

Difficile de trouver un cadeau?

Les carnets d'épargne du CS,
les lingots et plaquettes d'or et
d'argent comme les pièces
d'or sont des présents qui
traversent le temps.

Le caissier CS vous conseillera
volontiers.



CREDIT SUISSE
CS

En Valais:
Brigue, Viège, Zermatt, Sierre, Crans-Montana, Sion
Saxon, Martigny, Monthey

Les Etournailles

un fendant né dans le ciel



innovation

innovation

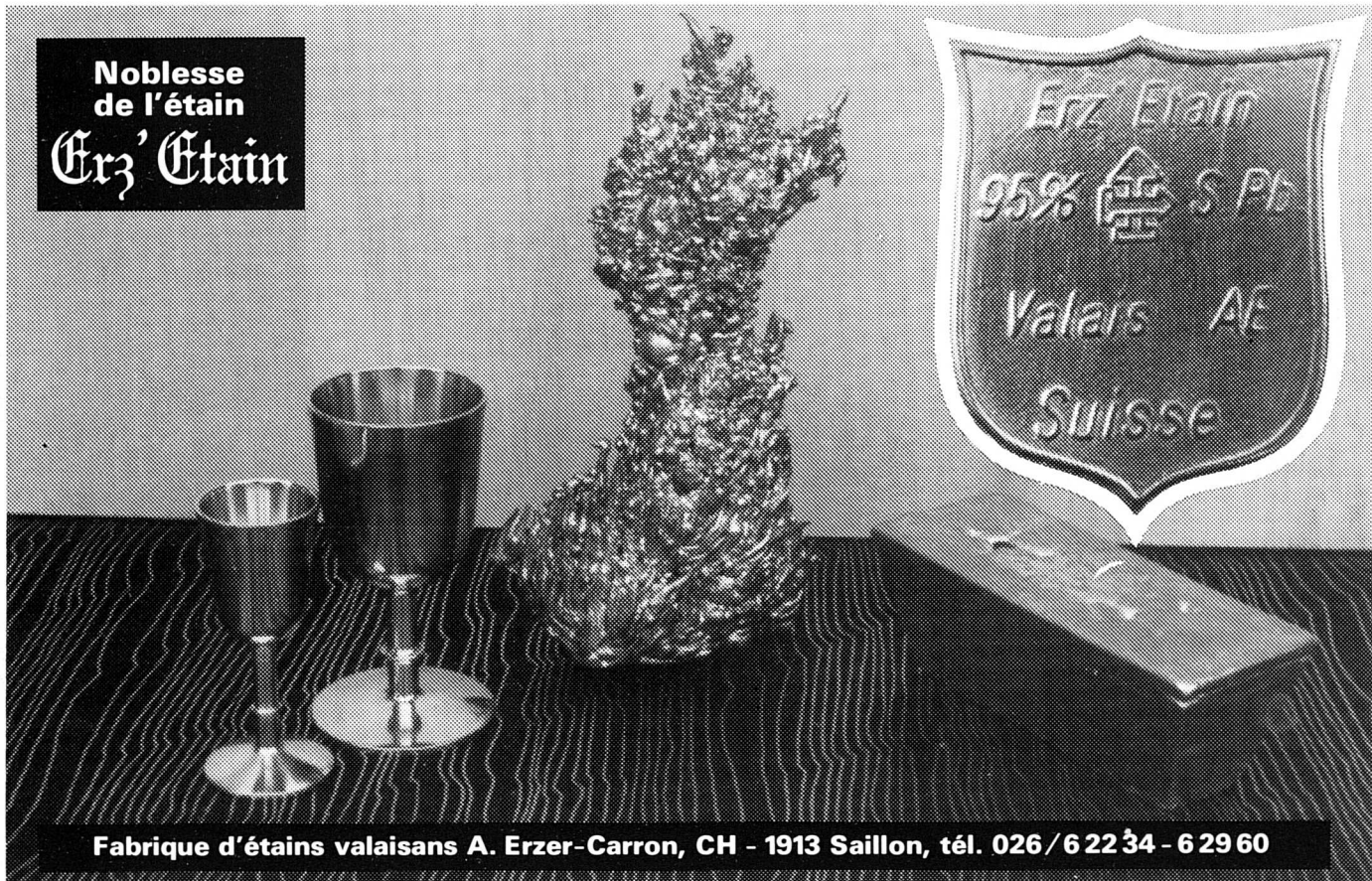
MARTIGNY... SIERRE ...
VISP... BRIG...

Où que vous soyez
en Valais,
dans les vallées
ou dans les villes,
Innovation
est à proximité,
pour tous vos achats.

Wo immer Sie sich
im Wallis befinden,
ist die Innovation
für Ihre Einkäufe
in der Nähe.



Noblesse
de l'étain
Erz' Etain

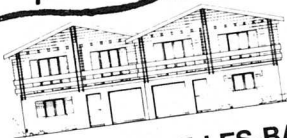


Fabrique d'étains valaisans A. Erzer-Carron, CH - 1913 Saillon, tél. 026/6 22 34 - 6 29 60



L'immobilier en Valais

Une sélection d'adresses et de possibilités intéressantes pour vos séjours et vos investissements



ALBINEN - LOÈCHE-LES-BAINS

(1274-1400 m.) Valais. Vue unique sur la vallée du Rhône. Très ensoleillé, 40 km. de pistes de ski très variées et bien entretenues jusqu'à 2900 m. d'altitude. Dans ce magnifique paysage, nous vendons à huit minutes de Loèche-les-Bains, station d'hiver et d'été, des

chalets en madriers

chalets de vacances avec terrain attenant (250 à 500 m²) des Fr. 260 000.-. Hypothèque jusqu'à 65%. Construction de premier choix. Dans immeuble neuf de six appartements, à vendre studios et 2 et 3 pièces à des prix très intéressants.

Fiduciaire et agence immobilière DALA
Gregor Schnyder, 3954 Loèche-les-Bains
Tél. 027/611343, privé 611388

A Grimentz, val d'Anniviers, 1570 m.
200 logements à votre disposition (location à la semaine)

IMMOBILIA GRIMENTZ

Grimentz - Tél. 027/65 23 23

Agence immobilière

C. DE TORRENTÉ

Gérance, vente, location, assurances

1936 Verbier - Tél. 026/7 44 04

Saas-Fee

Agence Zurbriggen

Tél. 028/57 28 78 - Télex 38 748

Vente et location de 70 appartements

La Tzoumaz ☆ Mayens-de-Riddes
1500 m. au ♥ des 4 vallées

D. Carron SA

Agence immobilière patentée
Tél. 027/86 37 53

Etude - Réalisation et vente appartements

Grand choix de beaux chalets à partir de Fr. 220 000.-.
Directement du promoteur
Autorisation de vente aux étrangers

Bernard Roduit

Avenue de la Gare 18
1950 Sion
Tél. 027/22 90 02



FERIENHÄUSER FERIENWOHNUNGEN

mit sämtlichen Dienstleistungen vor dem Bau, während dem Bau, nach dem Bau

ADOLF KENZELMANN

Bahnhofstrasse 10 — CH - 3900 Brig
Tel. 028 - 23 33 33 / 23 43 43 — Telex 38 661

VERBIER Renoir

A vendre dans chalet neuf de sept appartements 3-4 pièces tout confort, vue imprenable, situation près des pistes de ski
Pour renseignements: tél. 026/7 40 55

AGIVAL

V. Germanier, 1936 Verbier

BUREAU COMMERCIAL MICHAUD SA

Fiduciaire - Agence immobilière - Administration d'immeubles
Change - Assurances - Domiciliation de logements
Représentant du Crédit Suisse

VERBIER

Place Centrale
Tél. 026/7 44 44-45 - Télex 38 246

SIERRE

- Appartements, chalets, terrains, maisons rénovées.
- Hypothèque à disposition, crédit bancaire
Demandez nos conseils. Toujours à disposition

Agence immobilière patentée ANDRÉ PHELENQ

Route du Simplon 46 - 3960 Glarey-Sierre
Tél. 027/55 54 70

A vendre CHALET 4 1/2 - 5 1/2 pièces

à Crans-sur-Sierre et environs
Séjour 40 m², cheminée française, chauffage électrique, isolation supérieure.
Vue imprenable
Fr. 298 000.- y compris terrain
Vente directe par le constructeur
Tél. 027/4137 51

L'immobilier en Valais

Une sélection d'adresses et de possibilités intéressantes
pour vos séjours et vos investissements

ÉVOLÈNE - AROLLA

Les Haudères - Villa - La Sage - La Forclaz -
Ferpècle - La Tour

Chalets et appartements confortables, beau
choix, terrains à bâtir.

