouverture d'une procédure de faillite quelques mois plus tôt. Il s'était opposé avec succès à son inscription au registre du commerce (RC). Un recours au Tribunal fédéral, assorti d'un effet suspensif, lui avait permis de faire radier l'inscription. L'inscription ou non au RC est primordiale en cas de poursuite. Dans le premier cas, c'est une procédure de faillite qui est engagée. Dans le second, c'est la saisie qui ne porte que sur les biens privés. C'est malgré tout une procédure de faillite que la BCV a engagée contre le financier. Une procédure un peu particulière puisqu'elle ne nécessite pas de poursuite préalable.

Pour s'engager dans cette voie, et ainsi lâcher définitivement son ancien représentant, la BCV doit présenter de solides motifs. Le non paiement des intérêts – Jean Dorsaz est dans ce cas – ne suffit pas. C'est dès lors l'acte frauduleux – dépréciation du patrimoine du débiteur au dépend du créancier – qui peut être invoqué. Ce sera au Tribunal cantonal de juger ce nouvel épisode d'une affaire qui n'a pas fini de rebondir.

L'union fait la force

Première historique dans l'histoire syndicale valaisanne. L'Union syndicale valaisanne (USV) et le Cartel des Syndicats chrétiens (CSC) ont décidé d'unir leurs forces pour défendre les travailleurs. Pour l'heure, il n'est toutefois pas ques-

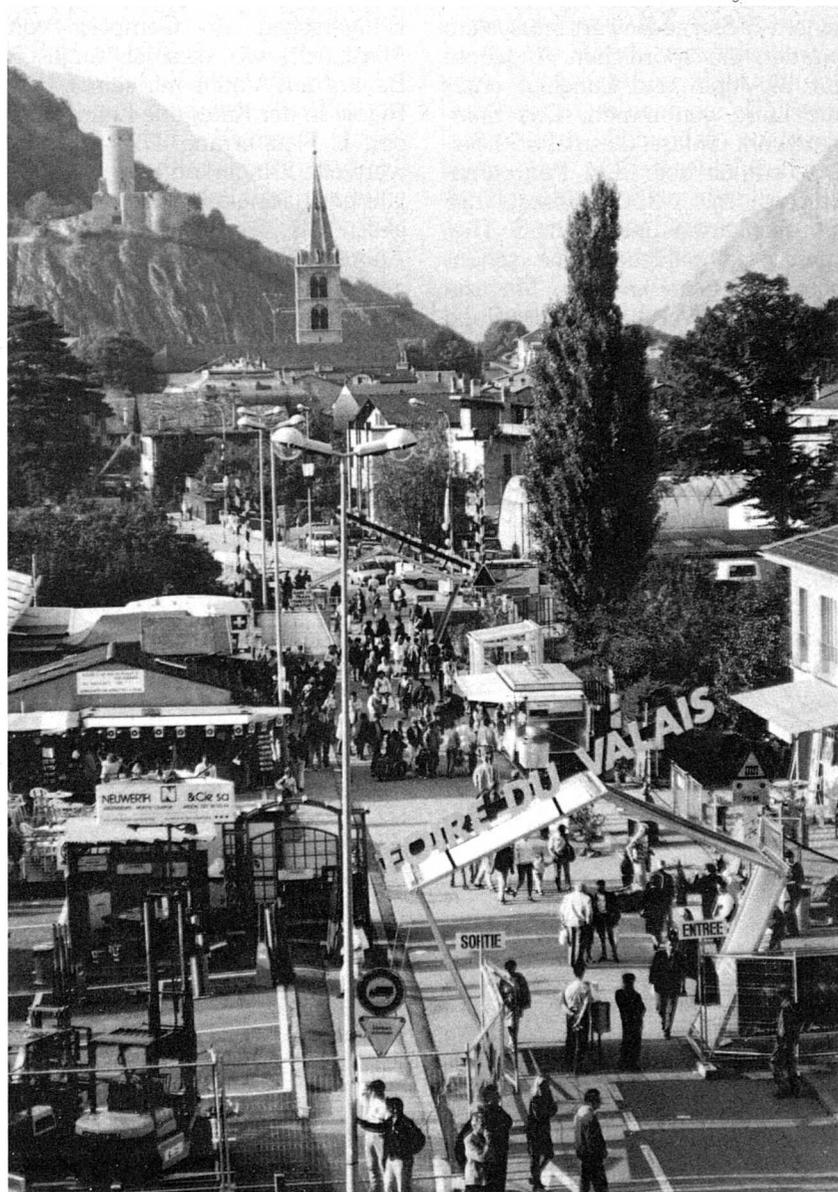
tion de mariage entre le syndicat de gauche et celui de droite.

Le rapprochement est uniquement la conséquence de la dégradation de la situation économique. Les deux centrales syndicales dénoncent l'attitude des responsables politiques et économiques qui entretiennent un climat de crainte parmi les travailleurs. A leurs yeux, la situation économique n'est pas aussi dramatique que les milieux patronaux veulent la faire croire. Les nouvelles lignes ferroviaires à travers les Alpes (NLFA), le projet

Cleuson-Dixence ou encore l'auto-route sont autant de chantiers à venir, porteurs d'espoir. Il n'y a donc aucune raison de faire des concessions sur les acquis sociaux. En cas de violation des conventions collectives, les deux syndicats n'excluent pas le recours à la grève pour se faire entendre.

Diverses revendications ont été présentées. Elles vont, pour l'ensemble, dans le sens d'une diminution du temps de travail. Ainsi par exemple, les deux centrales syndicales proposent la mise

Georges-André Cretton





Oswald Ruppen

à la retraite rapide de tous les fonctionnaires âgés de 60 ans ou plus sans réduction de rente. Le remplacement d'un fonctionnaire âgé avec un salaire élevé par un jeune qui débute au bas de l'échelle permettrait des économies substantielles. A fin septembre, le taux de chômage atteignait 4,6% en Valais.

Austérité budgétaire

Les finances de l'Etat du Valais sont sur la voie du redressement. C'est ce que veut démontrer le Gouvernement cantonal avec son budget 1993, un budget austère qui prévoit une nette diminution du déficit et un plafonnement des investissements. Le déficit ne devrait pas dépasser 65 millions de francs, soit 53% de moins que celui du compte 1991.

Avec des dépenses de 1,3 milliard de francs et des recettes de 1,38 milliard, l'Etat peut dégager une marge d'autofinancement de 87 millions de francs qui couvre 57% des investissements prévus contre 25% en 1991. Le compte 1992 devrait, quant à lui, se boucler sur un résultat plus mauvais que budgétisé. Au lieu de 89 millions de francs, ce ne sont pas moins de 130 millions de déficit qui sont attendus.

L'optimisme du budget 1993 n'est toutefois pas exagéré, à condition d'appliquer strictement les mesures d'économie. Elles représentent un

total de 31,5 millions de francs pour l'an prochain et touchent les investissements et les frais de personnel. Le budget alloué à la construction de routes sera amputé de 40%. Le Gouvernement estime en revanche qu'il n'est pas nécessaire de mettre en place un programme de relance de l'économie. Les effets d'un tel programme ne seraient sans doute pas sensibles avant que la conjoncture ne se redresse spontanément.

Foire positive

Troisième foire de Suisse romande par sa fréquentation, la Foire du Valais, à Martigny, a fermé ses portes le 11 octobre sur un bilan positif. Les organisateurs ont même été surpris par l'affluence compte tenu de la situation économique actuelle. En dix jours, la manifestation a accueilli 122 500 visiteurs, deuxième résultat de tous les temps derrière le record de 1990 (122 900 entrées).

Les exposants ont également affiché une belle satisfaction. Seuls 9% d'entre eux ont qualifié la marche des affaires d'insuffisante. Pour deux tiers des 313 exposants, les ventes ont été meilleures ou égales à celles réalisées l'an dernier. Les 35 000 m² de surface d'exposition ont affiché complet pour cette foire, troisième de Suisse romande derrière le Comptoir de Lausanne et le Salon des arts ménagers à Genève.

Cette 33^e édition coïncidait en outre avec les six siècles de foire à Martigny. Ce privilège avait été octroyé à la cité octodurienne en 1392 par la comtesse de Savoie Bonne de Bourbon. Le Bas-Valais était alors sous domination savoyarde. La cité avait obtenu l'autorisation de tenir deux foires par année à la Saint-Luc (18 octobre) et à la Saint-Barnabé (11 juin).

Evêché à la peine

Les difficultés budgétaires ne frappent pas que l'Etat du Valais. L'évêché de Sion se trouve lui aussi dans une situation délicate. Pour 1993, le budget prévoit un déficit proche du million de francs. Cette année, le déficit atteindra 600 000 francs. Les fidèles ont été appelés à la rescousse. Pour la quête de la Toussaint en faveur des besoins du diocèse, l'évêque a demandé à chaque paroisse l'équivalent de deux francs par catholique.