VENTE - LOCATION - CONSTRUCTION
AGENCE IMMOBILIÈRE «ÉVOLÈNA»

Jean Maistre et Solange Anzévi
1968 Evolène, tél. 027/83 13 59-83 14 74

CHALETs

A vendre
sur terrain exceptionnel en bordure de forêt et
de zone à construire. Soleil et accès toute
l'année. Diverses maisons à rénover.

BURN IMMOBILIERS
Le Goéland
1915 Chamoson
Tél. 027/86 45 53

pab **Pierre-A. Bornet**
Conseils et services S. A.

Rue de la Blancherie 27a
Case postale 9
1951 Sion
Téléphone 027/22 66 23
Télex 38 667

Fiduciaire
Comptabilités, fiscalités
contrôles et expertises,
fondation et gestion
de sociétés.

Agence immobilière
Achat et vente de tous biens
immobiliers, location,
gérance d'immeubles,
construction et vente
de chalets et résidences
secondaires.

Pierre-A. Bornet
Lic. ès sciences commerciales
(Université de Genève)

CHAMPÉRY été-hiver

Ski sans frontière sur 12 vallées
170 installations = 1 abonnement

Centre sportif = Patinoire artificielle - Halle de
curling - 12 tennis - Piscine couverte
Equitation - Alpinisme

Appartements à louer et à vendre

Agence immobilière de Champéry
L'HOTE & AVANTHAY

Promotion - Vente - Gestion - Location
1874 Champéry - Téléphone 025/79 14 44

FORFI

Le spécialiste pour achat et vente de mayens, vieilles
maisons, appartements etc.
Liquidation de succession immobilière

Claude Forclaz

FORFI

c.p. 3960 Sierre
Tél. 027/55 38 60

Une adresse en Valais

Agence immobilière
MARCELLIN CLERC
Expert fiduciaire USF

Avenue de la Gare 39 - 1950 Sion
Téléphone 027/22 80 50



Chalets, appartements, studios

A vendre et à louer
auprès de

novagence
anzère sa

Place du Village 4
Tél. 027/38 25 25
Télex 38 122
ANZÈRE

Ventes et locations

AGENCE IMMOBILIÈRE
Montan' Agence
C. BERCLAZ-KOLLER

MONTANA-CRANS Tél. 027/41 28 25 - 4111 44



pillet
imprimeurs-conseils

sont des spécialistes de l'impression en couleurs
et des reproductions en quadrichromie:
livres d'art, dépliants touristiques et publicitaires

Avenue de la Gare 19
Tél. 026/2 20 52
1920 MARTIGNY 1

stampo s.
a.

**Le professionnel
du timbre caoutchouc**

Fabrique de timbres - Accessoires
Numéroteurs - Gravure industrielle

Tél. 027/22 50 55
Avenue Tourbillon 40
1950 SION



**c'est
moins cher**

MARTIGNY - SION - EYHOLZ
Route de Fully Sous-Gare Près Viège



Fondation suisse
en faveur de l'enfant
infirmes moteur-
cérébral, Berne
PC 80-48



*Pointe l'aube
de l'année nouvelle,
naît l'espérance
en de nombreuses
satisfactions.*

Un grand merci à notre fidèle clientèle.



PUBLICITAS

**HOTEL- & BÄDERGESELLSCHAFT
LEUKERBAD**

CENTRE MÉDICAL
6 HOTELS, 390 BETTEN
Dir. Ernest A. Reiber

WALLIS - SCHWEIZ
HÖHE: 1411 METER
Telefon 027/61 27 61

Noël douze fois par an...

... en offrant en cadeau un abonnement à la revue «Treize Etoiles». Y avez-vous songé?

C'est en effet un plaisir chaque mois renouvelé pour son bénéficiaire, une manière délicate et élégante de lui témoigner vos sentiments de gratitude, d'amitié ou d'affection.

Ainsi, douze fois (au moins!) par an il aura une pensée reconnaissante à votre égard.

Par la qualité de sa présentation, la valeur et l'originalité de ses textes et de ses photos, «Treize Etoiles» s'est hissée depuis trente ans au niveau des meilleures publications du genre. Elle est expédiée dans le monde entier.

On peut s'abonner en tout temps: Suisse Fr. 46.-, étranger Fr. 55.-. Administration et rédaction: Imprimerie Pillet S. A., av. de la Gare 19, CH - 1920 Martigny.

Tirage contrôlé le 9 décembre 1981 par la Fédération romande de publicité:

5626 exemplaires



Ovronnaz
VALAIS/SUISSE



Résidence «Zodiaque»

2 à 5 pièces

Vente directe du constructeur
Acheteur étranger autorisé
Crédits hypothécaires disponibles
Inscription au Registre foncier

Autres promotions:

Les Mayens-de-Riddes, Thyon/Les Collons,
Haute-Nendaz, Champex, Verbier

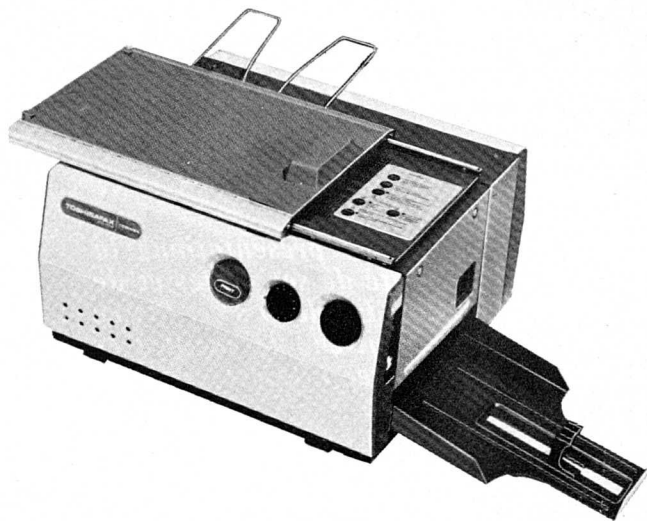
Renseignements auprès du constructeur

PROJECT 10
CH 1950 SION
P.-H. Gaillard SA
av. de la Gare 28
Tél. 027/23 48 23



La photocopie
est aussi à notre programme

TOSHIBA BD 704



Vente et service technique assurés par
SCHMID & DIRREN S.A.

1920 Martigny, tél. 026/2 43 44
1950 Sion, tél. 027/22 00 50

WILLIAMINE
MARQUE DÉPOSÉE

MORAND

la seule eau-de-vie de poires William
du Valais...
qui peut porter ce nom prestigieux!



MORAND
MARTIGNY
VALAIS - SUISSE

ZINAL
Jimmy CASADA
Zinal-Chalets
65 14 82

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

CHANDOLIN
Jean-Pierre CRETZ
Agence Jolival
65 18 66

Association de vente
ANNIVIERS-PROMOTION

Robert METRAUX
Immobilier
65 14 04

ST-LUC
Georges SALAMIN
Agence Immobilière
65 14 12

GRIMENTZ
Rémy VOUARDOUX
Anniviers-immobilier
65 18 22

Bureau central :
Télex ANPRO
38429

**Les clés de
votre résidence
secondaire au
VAL D'ANNIVIERS**

FABRIQUE D'ENSEIGNES LUMINEUSES
ET SIGNALISATION ROUTIÈRE

Gillioz

1908 Riddes - Téléphone 027/86 24 76



**PARCS ET JARDINS
PROJETS - DEVIS
PLACES DE SPORT**

J.-F. Moulin
Paysagiste
Sion-Leytron
Tél. 027/221294



Paraît à Martigny chaque mois
Editeur responsable: Georges Pillet
Fondateur et président de la commission de rédaction:
M^e Edmond Gay
Rédacteur: Amand Bochatay
Photographes: Oswald Ruppen, Thomas Andenmatten
Administration, impression, expédition:
Imprimerie Pillet S.A., avenue de la Gare 19
CH - 1920 Martigny
Téléphone 026/2 20 52-53
Abonnements: Suisse Fr. 46.-; étranger Fr. 55.-
Le numéro Fr. 4.-
Chèques postaux 19-43 20, Sion
Service des annonces:
Publicitas S.A., 1951 Sion, téléphone 027/21 21 11



Organe officiel de l'Ordre de la Channe

La reproduction de textes ou d'illustrations, même partielle
ne peut être faite sans une autorisation de la rédaction

31^e année, N° 12 Décembre 1981

Sommaire

Joyeux Noël!
Le monastère de Gêronde
Promenade à Gêronde
Ces Valaisans du grand large: Robert le Taciturne
Commencez l'année en musique avec Skyl
Val Big Band: Dix ans
De Saint-Trop à Daillet: Le Mayentzet
Valais-Information
Verbier: Un miracle touristique
Unsere Kurorte melden
Nouvelles touristiques
Les jeunes et l'hôtellerie: Portes ouvertes
Potins valaisans
Sons de cloches
Le concours de Noël
Chronique de l'Ordre de la Channe: Message de fin d'année
Vin
Lèche-babines
Harmonies valaisannes
Provins et versannes dans les vignes franches de pied
Treize Etoiles-Schnuppen
Weihnachtsduft im Altersheim
Un mois en Valais

Notre couverture:
Les rois mages, retable de l'église de Chemex sur Troistorrents
tiré de «Noël dans les cantons romands», Editions Payot, Lausanne
(Photo Jean-Marc Biner)

Dessins de Chavaz, Héritier et Skyl

Photos Bild+News, Charmillot, Guillermin, Hofer, Ruppen, Thurre

**CYNAR
CYNAR
CYNAR**

**l'apéritif
des personnes
actives**



Bo. 1.145.7

**der Aperitif
aktiver
Menschen**

**CYNAR
CYNAR
CYNAR**

Joyeux Noël!

Décembre. Trêve de Noël, accalmie dans la triste réalité d'un monde désenchanté.

L'humanité oublie, l'espace de quelques heures, de se déchirer et de se détruire, pour se souvenir de la naissance d'un enfant.

Réjouissons-nous, car un Sauveur nous est né.

Alléluia!

Et pourtant, des milliers de gosses naissent chaque jour. Eux aussi portent notre espérance d'une vie meilleure.

Mais combien sont-ils, ceux qui sont morts en ce 25 décembre? Comme l'Enfant-Dieu, ils nous ont suppliés. Leurs yeux, agrandis par la souffrance, la peur ou la faim, ont imploré notre pitié.

Pour que cesse la folie meurtrière des hommes, pour que règne la paix sur la terre, pour que l'Amour triomphe de la mort.

En vain.

Nous avons ignoré leur désespérance. Nous sommes demeurés sourds à leurs cris de détresse. Parce que nous ne sommes pas responsables de ces enfants-là.

Et puis, nous étions bien trop occupés à préparer le Noël des nôtres.

Joyeux Noël!

134

A black and white photograph of the interior of a church, likely a monastery. In the foreground, a nun is shown in profile, her face partially obscured by shadow. She is wearing a white habit with a dark veil. In the background, several other nuns are standing in a line, facing away from the camera towards an altar. The altar area features a crucifix and two nuns standing behind a table. The church has a high ceiling with exposed wooden beams and a floor made of large stone tiles. The lighting is dramatic, with strong shadows and highlights.

Le monastère de Géronde

Le monastère de Géronde

Textes Eric Masserey et Michel Veuthey
Photos Oswald Ruppen et Robert Hofer



L'incendie du 1^{er} mai fut un malheur, certes. Mais si les flammes ont dévoré, elles ont éclairé aussi le courage tranquille des sœurs. Les flammes ont aboli pour un temps la stricte clôture monacale.

On constata alors l'extrême pauvreté de leur habitat paraissant sortir tout droit du siècle passé, l'absence des plus simples commodités matérielles actuelles.

Les ennuis, les épreuves de toutes sortes, n'ont pas entamé leur sérénité. Elles vérifient dans leur cœur l'expression formidable d'audace de saint Augustin: «Tout est grâce».

A peine éteintes les flammes de l'incendie, celles de la générosité s'allumaient.

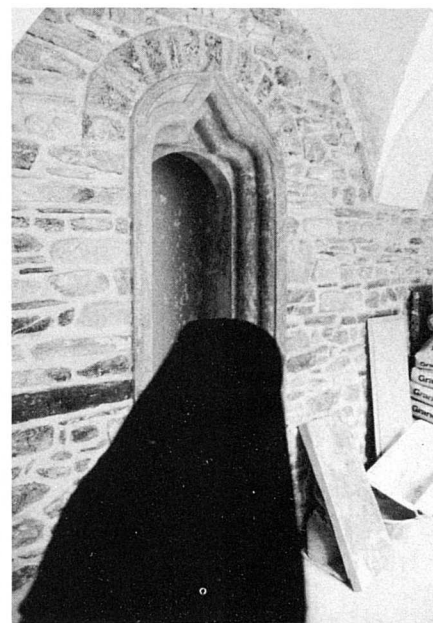
Ce printemps, la présence des journalistes dans le parloir du monastère avait quelque chose d'insolite, de neuf, de jamais vu.

Spectateurs impavides, ces murs, vieux de plusieurs siècles, avaient assisté à tant d'événements.

Pourtant, leurs entrailles de pierre enregistraient pour la première fois les voix des hérauts des temps modernes, les responsables de l'information.

Ah! ils n'étaient pas tous croyants. Pour certains, l'anxiété métaphysique ne dépassait pas le cadre d'une bonne discussion.

Mais tous étaient convaincus que le témoignage spirituel des petites sœurs de Géronde méritait d'être



perpétué dans ce monde si durement matériel.

Alors, ils ont aidé. Ils ont plaidé. Le million s'est matérialisé grâce à des centaines et des centaines de dons, grâce à cette bienheureuse folie de la charité.

Ainsi, sur la colline de Gêronde, la lumière de l'Amour et les prières des moniales continueront à veiller sur l'âme de notre pays.

Eric Masserey.

Promenade à Géronde



Elles ne tiennent certainement pas à la publicité, les religieuses de Géronde, et elles se seraient sans doute passées aussi volontiers de l'incendie qui a détruit leur couvent que des reportages qu'il a suscités.