Ces problèmes financiers ne résultent pourtant pas de l'accession de l'évêque de Sion à la charge de cardinal. Les prêtres et les laïcs nommés par les paroisses sont rétribués par les communes. L'administration diocésaine doit en revanche trouver un autre mode de financement pour les services supra-paroissiaux. Le salaire des responsables de ces services doit être calqué sur la rétribution des laïcs payés par les Communes. Une adaptation à la hausse a donc été nécessaire, entraînant une augmentation du déficit.

Farinet toujours là

Philippe Petit, le célèbre funambule, a fait honneur cette année à la vigne de Farinet à Saillon. Juché sur un câble, il a fait vibrer les milliers de spectateurs présents pour l'événement. Le funambule s'est mis, pour cette occasion, dans la peau de Farinet. Poursuivi par la police, acculé dans la tour de Saillon, il n'avait qu'un seul espoir d'échapper: traverser le vignoble sur un câble tendu entre la tour et la vigne.

Une traversée spectacle qui a permis à Philippe Petit d'atteindre la vigne pour se transformer en

vigneron et couper les grappes portées par les trois ceps de la plus petite vigne cadastrée du monde. Le nectar sera mélangé à des grands crus pour donner 1000 bouteilles numérotées vendues aux enchères. Les recettes permettront de créer une bourse destinée à un jeune «encore capable de faire rêver le monde».

Les revenus de la vente des bouteilles de l'an dernier ont permis de récolter plus de 20 000 francs qui iront à «l'écolier le plus craquant» de Suisse romande né en 1980 (centenaire de Farinet). Un concours sera organisé à cet effet dans les écoles romandes. Le jeune touchera cette bourse le jour de ses 20 ans, soit en l'an 2000.

Les PTT investissent en Valais

Martigny au firmament des PTT. La régie fédérale va en effet implanter à Martigny un centre de formation. Un terrain a été acheté dans la zone des Vorziers. La direction des télécommunications de Sion espère que les travaux pourront débuter à fin 1993.

Le réseau Natel C s'est par ailleurs encore agrandi en Valais. A fin

1991, la couverture des axes principaux était réalisée. Depuis le milieu 1992, les vals d'Hérens et d'Anniviers sont partiellement desservis. Les trous restants seront bouchés dès l'an prochain. Au total, le Valais compte actuellement 5000 abonnés au Natel C sur les 200 000 dénombés en Suisse. L'introduction du Natel D l'an prochain, un appareil utilisable dans toute l'Europe, ne sonnera pas le glas du Natel C. Le nouveau réseau sera simplement complémentaire du précédent. Il intéressera essentiellement des personnes qui se rendent souvent à l'étranger.

Oui à l'EEE

Le Gouvernement valaisan a pris fait et cause pour le traité sur l'Espace économique européen (EEE). La position de l'exécutif valaisan s'inscrit dans la ligne de sa politique antérieure. Le Valais a été l'un des premiers cantons à nommer un délégué aux questions européennes. Des journées d'information ont été organisées, une étude a été réalisée sur les conséquences d'une intégration, des groupes de travail examinent l'eurocompatibi-

lité de la législation cantonale. Le Valais est donc bien armé pour une adhésion à l'EEE, une adhésion qui permettra de renforcer encore la politique cantonale d'ouverture sur les régions frontalières.

Randa sauvé des eaux

Le danger d'inondation du village de Randa a été définitivement écarté. Au début octobre, les foreuses ont fait sauter le dernier bouchon du tunnel de dérivation des eaux de la Viège. L'an dernier, le village avait été inondé suite aux éboulements qui avaient obstrué la vallée. Les travaux ont duré neuf mois. Les mineurs ont travaillé jour et nuit pour ouvrir ce tunnel sous l'éboulis, long de 3172 mètres et d'un diamètre de 3,5 mètres. Il faudra encore quelques mois pour aménager les portes d'entrée et de sortie des eaux de la rivière. En cas d'urgence toutefois, la rivière pourra être déviée dans le tunnel avant la date de mise en service. Avec tous les aménagements, le tunnel coûtera quelque 40 millions de francs.

Pierre Berclaz



Rückblende mit Seitenblicken

Geier über dem Adler

Allzu forsches Vorgehen der Gemeindebehörden kostete den Wirt des Restaurants Adler sein Wirtepatent und seinen Ruf. Fehlerhaften Polizeiprotokollen, Telefon-Abhöraktionen und einer Razzia folgten Einzelhaft, Patententzug und schliesslich wegen Einkommensausfalls eine ruinierte Existenz. In einer vierseitigen Richtigstellung und eigentlichen Anklageschrift «Adler aktuell», unter MSO Productions INC erscheinend, wird das Wallis auch in Sachen Rechtssprechung zur Bananenrepublik erklärt. Die juristisch gut ausgeleuchteten Aspekte des behördlichen Vorgehens gegen Marcel Schmid, Wirt des Restaurant Angleterre, dokumentieren diverse «Justizirrtümer» wie Drogenhandel und Verführung von Minderjährigen, die M. Schmid angelastet wurden. Dass die Behörden M. Schmid mittlerweile höchstens wegen privaten Haschischkonsums büssen könnte, macht die Geschichte für die Verantwortlichen unangenehm. Und peinlich, weil der Coup der Drogenfahnder kein Jahrhundertfang in der Brigier Vorhölle, sondern ein zur traurigen Farce verkommener Rechtsmissbrauch war.

N9 aktueller denn je

Die Teilstrecke Visp-Ost – Anschluss Brig-Glis liegt revidiert und überarbeitet auf dem Tisch. Was 1986 zu Einsprachen von verschiedenen Seiten führte, unter anderem auch aus formalen Gründen, kommt leicht abgespeckt und entsprechend vernünftiger daher: Weder müssen im neuen Projekt Bahngleise verschoben werden, noch wird der N9 ein Viadukt gebaut, und Gamsen bleibt dank einer bergmännischen Lösung von weiteren Immissionen verschont. 4 Jahre Bauzeit und Kosten von Fr. 170 Mio würden für das Ober-

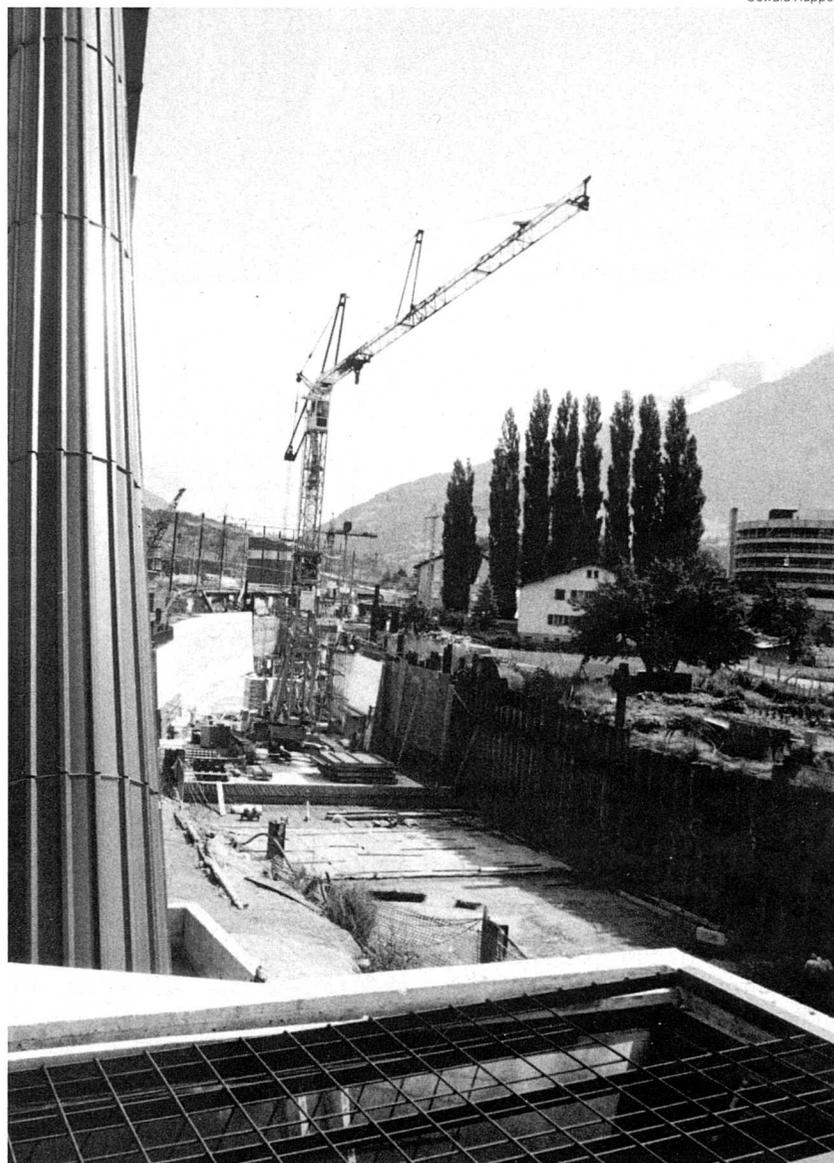
wallis eine bedeutende Auftragssumme freisetzen –, sofern nicht andere Unternehmungen mit Erfahrung im Autobahnbau zu weit günstigeren Konditionen arbeiten werden. Dies alles unter Vorbehalt und eingedenk der Folgen, die weitere grundsätzliche Opposition gegen den Autobahnbau haben wird.