Nous n'irons pas nous glisser d'une manière indiscrete dans leur vie de prière. Nous nous contenterons ici d'ouvrir nos oreilles et nos yeux, humble visiteur de leur chapelle parmi tant d'autres. Si quelque lecteur trop curieux est tenté de nous en faire le reproche, qu'il essaie de se rappeler les grands moments de sa vie, où il a touché du doigt une réalité qui le dépassait: il n'a guère envie d'en faire état, sauf peut-être à l'intention de quelque ami intime.

On profane la musique ou la poésie quand on en parle trop. De même, le monde mystérieux de la foi et les voies secrètes de la prière font partie de ces réalités qu'on n'aborde pas avec des mots. On en vit, et l'on s'abstient d'en parler.

*

La zone de Géronde fut habitée déjà au cours de la préhistoire du Valais et au temps des Romains, avant de devenir un des nombreux fiefs de l'Abbaye de Saint-Maurice.

C'est à Géronde que l'on trouve les traces les plus anciennes du bourg médiéval de Sierre, datant de la fin du XII^e ou du début du XIII^e siècle, et même, bien antérieures, les ruines d'une chapelle carolingienne dédiée à saint Félix. Sur une autre colline située un peu plus à l'ouest, on reconnaît les ruines d'un château et d'un bourg construits au XII^e siècle et détruits au milieu du XIII^e. A cette date, on rebâtit le château de Géronde, qui sera ruiné à son tour vers 1415.

Toute cette zone constitue donc véritablement le centre de Sierre jusqu'au XV^e siècle, époque à laquelle la famille de Chevron édifie le château des Vidomnes qu'on admire encore au centre de la ville actuelle.

Ainsi, ce n'est pas la solitude et l'éloignement absolu que recherchèrent les constructeurs du couvent, ni les chartreux qui vinrent s'y établir il y a exactement six cent cinquante ans. Pourtant, aujourd'hui comme alors, le choix de cette colline proche du flanc méridional de la vallée semble austère, quand on la compare aux coteaux ensoleillés de l'actuelle cité ou de ceux de Muraz. Mais qui dira les options et les





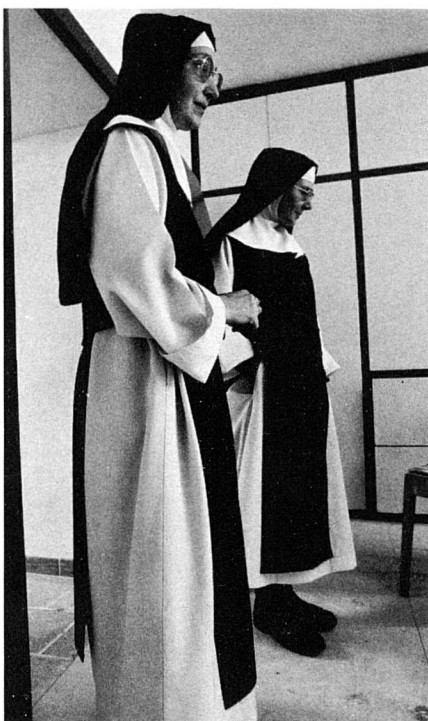
raisons réelles des fondateurs? Souci d'austérité? besoin de simple sécurité? intentions pastorales?

Au XV^e siècle, et pendant plus de deux siècles, le couvent est occupé par des carmes avant de passer, mais seulement pour une dizaine d'années, aux mains des jésuites, au milieu du XVII^e. Un siècle plus tard s'y installe le séminaire diocésain, pour une cinquantaine d'années. A la fin du XIX^e, le monastère est occupé par les sourds-muets, qui le quitteront en 1929 pour s'établir au Bouveret. Comme pour répondre à un échange, c'est du Bas-Valais que viendront, en 1935, les bernardines actuelles.

On trouvera les dates exactes de ces événements successifs dans le précieux « Guide artistique » d'André Donnet.

*

A Géronde, le travail manuel, dans le domaine agricole ou dans les ateliers, l'étude et la prière se partagent les



heures de la journée. Le chant de l'office divin occupe une large place, par les diverses célébrations qui viennent scander le cours du temps. N'importe qui peut s'y associer, la chapelle étant ouverte au public.

Comme toutes les autres communautés, les sœurs de Géronde chantaient autrefois leur office intégralement en grégorien, sur ces paisibles mélodies alternées, antiennes au lyrisme discret, hymnes latines venues du Moyen Âge.

Ce répertoire séculaire n'a pas été abandonné. En particulier, la messe conventuelle est encore l'occasion de prier avec cette musique aussi belle que vénérable. Mais, sans rien brusquer, les moniales se sont ouvertes au renouveau liturgique, découvrant, avec l'Eglise catholique tout entière, les richesses des lectures en langue vivante, la saveur plus humaine des psaumes incarnés dans les rythmes de la phrase française.

Utilisant des tons psalmodiques plus ornés que certains autres monastères contemplatifs, les bernardines de Géronde ont pu accorder sans heurt le chant des psaumes en français et l'usage des antienne latines. Par contre, elles n'ont pas encore découvert, semble-t-il, le lyrisme des hymnes contemporaines en français, et cela confère à leur office un certain hiératisme désincarné, plus favorable sans doute à la contemplation et à la méditation théologique. Le même hiératisme se dégage de la conclusion des psaumes en français, quand la profonde inclination s'associe à un changement du rythme verbal, un grand ralentissement venant souligner la doxologie trinitaire.

Sans doute ne tarderont-elles pas à découvrir aussi la richesse des meilleures créations contemporaines, car la sagesse de l'Eglise a toujours cherché à harmoniser, dans sa liturgie, les éléments séculaires d'une solide tradition et la poésie née dans le cœur des poètes de chaque époque. Les rares périodes au cours desquelles elle a oublié de cultiver cet équilibre ont vu se développer les excès d'un ritualisme desséchant. C'est sans doute aussi la principale raison de la présence traditionnelle, dans la liturgie des heures, des hymnes et des psaumes, ces « nova et vetera » si chers à l'Eglise.

*

Quelles que soient sa forme et sa langue, la prière de l'office demande un cadre approprié. La vieille église gothique sait le lui offrir, et la récente restauration n'a pas trahi cette fonction de l'architecture.

Les moniales chantent aujourd'hui dans le chœur de l'église, un chœur clair d'une belle sobriété, fortement surélevé par rapport à la nef. Une simple grille moderne sépare les deux zones de l'édifice et cette proximité permet désormais une véritable communion entre les religieuses et les éventuels fidèles.

L'ensemble de la restauration fut réalisé avec goût. Le modernisme des vitraux ou de certains éléments du mobilier s'accorde sans heurt avec les parties conservées, sans doute grâce à cette sobriété qui sait ménager les transitions nécessaires.

Sous la voûte gothique savamment équilibrée, les voix se fondent admirablement bien. On est seulement un peu surpris d'entendre les solistes ou les



lectrices utiliser un micro, car, dans ce cadre plus qu'ailleurs, les haut-parleurs ont quelque chose d'anachronique. Il est probable que cette sonorisation fut jugée nécessaire pour atténuer les effets d'écho d'une acoustique trop généreuse.

Promeneurs du matin ou de l'après-midi, n'hésitez pas à vous rendre au monastère de Géronde. Que votre foi vous invite à vous associer à la prière ou que vous veniez en simples curieux – mais, bien entendu, en curieux dis-



crets et respectueux! – ce moment passé dans ce havre de silence et de paix ne peut que vous être bénéfique. Vous y découvrirez peut-être comment le silence et la musique, les sons et les formes plastiques, les antiennes et les chapiteaux, la joie et l'austérité peuvent s'harmoniser dans une étrange synthèse, quand tous ces éléments correspondent à l'unité intérieure d'un cœur en quête de l'essentiel.