Bäumiges Varen

Auf der Grenze zwischen geschickter Werbeaktion und sympathi-

scher Umweltarbeit, bei der die Bevölkerung aktiv mitarbeitet, lancierte die Gemeinde Varen eine Baumpflanzaktion. Zwischen Leuk und Varen pflanzten in Zusammenarbeit mit den Umweltschutzorganisationen viele Varner ihre Bäume und Hecken: zweifellos eine fruchtbare Aktion, wenn Gemeindebehörden und Umweltschutzorganisationen gemeinsam Löcher graben und dafür sorgen. Im Beisein von viel Prominenz, von Schülern musikalisch gestaltet, hinter-

Oswald Ruppen





Oswald Ruppen

lässt die Idee sicher Spuren: eine Gemeinde, die sich ganz offensiv Gedanken macht um den Raubbau an der Natur.

Fortdauernde Alusuisse-Misere

Eine miserable Wirtschaftslage, Konjunkturlaute allerorten, eine nie gesehene Zunahme der Arbeitslosen in der Schweiz: Für die arg gebeutelte Alusuisse in Chippis bedeutet dies Kurzarbeit für 1600 Mitarbeiter und einen Stellenabbau von rund 200 Arbeitsplätzen. Ein Sozialplan für die Betroffenen soll die Misere lindern: Abgeltungen wie Abgangsentschädigungen, längere Kündigungsfristen, frühzeitige Pensionierungen usw. sollen dem Wort Arbeitslosigkeit etwas von seinem Schrecken nehmen.

Rottenweri ade?

Seit Jahren erhitzen sich in Naters und Brig die Gemüter in Sachen Rottuweri. Nachdem der Verein Rottuweri und die beiden Vertreter der Gemeinden Naters und Brig-Glis am grünen Tisch in Sitten keine Einigung finden konnten, ergriff der Verein Rottenweri im Wirrwarr von Rottenkorrektur und Umfahrungsstrasse A19 juristische Mittel. Die Einsprache betreffend einen sofortigen Baustopp der Umfahrung N9 / A19 Brig - Naters wurde vom Bundesgericht abgewiesen. Die Weigerung der Gemeinde Naters, im Zusammenhang mit notwendigen baulichen Massnahmen über Grundsätzliches zu diskutieren, macht die Geschichte kompliziert. Mittlerweile hat der Verein Rottuweri angesichts

Waliser Bote



der ihrerseits für ungültig erklärten Baubewilligung und dem raschen Entscheid Berns zu einer ausserordentlichen Versammlung geladen. Endgültig sind aber auch in Bern die Würfel noch nicht gefallen.

Zum Beispiel Backhaus und Mühle

Gebäude restaurieren und Traditionen konservieren ist eines, Gebäude wieder funktionstüchtig machen und Traditionen erneut Alltag werden lassen wäre das andere. Vielleicht hat die Genossenschaft für «Bachhüs und Mili Wichje», die das einmalige Gebäude in Blatten bei Naters wieder seiner ehemaligen Bestimmung zuführte, etwas davon erreicht. Wenn das Experiment gelingt, in der näheren Umgebung wieder Getreidepflanzungen vorzunehmen und einen kontinuierlichen Mahl- und Backbetrieb in Gang zu bringen, dann hat die Gemeinde Blatten ein Stück Dorfalltag zu neuem Leben erweckt. Weniger wäre konventionelle Folklore.

Gegen «grandes surfaces»

stellen sich die Initianten gegen Einkaufszentren im Grünen in Visp. Die Initiative verlangt, dass Geschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mehr als 1000 Quadratmetern nur in der Kernzone bewilligt werden dürfen. Spätestens im kommenden Frühling soll die Visper Bevölkerung über das Anliegen abstimmen, das von über 600 Personen, also mehr als 10 Prozent der Stimmberechtigten unterzeichnet wurde. Zur Zeit sind in Visp drei Baugesuche hängig, die dem Begehren nach sinstiert werden sollen. Argumente gegen eine Auslagerung der täglichen Einkäufe in die Agglomeration wurden dem Gemeindepräsidenten Peter Blötzer zuhauf aufgetischt: Die Grossprojekte würden einen Ausbau der bestehenden Strassenverbindung verlangen, der Dorfkern von Visp würde an Attraktivität verlieren und der Konkurrenzdruck auf die einst wieder herbeigesehnten Kleinhändler wäre verheerend.

Bettina Mutter

Oswald Ruppen



Lettre de lecteur

A propos de mountain bike

«C'est toujours avec intérêt que je lis 13 ETOILES. Dans votre numéro de septembre, Pascal Thurre, à son tour, aborde la question du «mountain bike» et du «vélo de montagne» et demande tout simplement aux lecteurs ce qu'ils en pensent. Pour ma part – et je l'ai écrit déjà dans le Journal de la Tzoumaz – j'ai beaucoup de peine à comprendre pourquoi la plupart des adeptes du vélo de montagne ou vélo tout terrain, et avec eux les comités des sections de ce sport, persistent à utiliser le terme anglais «mountain bike». Celui-ci d'ailleurs est généralement mal prononcé, alors que les termes français (utilisés officiellement en France) disent tellement mieux ce qu'ils veulent dire et sont compris par tous. N'y aurait-il pas un certain snobisme dans cet usage? Même l'Union valaisanne du tourisme se laisse aller à ce travers...»

Raymond Voeffray,
Mülinenstrasse 17, Berne

Potins valaisans

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon Cher,
Les exigences du ponctuel responsable de «13 ETOILES» ne me permettent pas d'attendre le 6 décembre pour t'écrire: une date clé!

Je te prive donc de mes commentaires sur les événements politiques de ce jour-là qui est pour moi demain. Mais ce que je sais d'avance, c'est que rarement une votation fédérale aura connu une aussi forte participation. C'est qu'elle est accompagnée des élections communales. En Valais, ça compte, parce que ça remue. Et ça engage nos gens à se prononcer sur l'EEE.

Entre-temps les citoyens et citoyennes qui lisent les journaux auront été saturés par ce triple «E» muet dont ils auront entendu le meilleur et le pire.

Cela n'a pas empêché un citoyen de me demander l'autre jour: «Au fond, EEE, ça veut dire quoi?»

A mon air étonné par une telle question, il m'a avoué qu'il ne lisait guère plus que les résultats du FC Sion et les annonces mortuaires dans notre quotidien et quelques pages salaces du «Matin» révélant tous les plaisirs offerts par les masseuses de charme, le N° 156 des PTT et les truculents conseils «du Dr Ruth».

J'ai appris par cet aveu pourquoi ce journal réalise des records de vente. Et j'ai compris aussi pourquoi «Sex», le livre de la star Madonna, s'est arraché dans les librairies. Radio-Rhône, ce matin, lui a apporté sa contribution publicitaire.

Mais ces lecteurs curieux ont peut-être des excuses.

Chaque jour la télé nous instruit, suggestivement parce que les spectateurs aiment ça, des horreurs de ce coin d'Europe qu'on souhaite unie. Rien d'étonnant qu'ils se cherchent des dérivatifs là où l'on regarde plus facilement «en bas» plutôt que vers le haut.

A part cela, dans ton canton comme en Suisse, l'ÉCONOMIE, cette religion de notre siècle, commence à intéresser d'autres gens que les distingués diplômés de nos universités, dont le langage «OCDE» m'échappe toujours un peu.

On s'aperçoit concrètement que l'économie touche Monsieur Tout-le-Monde lorsqu'il ne parvient plus, lui, à faire des économies. Et l'on découvre aussi qu'il nous faut de riches patrons et de riches banquiers pour qu'il y ait le moins possible de pauvres chômeurs.

L'hiver qui a très tôt blanchi nos pistes skiables s'annonce plutôt gris pour les «non-envoyés» à la retraite légale ou anticipée, avec rentes à la clé.

Comme j'ai le souvenir d'années 30 moroses à souhait, mon espoir demeure que «ça» s'arrangera et qu'«on» s'en sortira cette fois aussi.

Mais Monsieur «ça» et Monsieur «on» ce seront Monsieur et Madame Tout-le-Monde car l'Etat-Providence, lui, n'a plus le sou, même si c'est lui, en Suisse, qui fait marcher la planche à billets. Et pourtant, légalement, il garantit chez nous la Banque Cantonale.

Bien à toi.

Les pensées de Pascal

Les vraies.

Foin de vanité personnelle. Revenons à l'essentiel... aux vraies pensées. Celles de Pascal... le Grand. Celles de Blaise, mathématicien, physicien, philosophe, écrivain, mort à Paris en 1662? Son esprit fuse dans tous ses écrits.

On connaît de lui bien sûr: «Le cœur a ses raisons que la raison ne connaît pas.» Ou encore «L'homme est un roseau, le plus faible de la nature, mais un roseau pensant.» Rappelez-vous aussi: «L'homme n'est ni ange ni bête, et le malheur veut que celui qui veut faire l'ange fait la bête.»

Méditez à votre tour ces mots: «Le silence est la plus grande persécution.» «Le moi est haïssable.» «Voulez-vous qu'on croie du bien de vous, n'en dites pas.»

L'humour est présent partout: «Le nez de Cléopâtre: s'il eut été plus court, toute la face de la terre aurait été changée.»

Ou alors cette merveilleuse constatation qui ramène l'homme à sa vraie dimension: «L'éternement absorbe toutes les fonctions de l'âme.»

Vous qui aimez vous écouter, méditez ceci: «L'éloquence continue ennuie.»

Prophète cosmique, avec ça. «Le silence infini de ces espaces m'effraie» ou plus loin: «Combien de royaumes nous ignorent?»

Blaise avait même un côté franc-tireur, marginal parfois: «Il n'est pas nécessaire, parce que vous êtes duc, que je vous estime.»

Vous croyez à la force de l'exemple, méditez ce mot sur Alexandre: «La chasteté d'Alexandre n'a pas fait tant de continents que son ivrognerie n'a fait d'intempérants.»

Que dites-vous de sa subtile distinction entre l'esprit de géométrie et l'esprit de finesse? Le premier tout en lenteur, le deuxième tout en souplesse.

La justice vous étonne parfois. Écoutez ce qu'il en dit: «L'affection ou la haine changent la justice de face.»

Ou encore: «Un avocat bien payé trouve plus juste la cause qu'il plaide.»

Vous aimez l'action? «On cherche le repos en combattant quelques obstacles. Si on les a surmontés, le repos devient insupportable.»

Vous croyez ni à Dieu ni à Diable? «L'athéisme est une marque de force d'esprit mais jusqu'à un certain degré.» Mieux: «Tu ne me chercherais pas si tu ne m'avais trouvé.» Dans le même ordre d'idée: «Je ne crois que les histoires dont les témoins se font égorger.» «Jésus sera en agonie jusqu'à la fin du monde; il ne faut pas dormir pendant ce temps-là.» Et cette pensée tout à fait pour vous: «La vraie morale se moque de la morale.»

Chacun, dans les Pensées en prend pour son grade. J'ai trouvé celle qui me convient: «Diseurs de bons mots, mauvais caractère.»



Chronique de l'Ordre de la Channe

Viticulture suisse et Europe

Goutte d'eau dans la mer viticole européenne, le vin suisse peut trouver une place sur le marché européen. Petite dernière à arriver sur un marché déjà saturé, et avec des produits mal connus, la viticulture suisse doit relever un sacré défi. Les spécialistes prédisent pour les prochaines années des difficultés qu'ils ne jugent toutefois pas insurmontables. La qualité des produits est bonne, mais leur prix est élevé.

Dans un marché européen largement excédentaire, la viticulture suisse ne pèse pas très lourd. Elle dispose pourtant d'un atout: le chasselas. Comme l'écrit Frédéric Rothen, chef de la section de la viticulture à l'Office fédéral de l'agriculture, dans le dernier propos de l'Ordre de la Channe, l'abandon des vins traditionnels pourrait conduire la viticulture suisse à sa mort.

Investir sur le marché suisse

Le chasselas est consommé à 99% en Suisse. Au lieu d'investir pour l'exporter, il serait plus judicieux d'investir pour renforcer encore la position de ce vin sur le marché suisse, explique M. Rieder. Le traité sur l'Espace économique européen (EEE) n'améliorera pas les conditions d'exportation; au contraire, il permettra à des vins blancs étrangers de concurrencer en Suisse les produits indigènes.

Chez Pro vins Valais, l'EEE ne constitue pas une préoccupation majeure. Le directeur-adjoint, Jean-Marc Amez-Droz, estime pourtant qu'il faut persévérer dans les efforts à l'exportation. Le chasselas est une exclusivité et «il est possible de trouver une niche sur le marché européen», précise-t-il. Encore faut-il que les conditions d'exportation soient allégées.

Le chasselas, une spécialité exclusive

Le viticulteur helvétique est l'un des rares au monde qui vinifie le chasselas. «Nous sommes en présence d'une spécialité, d'une exclusivité dont il faut tirer profit», écrit M. Rothen. La qualité des vins suisses s'est considérablement améliorée ces dernières années. Sur ce point, les vins suisses n'ont aucun complexe à avoir face à leurs concurrents étrangers. Christoph Rieder, administrateur de l'un des plus importants négociants en vins de Suisse, Amann Holding SA à Winterthur, ne partage pas cet optimisme. Le chasselas est certes une spécialité, mais les produits de la viticulture helvétique sont absolument inconnus à l'étranger et ils le resteront. Selon lui, la viticulture suisse perdrait beaucoup à investir des sommes importantes sur des marchés d'exportation.

Oswald Ruppen

le vin de la plus petite vigne du monde



Le Pinot

sang
de la
terre



Des vins trop chers

Si la qualité intrinsèque du produit est unanimement reconnue – les pratiques œnologiques suisses sont proches de celles de l'Europe – les coûts de production sont toutefois trop élevés. En outre, la concurrence étrangère prévue devrait encore provoquer une pression à la baisse sur les prix. De l'avis de M. Rothen, une intégration européenne peut permettre une réduction des frais de production. Les producteurs suisses profiteraient, comme leurs concurrents étrangers, de prix plus favorables lors de l'acquisition de facteurs de production, engrais, machines agricoles et autres. Un effort devra être fait pour réduire le nombre d'heures de travail à l'unité de surface. Le problème du coût est également relevé par des distributeurs de vins suisses à l'étranger. Selon un importateur allemand, il existe effectivement une niche pour les vins suisses. Les prix très élevés par rapport à la concurrence ne permettent toutefois pas de commercialiser ces vins dans les grandes surfaces.

Jugement identique en Belgique où un distributeur précise que sa clientèle est très intéressée par le chasselas. Le vin suisse a sa place en Europe parmi une clientèle qui veut diversifier ses goûts et recherche des vins de qualité. La Suisse doit cependant abaisser le prix de ses produits. C'est là le handicap principal auquel le vin suisse doit faire face.

L'Europe viticole en chiffres

Avec un vignoble de quelque 15 000 hectares, la Suisse fait partie des plus petits pays viticoles européens. Dans son ensemble, l'Europe communautaire compte 4,15 millions d'hectares de surface viticole, soit près de 280 fois le vignoble helvétique.

Proportionnellement pourtant, l'Europe produit moins que la Suisse avec l'équivalent de seulement 100 à 120 fois la production helvétique. Celle-ci est de l'ordre de 1,3 à 1,5 million d'hectolitres par année, celle de l'Europe des douze de 150 à 170 millions d'hectolitres.

Si l'Espagne dispose de la plus importante surface viticole d'Europe avec 1,47 million d'hectares, sa production est relativement faible avec quelque 40 millions d'hectolitres. Avec des surfaces de respectivement 1,07 et 0,95 million d'hectares, l'Italie et la France produisent chacune 60 millions d'hectolitres. Comparai-

son plus proche, l'Autriche voisine produit 2,6 millions d'hectolitres par année sur un vignoble de 58000 hectares.

L'Europe ne consomme cependant que 140 à 150 millions d'hectolitres. Les plus gros producteurs sont aussi les plus gros consommateurs. Italiens et Français boivent chaque année 41 millions d'hectolitres de vin. Bon an, mal an, l'Europe produit ainsi 20 à 40 millions d'hectolitres excédentaires. Des surplus qui opèrent une pression à la baisse sur les prix du marché.

La consommation suisse atteint 3,2 millions d'hectolitres. En chiffres absolus, la Suisse est le cinquième importateur européen de vins avec 1,9 million d'hectolitres. Elle est précédée par l'Allemagne (9,3), la Grande-Bretagne (6,9), la France (5,5) et les Pays-Bas (2,1).

Proportionnellement à sa population, la Suisse passe toutefois au second rang des pays importateurs avec 30 litres de vins importés par habitant et par année. Seul le Luxembourg fait mieux avec 37 litres par habitant. Viennent ensuite la Belgique (19 litres), l'Allemagne (15,6 litres) et les Pays-Bas (14,5 litres).