Michel Veuthey.



Ces Valaisans du grand large

ROBERT LE TACITURNE

Texte Pascal Thurre - Dessins Robert Héritier



Comme il parlait très peu, on parla très peu de lui. En Valais du moins.

Mystérieux Robert Héritier!

Qui donc chantera un jour, dans une revue comme «Treize Etoiles» – après tout, pourquoi pas? – la geste de tous ces Valaisans partis comme Jason vers quelque Toison d'or? Grenadier du roi ou industriel, navigateur ou chercheur d'or, hôtelier ou planteur de canne, vagabond ou missionnaire. Tous ces anciens casseroliers et bergers de chèvres! Les Ritz, les Seiler, les D^r Goudron, les Fernand Dubuis, Georges Borgeaud ou le chanoine Tornay, qu'ils soient morts ou vifs, qu'importe, tous ceux qui aux quatre coins du monde font honneur au Valais.

Il en est un en tout cas qui mérite une place dans ce temple de la reconnaissance, même si dans sa modestie on le trouve caché derrière un pilier: Robert Héritier. Il est vrai que pour lui le grand large n'a jamais dépassé les rives du Léman.

Dix ans que cet artiste est mort. Lausanne s'est souvenu de lui l'autre jour dans l'arrière-salle d'un presbytère où étaient réunis les membres de sa famille et ses meilleurs amis.

Il faut entendre aujourd'hui encore ceux qui l'ont côtoyé durant tant d'années chanter ses qualités. Ciel! que l'approche d'un tel artiste est difficile!

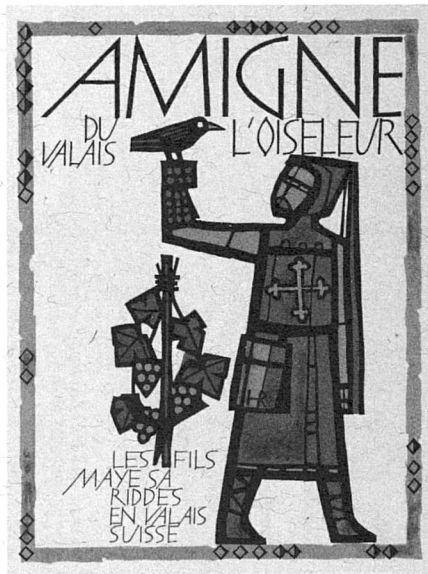
– Il y avait plusieurs hommes en lui, dira Jacques Dumas avec lequel Héritier collabora si souvent.

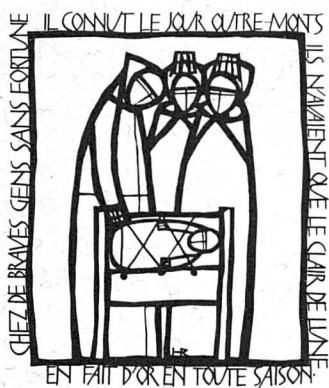
– Il pouvait passer des heures entières sans rien dire, en tirant simplement sur sa pipe. Mais quelle présence! enchaîne Germain Lapaire qui l'a connu mieux que nul autre.

Une chose est sûre: ce Valaisan de Lausanne a su aller droit à l'essentiel, dans son art comme dans sa vie.

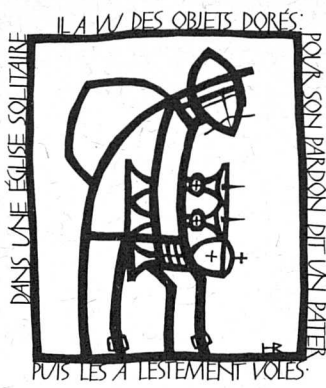
«Droit en bas», comme on dit à Savièse d'où Héritier était originaire, bien sûr.

C'est Tolochenaz, modeste bourgade à deux pas de Mor-

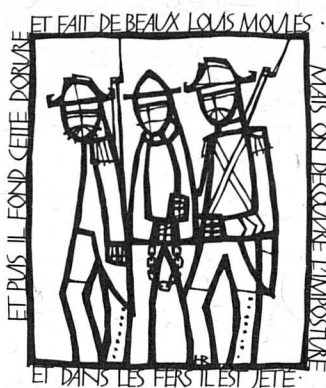




CHEZ DE BRAVES GENS SANS FORTUNE
IL CONNUT LE JOUR QU'IL MONTA
ILS NAIENT QUE LE CLAIR DE LUNE
EN FAIT D'OR EN TOUTE SAISON



IL A VU DES OBJETS DORÉS
DANS UNE ÉGLISE SOLITAIRE
POUR SON PARDON DIT UN PATER
PUIS LES A LESTEMENT VOLES



ET FAIT DE BEAUX LOUS MOUES
MAIS ON DÉCOUVRE L'IMPOSTURE
ET PLUS IL FOND CETTE DORURE
ET DANS LES FERS IL EST JETÉ



UN JOUR LA FILLE DU GÉOLIER
LE FAIT MONTER EN SA SOUTÈNE
TOUCHÉE PAR SA VOIX DÉCHIRANTE
PAR LE TOIT IL S'EST ÉVADÉ

ges, qui le vit naître en août 1926. Sitôt terminées ses études ordinaires, le voici réalisant son rêve en devenant l'élève passionné de l'Ecole suisse de céramique à Chavannes et de l'Ecole des beaux-arts à Lausanne d'où il sortira avec un double diplôme. Il est dès lors professeur à l'Ecole des arts et métiers de Vevey. Sion l'accueille, presque à la sauvette, lors d'expositions mises sur pied à la Majorie et au Carrefour des Arts.

Son œuvre ne cesse de prendre une dimension nouvelle, tant il est vrai qu'elle reflète plus que jamais cette force linéaire, cette sobriété dans le trait, ce mystère même qui font l'étonnante puissance du solitaire de Lutry où la mort le frappa en plein cœur un jour de juin 1971.

Robert Héritier, c'est l'art de la mosaïque certes: église du Bon-Pasteur à Prilly, collège Béthusy à Lausanne, collège de Pully, fontaine de Lutry. C'est l'art du fer forgé, du vitrail, de la peinture murale: églises de Granges-Marnand, de Cheiry, de Moudon, de Rolle.

Robert Héritier, pour tous les Valaisans bien nés, c'est avant tout le graveur, celui des étiquettes des vins Maye à Riddes qui ont fait le tour du monde et des étiquettes du vin d'honneur de l'Exposition nationale de 1964. C'est le graveur surtout de ces deux pièces magistrales que sont la

vie du pèlerin d'Assise et celle de Farinet. Etrange duo, à coup sûr, qui doit ravir à souhait les amoureux du faux-monnayeur et du Poverello d'Ombrie.

Comme tout s'enchaîne, des livres pour enfants sont venus couronner son œuvre.

Comment évoquer la stature de Robert Héritier, avant qu'elle ne s'estompe aux yeux des jeunes générations, sans souligner tout ce que lui valut le contact avec des hommes comme les maîtres imprimeurs Roth & Sauter, l'architecte Jacques Dumas, le graphiste Emmanuel Bossard, le compositeur Georges Haenni, le poète Paul Budry, l'historien André Donnet et tant d'autres?

Le bois, le verre, la pierre, le fer, aucun moyen d'expression ne lui fut étranger. Autant de moyens qui nous font communier avec l'art de la silhouette, du dépouillement, de la naïveté alliés à la robustesse.

Robert Héritier, c'est Georges Braque acoquiné à François Villon! C'est le barde du Moyen Âge, des cathédrales, chantant la vie la gouge à la main.

S'il fallait, pour conclure, résumer d'un mot Robert Héritier, cerner le secret de son art, sa philosophie, son inspiration, sa raison d'être, il faudrait graver le silence.

Pascal Thurre.



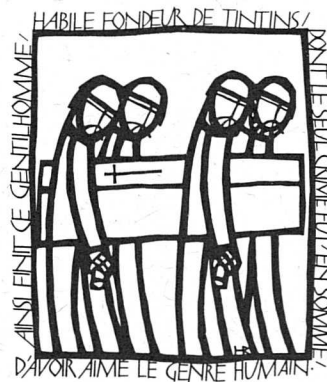
IL A DÉCOUVERT UN FILON
IL INSTALLE SON OUTILLAGE
DANS UNE CAVERNE DU MONT
AU FOND D'UNE GORGE SAUVAGE



UN JOUR DE GRAND FOIRE À SION
IL PUT VENDRE PAR UNE FEMME
QUI L'AIMAIT À LA PASSION
IL PUT VENDRE PAR UNE FEMME



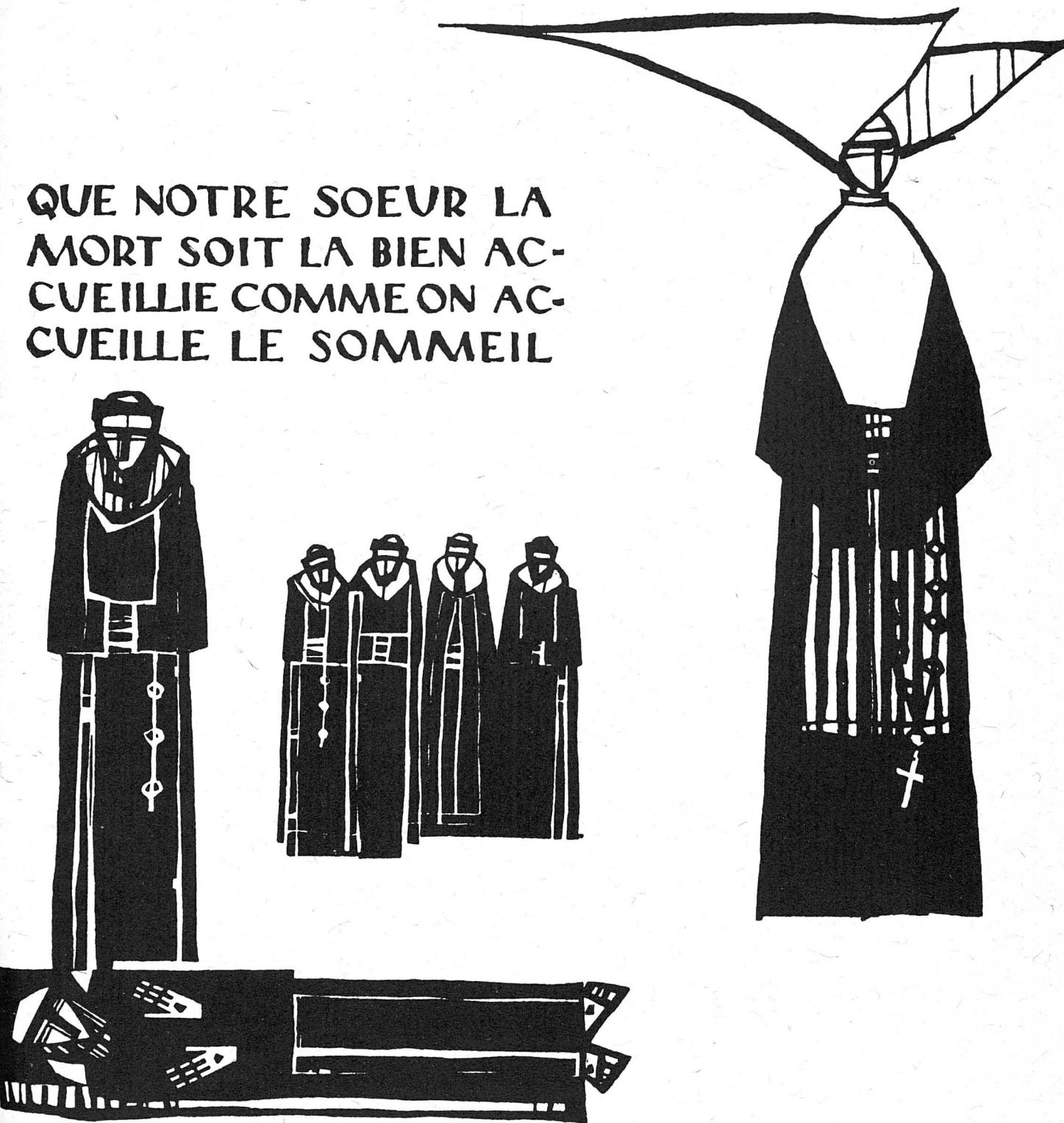
TRENTE PÉTOIRES CONTRE LUI
LA TROMPETTE SONNE LA FIN
HELAS FARINET C'EST FINI
ILS SE SONT MIS TRENTE GENDARMES



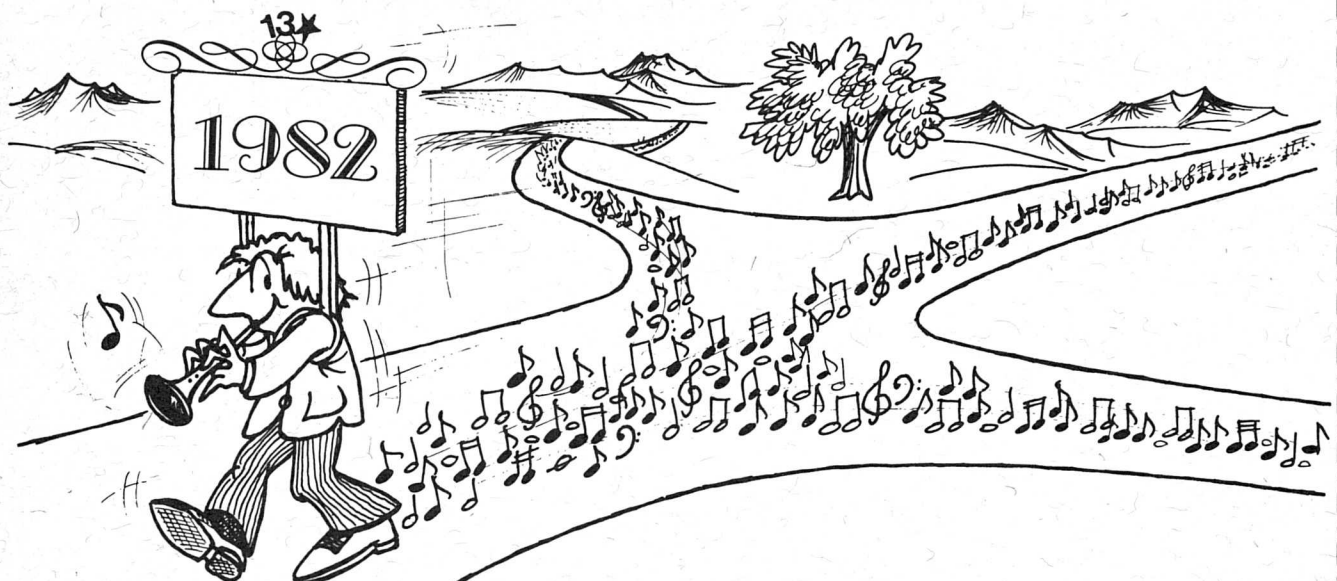
HABILE FONDEUR DE TINTINS
ONT LE SEUL CRIME EUT EN SOMME
D'AVOIR AIMÉ LE GENRE HUMAIN
UN FINIT CE GENTIL HOMME