Le chapitre de l'amitié

L'Ordre de la Channe a tenu son chapitre d'automne le 17 octobre dernier à Saas-Fee. Un chapitre placé sous le signe de l'amitié puisque, après une série de manifestations à thème, la Confrérie a tenu à dédier ce chapitre à ses membres. Comme l'a dit le procureur Gérard Follonier lors de sa traditionnelle harangue, l'Ordre de la Channe est une grande famille. Ce chapitre a ainsi été une sorte de fête de famille honorée par la présence du

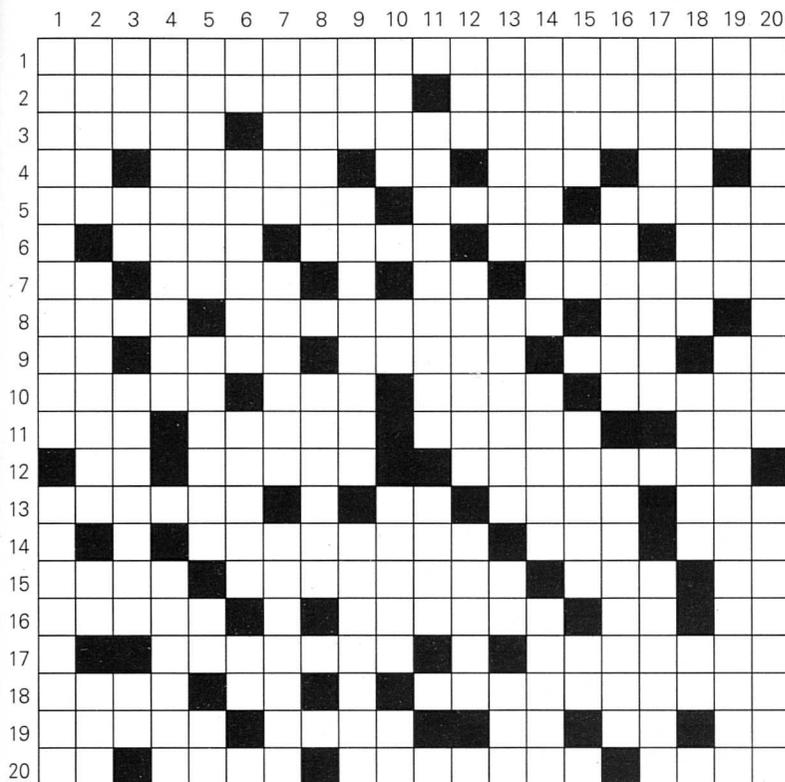
premier citoyen du canton, le président du Grand Conseil Herbert Volken. L'amitié et la fraternité, transformées pour l'occasion en tête de chapitre ont su rimer avec simplicité. Simplicité des lieux, de la nature environnante, des montagnes qui entourent la station haut-valaisanne. La Confrérie a intronisé dix nouveaux chevaliers dont une femme pour laquelle la langue française n'a toujours pas trouvé de forme féminine. Le Grand Baillif a été reçu au titre de chevalier d'honneur.

Le calme et la simplicité des lieux et de la fête n'ont toutefois pas éclipsé le talent du maître des fourneaux. Les participants ont pu apprécier un succulent repas servi avec dextérité. Le Johannisberg accompagnait délicatement le composé de foie gras et langue d'agneau à la vinaigrette aux bolets, suivi d'une crème de ratatouille aux dés de ris de veau. Une entrée de classe pour préparer les palais à déguster un filet de sandre rôti au Pinot Noir et échalotes confites servi avec un Pinot Gris. La délicate amertume du sorbet aux airelles de montagne a permis de réouvrir l'appétit avant que ne soit servi un splendide filet de veau farci au suprême de chamois accompagné de légumes du marché et d'un risotto d'orge, se mariant parfaitement avec le Gamay. Une superbe Syrah a su faire honneur à la spécialité de la maison, la terrine de fromage du Valais. Et après le parfait glacé Toblerone aux baies d'automne, les hôtes ont pu déguster une autre spécialité viticole valaisanne: une Amigne vinifiée en barrique, couronnement d'une journée des plus parfaites.

**L'Epistolier de l'Ordre de la Channe
Pierre Berclaz**



Mots croisés - concours de Noël



Horizontalement

1. Station des Portes du Soleil au pied du Mont-de-Grange (loc.). 2. Prince du verger valaisan. - Pas commodes. 3. Deux pour une. - Tels les excès de bruit. 4. Symbole de qualité sur étiquette. - Prudence s'il est dans l'air. - Sigle d'un organisme militaire. - Labiée à fleurs jaunes. - Comme néon. 5. Donnèrent un aspect doux au tissu. - Elle apporta la Bretagne à la France (1499). - Comblent de cadeau. 6. Poèmes en musique. - Amalgame d'étain. - Table à débiter. - De bonne heure. 7. Sigle policier. - Ane du Haut-Valais. - Tour et lac des Préalpes. - Religieuse espagnole canonisée en 1662. 8. Premier roi des Hébreux. - Est favorable à l'accroissement de la population. - Ville de Serbie. 9. Symbole d'un élément radioactif. - Réunir. - Soumis à une épreuve. - N'est pas à boire quand c'est facile. - Dieu solaire. 10. Collines de sable. - Blesse quand c'est difficile. - Sur la route de Derborence. - Auteur de la « Vie de Jésus » (1823-1892). 11. Période historique. - Peut rendre sourd. - Sur la Meuse. - Sur la Rose-des-Vents. 12. Grecque. - Porte du haut pays de Conches (Haut-Valais). - Gigantesques conifères. 13. Telle une certaine main dans la couture. - En matière de. - Manifester avec les pieds. - Venus au monde. 14. Eparpiller. - Légumineuse. - Mise en ordre avant traitement informatique. 15. Aurochs. - Fonder une nouvelle colonie. - Ça fait mal! - Prép. adv. et pron. 16. Mammifère carnassier ou quartier de Charrat. - Accroche publicitaire (anglic.). - Indique la liaison. - Dans une phrase négative. 17. Remédiez. - Sans-culottes et sans pitié.

18. Prince musulman. - Finit sur la paille. - Rendra sa liberté. 19. Jeu divinatoire. - Déesse égyptienne «aux mystères». - Le premier des entiers. - Symbole. - Espace de temps. 20. Dans un titre académique. - Rejeter comme faux. - Ragoût de mouton. - Economiste français né à Lausanne en 1874.

Verticalement

1. Evidence niaise. - N'est pas un vice! 2. Bananier des Philippines. - Planète auréolée. - Participe gai. - Résidence provençale. 3. Vient parfois de la conscience. - Atome sans fin. - Craignent de «se mouiller». - Début d'une colère. 4. Ne fait pas le printemps. - Ville de Hongrie. 5. L'artiste se passe volontiers de telles critiques. - Herbe aquatique vivace. - Refus enfantin. - Presque un garnement. 6. Coule des Alpes à l'Adriatique. - Héros de Maurice Leblanc. -

Solution du «Le Train» dans notre édition de janvier.

Tour proche de Bulle - Peuple de l'île de Hainan (Chine). 7 Composant d'Ariane. - Méprisant pour un serviteur. - Cabine démocratique. 8. Prennent connaissance. - Ils ont le bras long! 9. Près de (noms de lieux). - Dans la vallée de Saas (VS). - Pour humer et déguster. 10. Cupidon de la Grèce antique. - Article. - Hameau de Vollèges. - La sienne. 11. Charmantes voisines du Valais. - Le fit d'un importun (fam.). 12. Compagnon de Mahomet (v. 663). - Sur l'étang de Berre (Bouches-du-Rhône). - Non consommé. 13. Enjouée. - Maréchal adjoint d'Eisenhower (1890-1967). - Note. - Ecran pour un coup franc. 14. Raisin de Provence. - Juge des enfers. - Rapproché. 15. Un peu fou (pop.). - Interj. - Nuancera. - Priorité d'âge (phon.). 16. Raconte. - Lover un cordage (mar.). - Station du Saint-Bernard-Express. 17. Posture du yoga. - L'ana le provoque. - Il est présomptueux de le faire de son érudition. 18. Elles ont l'avantage de la jeunesse. - Moins que rien. - Sigle cantonal. 19. Adj. dém. - Sigle d'un grand distributeur d'énergie. - Calmeras, rendras la sérénité. 20. Défrichement. - Familier des idéogrammes (ling.).

Lucien Porchet

Solution du N° 11 (novembre)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	L	O	T	S	C	H	E	N	T	A	L
2	A	C	H	A	L	A	N	D	A	G	E
3	N	E	O	N	I	A	R	E	G		
4	G	A	N	D	I	N	A	S	T	I	
5	O	N	T	E	R	C	E	T	S		
6	U	S	I	N	E	A	T	E	T		
7	S	C	O	M	P	R	E	S	S	E	
8	T	R	O	U	L	E	S	T			
9	I	O	N	S	U	T	A	R	T		
10	N	I	E	P	I	E	T	R	E	S	
11	E	S	S	O	R	E	S	S	A	E	

Retournez-nous vos solutions jusqu'au 4 janvier 1993. Les réponses exactes feront l'objet d'un tirage au sort. Cinq correspondants recevront un cadeau.