TRES PURE ET TRES
SAINTE ET TRES
JOYEUSE PAUVRETE

QUE NOTRE SOEUR LA
MORT SOIT LA BIEN AC-
CUEILLIE COMME ON AC-
CUEILLE LE SOMMEIL



Robert Heintzen

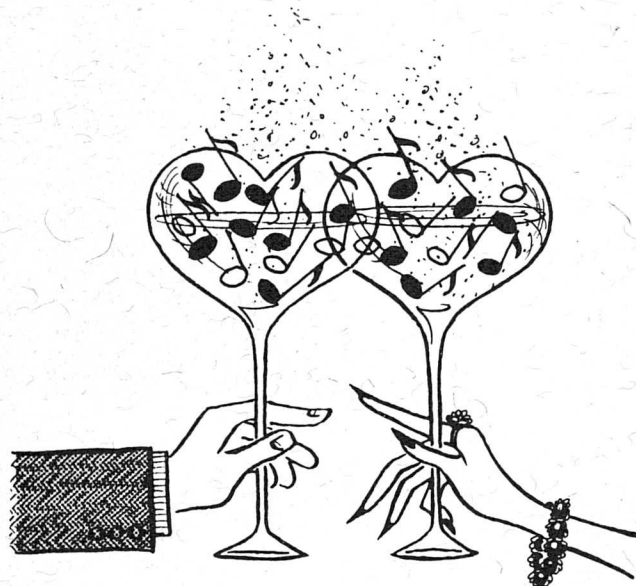


«Treize Etoiles» vous souhaite une année harmonieuse

Commencez l'année en musique

avec

skyph



31 décembre: minuit



Le tourbillon de la vie



**VAL
BIG
BAND**

**DIX
ANS**

VAL BIG BAND

Texte Philémon Bissig
Photos Robert Hofer



Dix ans

Le nombreux public venu au CERM de Martigny le 28 novembre pour applaudir la grande vedette française Patrick Sébastien n'a pas oublié de solliciter le Val Big Band, fleuron jazzistique de notre canton.

Le Val Big Band est né voici dix ans grâce à l'heureuse initiative d'un groupe de «musicos», comme on les appelle dans le jargon artistique, désireux de jouer une musique intéressante et attrayante, difficile mais enrichissante sur plus d'un plan (sauf le plan commercial, évidemment!)

Compte tenu des instruments de prédilection des musiciens, le choix s'est rapidement porté vers une musique d'essence typiquement américaine: le jazz orchestral. Cette forme artistique est peut-être la seule que le Nouveau-Monde ait produite, indépendamment de son patrimoine héréditaire européen.

Il faut admettre toutefois qu'un emprunt a été fait au peuple Africain en ce qui concerne le cœur de la musique, dont les pulsations remontent aux origines de l'homme et reflètent certainement l'un des aspects essentiels du monde dans lequel nous vivons.

Après une telle mise en place du décor, revenons à une réalité plus proche pour vous présenter les musiciens composant l'orchestre actuel. Direction: Jean-Claude Mévillot.

Saxophones: Jean-Michel Boulnoix, Bernard Claivaz, Jean-Philippe Epitiaux, Jean-Michel Solioz, Willy Zumbrennen.

Trompettes: Dominique Germanier, Philippe Jordan, Lily Perrier, Jacques Roh, Jean-Louis Séverin.

Trombones: Philippe Hennard, René Rey, Jean-Pierre Ruf, Pierre Schouwey, Michel Trincerini.

Piano: Bernard Ogay.

Guitare: Robert Röthlisberger.

Basse: Jean-François Putallaz.

Batterie: Gaston Balmer.

Percussion: Eddy Savioz.

Plus de cinquante concerts ont animé l'activité du Val Big Band durant cette décennie. S'il était possible aujourd'hui de réunir tous les participants à la vie du Band, ce seraient trois formations qu'on pourrait applaudir.

En sus des concerts proprement dits, le Val Big Band a été lauréat du festival Tibor Varga, lors des journées ouvertes à toutes les formes de musique en 1974. Il a également reçu la distinction suprême au festival suisse de jazz amateur à Augst en 1977, et a obtenu une médaille de bronze au Festival international de jazz de Montreux en 1978.



Le directeur Jean-Claude Mévillot





Et les anciens?

On l'a dit: le nombre de musiciens qui ont occupé les différents pupitres de l'orchestre durant les dix années passées permettrait presque de constituer un ensemble symphonique! Pour le bon souvenir rappelons les noms de ceux qui ont au moins participé à l'un des quelque cinquante concerts présentés et qui ne figurent pas dans la formation actuelle:

Saxophones: Peter Candiotta, Pierre Fournier, Oscar Gargiulo, Jean-Michel Germanier, Jean-François Gorret, Roland Jeltsch, Michel Lagoute, Maurice Magnoni, Jean-Claude Pochon, Fernand Roserens, Roby Seidel.

Trompettes: Noël Bonvin, Martial Chevalier, Roland Delacrétaz, Michel Putallaz, Lily Schnorhk, Henri Schnorhk.

Trombones: Freddy Barman, Louis Contesse, Roger Delacroix, Pierre Gaillard, Théo Hürlimann, Jean-Claude Jonneret, Bernard Trinchamp, Gaby Vernay.

Piano: Gaspard Glaus, Olivier Golay, Dédé Koch, Jo Perrier, Claude Lauzzanna, Sylvio Marini, Jean-Luc Monnard.

Guitare: Michel Bernard (basse), Bernard Comte, Maurice Iseli, Bernard Locher, Franco Röthlisberger.

Basse: Joseph Gerlinger, Richard Ogay.

Batterie: Leonzio Cherubini, Francis Zosso.

Percussion: Luigi Lamarca.



Le monde à l'envers

Du pape du rock and roll Eddy Mitchell au nouveau comique français Magdane, le spectacle de Patrick Sébastien se trouve volontairement à l'envers des choses. Le monde à l'envers n'est pas un titre utopique. Sébastien, on en rit, on en pleure; cet artiste, ancien rugbymen, nous promène dans les coulisses de la politique, du show business. Une conscience du travail, des rôles pris très au sérieux, un amour quotidien du métier. Patrick Sébastien se veut pointilleux. Il nous confiait après le spectacle avec bonheur: «Je m'en voudrais de laisser mon travail s'endormir sur le succès, je m'identifie jour après jour au sens propre de mon «job».

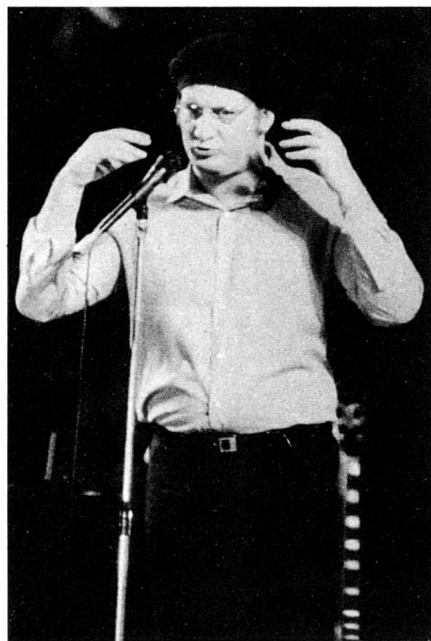
L'imitation est un cheminement d'idées, de données, autre chose qu'un art. Innover, créer restent la loi fondamentale. «Il faut

arriver à figurer, comme une toile, mais l'imitation reste encore un prétexte, je dois surtout me fier à jouer parallèlement le rôle, la comédie et le chanter correctement».