Adresse: **Revue 13 ETOILES**
Concours de Noël
CP 840 - CH-1920 Martigny 1

MUSÉE CANTONAL DES BEAUX-ARTS
Place de la Majorie - 1950 Sion

VOTRE MUSÉE VOUS EXPOSE

Regards sur l'art en Valais
du Moyen Age à aujourd'hui

Jusqu'au 4 janvier 1993

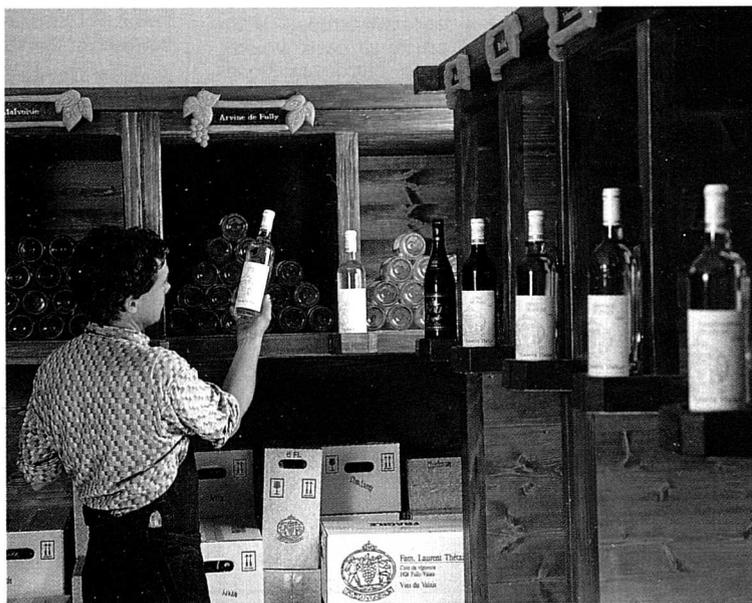
Ouvert tous les jours de 10 à 12 h et de 14 à 18 h, sauf le lundi.
Visites commentées tous les premiers jeudis du mois à 18 h 30.
Renseignements au 027/21 69 11

LA CAVE LAURENT THÉTAZ À FULLY



UNE FAMILLE DE VIGNERONS AU SERVICE
DE LA VIGNE ET DU VIN

Dans un cadre typique la Cave du Vigneron vous réserve un accueil chaleureux, favorisant la découverte de ses vins prestigieux.

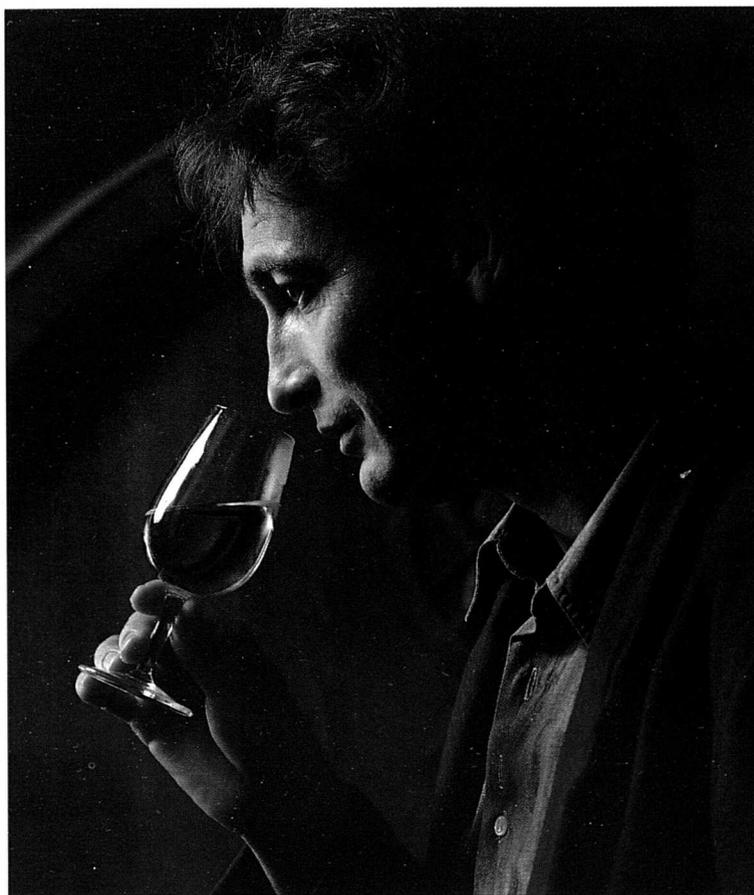


De la réception à la mise en bouteilles, en passant par le pressurage ou le stockage, tout contribue à l'élaboration du produit dans les meilleures conditions. La famille de Laurent Thétaz s'est d'ailleurs forgée une solide réputation chez les amateurs de bons crus, et ce qui concerne toutes ses gammes de vins, mais notamment avec sa **Dôle Royale**, ou encore son **Fendant Combafeu**, mûris sur des pentes arides et exposées au soleil ardent de Fully, synonyme de l'attirant mystère de la noblesse de nos vins.

Photos Michel Darbellay

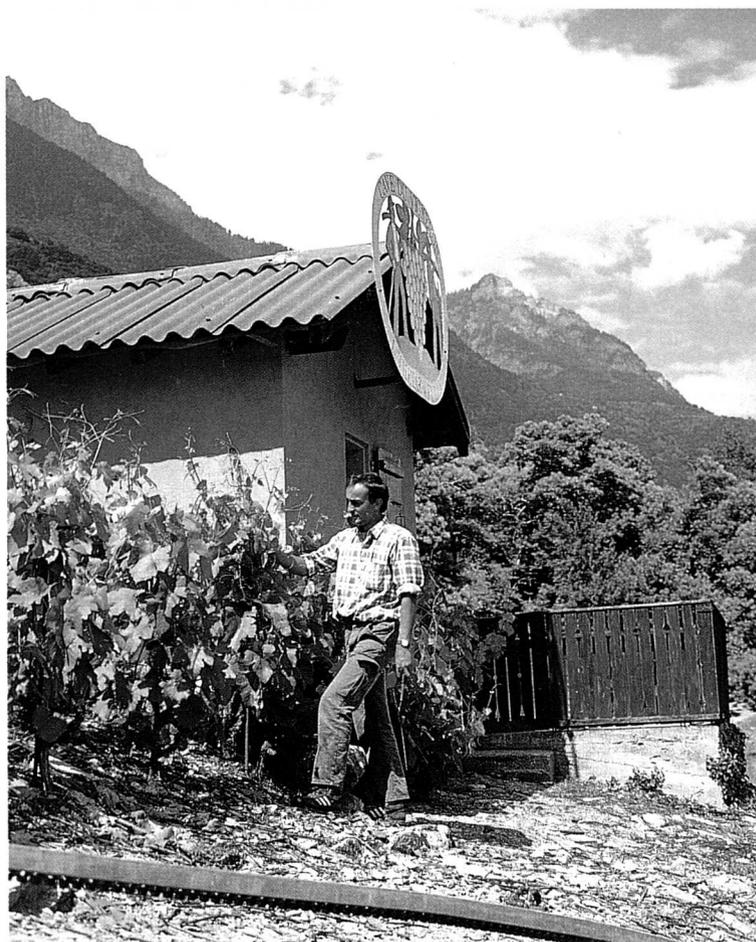
La joie du travail accepté

«Un jour, l'âme du vin rejoindra le cœur de l'homme! Cette «âme» du vin, recevons-la pour ce qu'elle est d'abord: le fruit d'un travail, source d'une joie superbe. Quand nous la confions aux prisons de verre, c'est pour qu'elle achève dans la maturité ses riches promesses».



Christophe Thétaz

Nicolas Thétaz



C'est sur cette terre bénie (ne l'appelle-t-on pas la Californie de la Suisse) que les «Thétaz» élèvent leurs vins. Avec passion. Les grands vins sont dépendants aussi bien des conditions naturelles que de la patiente création de l'homme. Vous trouverez dans leur cave une gamme de vins à l'image de cette terre d'exception. Les crus «Thétaz» renouent aujourd'hui avec l'engouement des amateurs de «vrais» vins du terroir, qui servent, mieux qu'aucun autre, la cuisine contemporaine, dans toute son authenticité.

Si vous êtes sensibles à la qualité de l'accueil, à la richesse de ses vins, découvrez la CAVE DU VIGNERON, à Fully.

FAMILLE
LAURENT THÉTAZ
VINS S.A.
1926 FULLY

TÉL. 026/46 13 27
FAX 026/41 13 43



PIERRAFEU

FENDANT

AIRE DE PRODUCTION DÉLIMITÉE

MISE D'ORIGINE



CHANTEAUVIEUX

DÔLE



PERDRIZEL

EIL-DE-PERDRIX DU VAL

AIRE DE PRODUCTION DÉLIMITÉE

MISE D'ORIGINE

Quand le talent est reconnu, on appose sa marque.

Et son signe.

PROVINS  VALAIS

Le signe du bon goût.

Gastronomie



KWONG-MING

光明酒家

RESTAURANT CHINOIS

**vous propose un mariage
de la gastronomie chinoise
et des crus valaisans**

Familles Hau
Man Ming & Tak Ming

Place de Rome - 1920 MARTIGNY
Tél. 026/22 45 15

*Vacances
à la carte
dans une beauté sauvage*

Fam. Mol et
Bernier
(chef de cuisine)

SILENCE
HOTELS SUISSE

Tél. 026/
61 16 66
Fax 026/
61 16 00

Aux Mille Etoiles

Vous vous y sentez chez vous

*Une oasis de tranquillité
dans un cadre agréable
pour vos repas et réunions.*

Les Marécottes

Mousse aux saveurs d'anis

par P. Fantoli, restaurant Supersaxo

Ingrédients (10 personnes):

6 œufs entiers, 200 g de sucre, 4 dl de crème fouettée, 2 dl de Marie Brizzard, 5 feuilles de gélatine.

Préparation:

Battre les jaunes d'œufs et le sucre (100 g) en mousse. Battre les blancs en un petit sirop de sucre (100 g + 1/2 dl d'eau) pour obtenir un meringuage italien. Délayer les feuilles de gélatine avec un peu d'eau tiède. Mélanger délicatement les jaunes en mousse, la crème fouettée, l'alcool Marie Brizzard et pour terminer la gélatine. Dresser dans un moule et mettre au réfrigérateur. Laisser reposer au minimum 6 heures.

Coulis de framboises

Ingrédients (10 personnes):

200 g de framboises, 100 g de sucre fin et 1/2 dl d'eau pour confectionner le sirop, 2 dl d'alcool de framboises.

Préparation:

A mélanger les framboises et le sirop. Mixer longuement et ajouter l'alcool.

Bon appétit

SUPERSAXO

Business Lunch - Menu Gourmand
Menu Sympa - Menu Surprise
Lunch du dimanche - Spécialités de chasse

Salle «Schiner» jusqu'à 30 personnes
Salle «Supersaxo» jusqu'à 40 personnes
Bar «Le Rendez-vous»

Fermé le dimanche soir et le lundi

PASCAL FANTOLI CUISINIER
PASSAGE SUPERSAXO 1950 SION
TELEPHONE 027/ 23 23 10 FAX 23 23 21



HÔTEL DES VIGNES

UVRIER

Joyeux réveillon
de la Saint-Sylvestre

Buffet de fête
copieux et varié

Jusqu'au petit matin, vous danserez
sur des rythmes d'hier et d'aujourd'hui

Les orchestres

**Nostalgie et
Middle Jazz Trio**

ainsi que la Direction et les collaborateurs
de l'hôtel se réjouissent de passer avec vous
le cap de la nouvelle année

Bar - Champagne

Soupe à l'oignon aux petites heures

Tenue de soirée

Renseignements et réservations
027/31 16 71



RESTAURANT LAFARGE

SAINT-MAURICE, TÉL. 025 - 65.13.60

FERMÉ DIMANCHE SOIR ET LUNDI



**Bien manger, un plaisir renouvelé
Auswärts essen macht Spass**

**tapis
biaggi**

Une gamme
complète
Service soigné
chez le spécialiste
Pose à domicile

**Moquette
Tapis d'Orient
Parquet - Linos
 Rideaux
Coupons**

Fermé le lundi
Livraison
gratuite

**ROUTE
DE SION
44-46
TÉL. 027
55 03 55**

**FONDATION PIERRE GIANADDA
MARTIGNY**



MUSÉE GALLO-ROMAIN
MUSÉE DE L'AUTOMOBILE
PARC DE SCULPTURES

**RÉTROSPECTIVE
BEN NICHOLSON**

14 novembre 1992 - 24 janvier 1993

Tous les jours de 10 à 12 heures
et de 13 h. 30 à 18 heures

Tél. (026) 22 39 78

DEPUIS 1945 AU SERVICE DE L'ÉCONOMIE VALAISANNE



EXPERTISES

ORGANISATIONS COMPTABLES

COMPTABILITÉ

AFFAIRES FISCALES

CONSEILS AUX ENTREPRISES

GESTION DE SECRÉTARIAT

un team jeune et dynamique

FIDUCIAIRE

ACTIS SA

CH -1951 SION



Photo : Michel Dapozzi, Martigny



TRANSPORTS INTERNATIONAUX

**ÉMÉNAGEMENTS
Dubuis-Fournier-Sion**

Tél. (027) 31 44 44

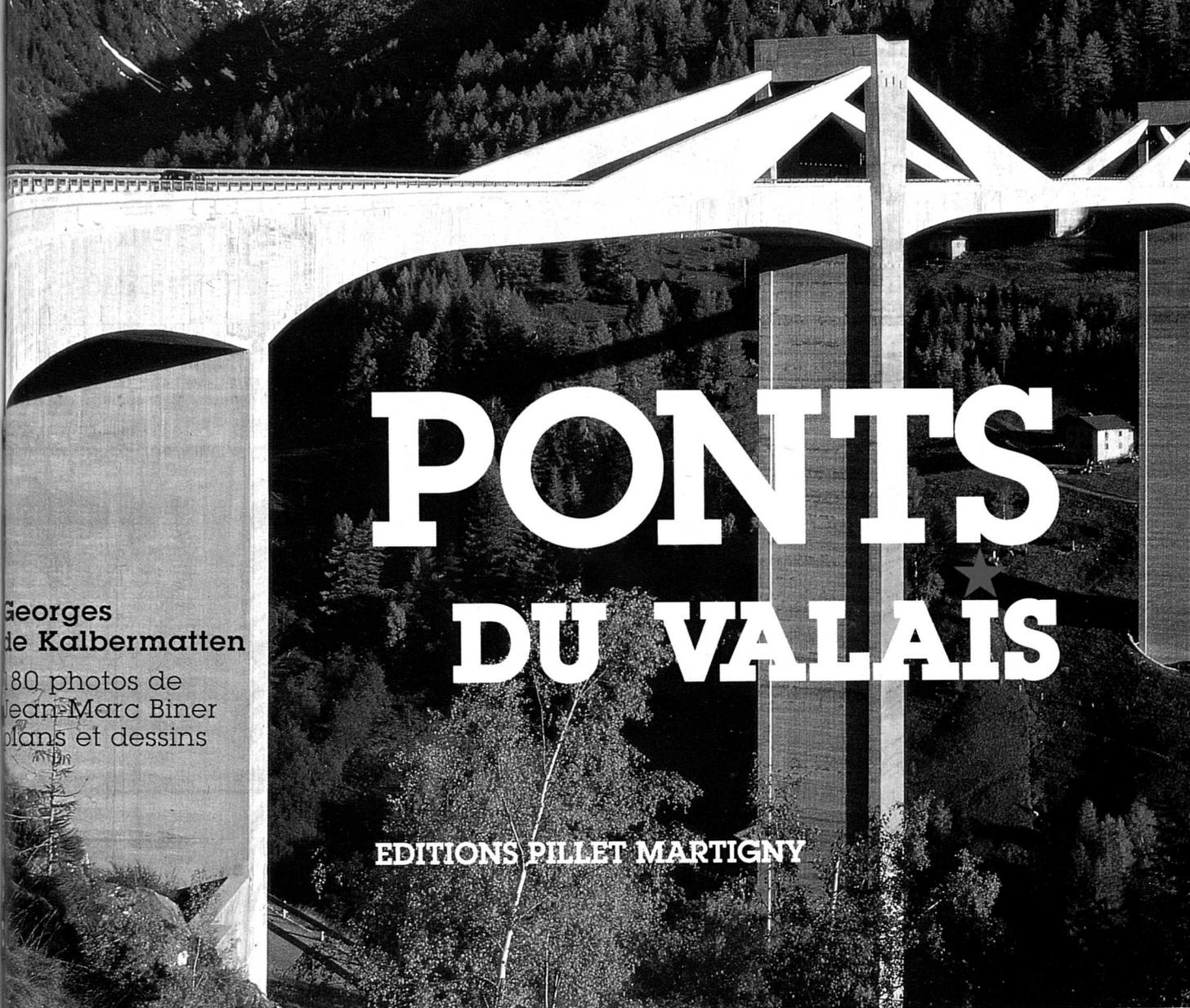


LA MATZE À SION

vous offre pour vos
congrès
assemblées
banquets

Salles de
50 à 600 places

M. LAMON
Tél. 027/22 33 08



Georges
de Kalbermatten

80 photos de
Jean-Marc Biner
plans et dessins

PONTS DU VALAIS

EDITIONS PILLET MARTIGNY

PONTS DU VALAIS

Ponts de bois, de pierre, d'acier, de béton!
Par-dessus les vallées, les rivières, les
gorges, dans un paysage naturellement
grandiose, ils ont tissé au cours des siècles
les liens physiques entre les hommes.

Témoignant de notre patrimoine, l'ouvrage
de Georges de Kalbermatten, ingénieur
EPFZ, consacré aux ponts du Valais, retrace
l'histoire de ces ponts et de leurs techniques
de construction.

Beauté de l'ouvrage d'art, née de la synthèse
réussie de la qualité de la matière, de la
technique, de la perfection des courbes en
accord avec l'environnement.

Plaisir de lire et de compulser ce volume
illustré de plus de 200 photos de Jean-Marc
Biner, de dessins, de plans et de plusieurs
cahiers en couleurs.

EDITIONS PILLET
1920 Martigny - Tél. 026 / 218 812
et dans les librairies

BULLETIN DE COMMANDE

à retourner aux Editions Pilet, case postale 840,
1920 Martigny 1

PONTS DU VALAIS par Georges de Kalbermatten, préface de Félix
Carruzzo, ancien rédacteur de « 13 ETOILES ».

Ouvrage relié pleine toile (210 x 230 mm), 264 pages, imprimées en
duplex, sous jaquette en quadrichromie.

Je soussigné(e) commande — exemplaire(s) «Ponts du Valais» au
prix de Fr. 80.- (+ Fr. 3.- pour port et frais).

Adresse de l'expéditeur:

Nom et prénom: _____

Rue: _____

NPA: _____ Localité: _____

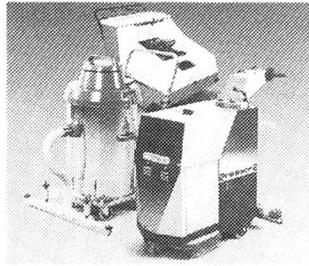
Date: _____ Signature: _____



- ★ BALAYEUSES
- ★ RÉCUREUSES
- ★ ASPIRATEURS
- ★ LAVEUSES TAPIS

NEUF et OCCASION

PRESTA SA



CH-1920 MARTIGNY

☎ 026 / 22 51 51 - 22 51 52

Fax 026 / 22 67 30

- ★ LAVAGES HAUTE PRESSION
 - ★ LAVAGES À BROSSES
 - ★ LAVAGES H. P. SELF-SERVICE
 - ★ LAVAGES SPÉCIAUX
- PROJET - OFFRE - DÉMO.

TECHNIQUES DE NETTOYAGE

Les clés de votre résidence secondaire au VAL D'ANNIVIERS

Groupes ANNIVIERS-PROMOTION

Richard AMMANN
Agence Jolival
CHANDOLIN
65 18 66

Jean-Claude ZUFFEREY
St-Luc Location
ST-LUC
65 25 25

Urbain KITTEL
Promoteur
VISSOIE
65 48 28

Rémy VOULARDOUX
Anniviers Immobilier
GRIMENTZ
65 18 22

Arnaldo CORVASCE
B. A. T.
VERCORIN
55 82 82

Jimmy CASADA
Zinal - Chalets
ZINAL
65 14 82

API*WT
ASSOCIATION PROFESSIONNELLE
VALAISANNE DES GÉRANTS
ET COURTÈRES DE BIEN-ÊTRE
WALLISER VERBAND
DER IMMOBILIEN-TRÄNDLER

1950 SION

Stores michel

Visitez notre exposition

Tél. 027/22 55 05

VOLET EN ALUMINIUM
Palettes mobiles, palettes fixes, panneaux pleins

Plus de 999 couleurs - Idéal pour rénovation

DU CHATEAU DE VILLA SIERRE

Centre de dégustation de vins du Valais sélectionnés
Raclette - Spécialités

M. André Besse, gérant
SIERRE, tél. 027/55 18 96

CLIVAZ SA
menuiserie sion
maîtrise fédérale - tél. 027/23 33 63

- menuiserie générale du bâtiment
- fenêtre bois métal
- mobilier et agencement sur mesure
- devis et conseils sans engagement

PIANOS

BELCANTO
ST-LÉONARD (SUISSE)

depuis 1974

027-31 27 70

IMMOBILIER EN VALAIS

SÉLECTION D'ADRESSES POUR TOUS VOS SÉJOURS ET VOS INVESTISSEMENTS



Hiver - Été
 Au cœur du Valais central à 1500-2500 m.
 Tout un programme pour des vacances inoubliables en hôtel ou appartement.
 Un magnifique choix d'appartements et de chalets en vente. (Neuils ou occasions)
 Pour tous renseignements et visites:
 Place du Village
 Tél. 027 / 38 25 25
 Télex 472 688
 Fax 027 / 38 16 57

novagence anzère sa



Zellweger
 Fiduciaire
 Treuhänder

À VENDRE DANS LE VALAIS CENTRAL
Terrains à bâtir - Chalets - Appartements et studios
 AGENCE MAX ZELLWEGER
 Route du Sanetsch 11 - 1950 SION - ☎ 027 / 22 08 10



MAX IMMOBILIER
 CH-3962 MONTANA-CRANS

MICHEL-ALAIN KNECHT
 COURTIER PATENTÉ
 BOÎTE POSTALE 226
**ASSURANCES
 PROMOTIONS VENTES
 LOCATIONS**
 FAX 027/41 81 00
 TÉL. 027/41 41 41

GUTE ADRESSEN FÜR FERIEEN UND ANLAGEN

IMMOBILIEN IM WALLIS



Photos publicitaires
industrielles
architectures
reproductions
travaux de laboratoire
reportages

Photostudio Heinz Preisig Sion ch. St-Hubert 5. Tél. 027/ 22 89 92

HUILE DE CHAUFFAGE - BENZINE - DIESEL
 COMBUSTIBLES - CARBURANTS



Dépôt pétrolier - Châteauneuf
 ☎ 027/35 22 62



25 ans

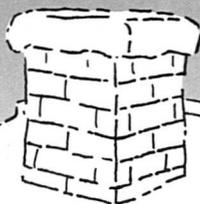
FABRIQUE D'ENSEIGNES LUMINEUSES
 ET SIGNALISATION ROUTIÈRE

Gillioz
 Neon

1908 Riddes - Téléphone 027/86 24 76

PAM VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES DE FIN D'ANNEE ET VOUS REMERCIE DE VOTRE CONFIANCE

**JOYEUSES
FÊTES**



est moins cher

EDVINGE-CP-PAIRES-SON



13 ETOILES



REFLETS DU VALAIS

La faune et la flore,
l'art et la culture,
la science et la biologie,
l'industrie et l'agriculture
d'un canton exceptionnel
traités par
des chroniqueurs,
artistes et photographes
de renommée.



Printed in Switzerland
Imprimerie Pillet, Martigny

Je désire m'abonner à la revue 13 ETOILES pour 1 an
SFr. 60.- (étranger SFr. 70.-). Je recevrai directement à mon
domicile 12 numéros richement illustrés des reflets du Valais.

Je désire recevoir durant 3 mois, gratuitement
et sans engagement de ma part, la revue 13 ETOILES

Nom: _____

Prénom: _____

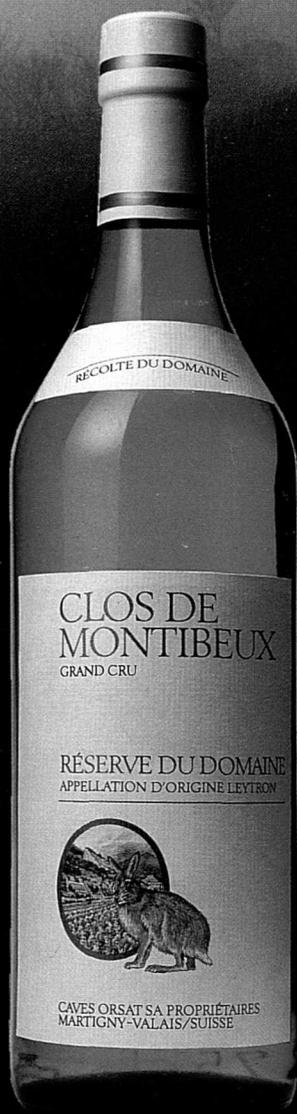
Rue: _____

Localité: _____

Date: _____ Signature: _____

J'acquitterai le montant par CCP 19-4320-9
13 ETOILES, Case postale 840, CH-1920 MARTIGNY 1

UN DOMAINE



UN GRAND CRU

ORSAT

signe

L'ORIGINALITÉ



ARRÊTEZ DE PENSER QUE L'ÉCUREUIL EST UN P'TIT GÉNIE DE L'ÉCONOMIE!



En effet, il ne retrouve pas plus de
la moitié des fruits de son travail.

Soyez plus avisé et faites mieux fructifier
votre capital, grâce aux conseils en placement
de la Banque Cantonale du Valais.



Banque Cantonale