C'est ce qu'un public écroulé de rire a pu vivre en première valaisanne à Martigny.

Philémon Bissig.

Coluche



Johnny Halliday



Claude Nougaro





*De
Saint-Trop
à Daillet*

Le Mayenzet

Texte et photos Pascal Thurre

– Non, non et non. Le Vieux-Pays ne doit pas mourir!

Il arrive de plus en plus à Hubert Coutaz de se fâcher tout rouge comme ça en frappant son poing sur sa vieille table valaisanne et en clamant son amour pour le Valais qui s'en va en morceaux.

Un personnage que cet ancien adjudant porte-drapeau au bataillon 12, aujourd'hui huissier de tribunal à Sion, après avoir côtoyé durant vingt ans tous les grands de la finance, les vedettes de tout poil dans le Tout-Paris ou du côté de Saint-Trop.

Chauffeur des milliardaires du diamant et autres «pauvres diables», il a couru l'Europe de capitale en station, de cocktail en boîte de nuit. Il avait sa place réservée au couronnement d'Elisabeth d'Angleterre, sa table chez «Raspoutine» au souper aux chandelles de l'impératrice Soraya. Aujourd'hui, il arrive à un âge où il se



rend compte que tout ça «c'est de la bibine» et que les vraies valeurs sont ici, à l'ombre de ses mélèzes, sous l'avant-toit d'un chalet.

A Genève, Londres, Paris, Monte-Carlo, où il promena sa Rolls ou sa Bentley suivant l'humeur du patron, ce Saint-Mauriard de bonne souche conservait un cafard fou pour son Valais, préférant passer le défilé d'Agaune que remonter les Champs-Élysées.

Comme Piaf, il ne regrette rien, mais s'est vengé du destin en ramenant dans son canton tout ce que les Valaisans ont laissé partir, à vil prix à Genève ou Paris, et qui pour lui était un peu l'âme de son pays.

A l'heure de la sagesse, Hubert Coutaz a réalisé son rêve: «Le Mayenzet», dans un coin perdu du Valais, à Daillet sur Loye, où il a aménagé un véri-

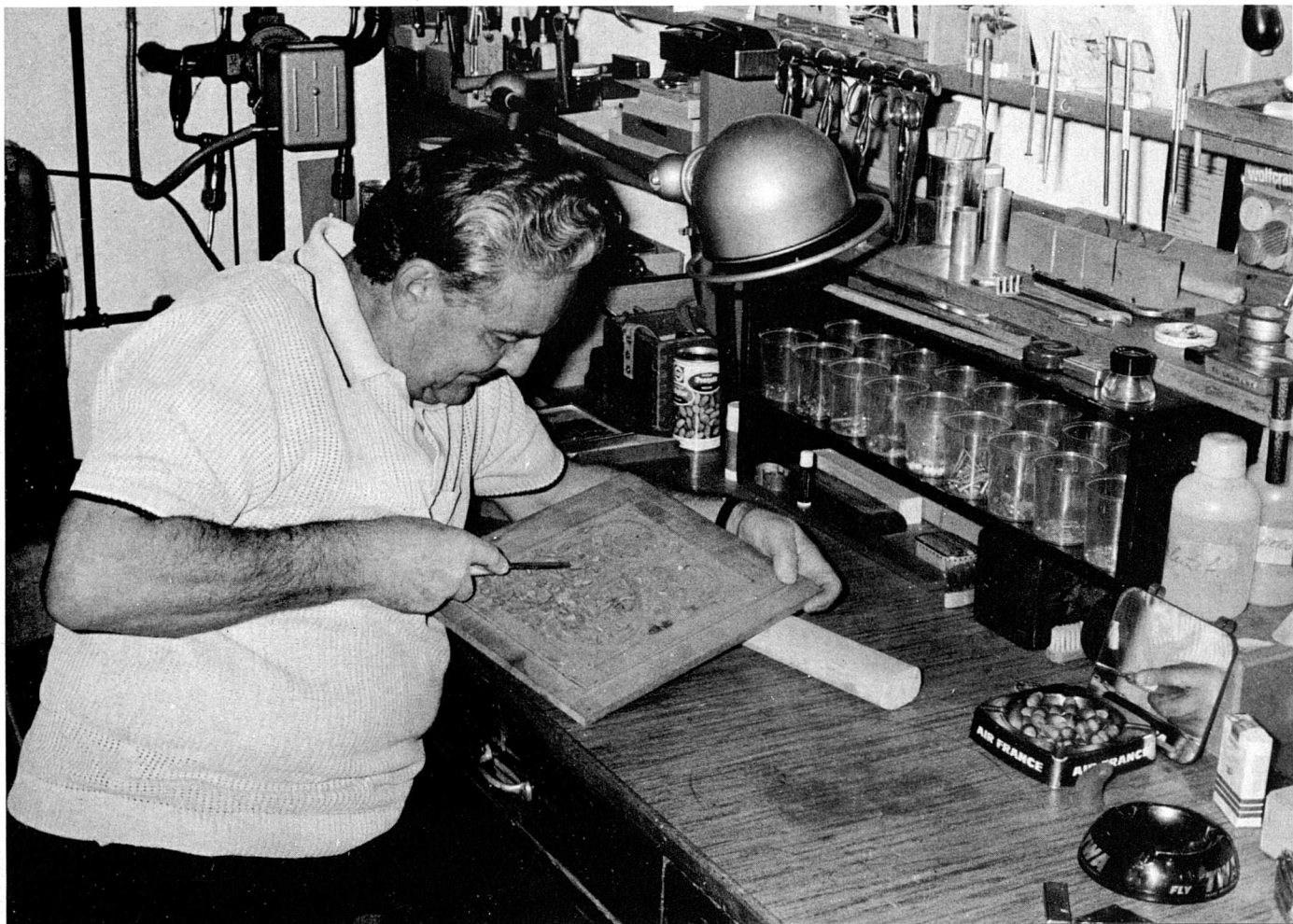


table musée du Vieux-Pays. On y trouve tout ce qui peuplait les jours d'œuvre et les fêtes des Valaisans d'autrefois: ustensiles, costumes, outils, du fer à repasser au morbier, du gramophone au guide-cornes, de la baratte à beurre au vaisselier. Un musée vivant que cet émigré repentant ouvre généreusement à ses amis ou aux passants, en leur servant les plus vieux crus du coin dans des gobelets d'étain ou d'arolle.

Non content de reconstituer ce Valais qu'on a dilapidé, Hubert Coutaz, ce Mayenzet de l'an 2000, sculpteur à ses heures, crée de ses mains les mille objets de la vie quotidienne des années 1800.

Avec la foi d'un néophyte.

Pascal Thurre.



VALAIS
WALLIS

SUISSE

SCHWEIZ

INFORMATION

Décembre 1981



VERBIER

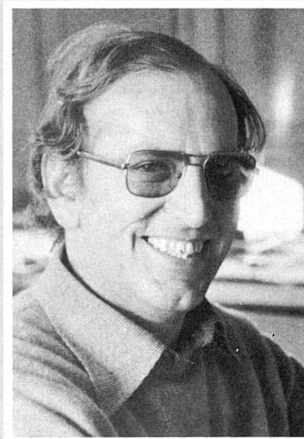
Un miracle touristique

Verbier, situé au cœur du Valais et niché au creux de la majestueuse vallée du Grand-Saint-Bernard, ne se trouve qu'à 130 kilomètres de l'aéroport international de Genève.

Dès 1950, sitôt la mise en place des premières infrastructures touristiques, un élan formidable a propulsé la station vers ce que l'on dénomme aujourd'hui «le plateau du miracle touristique».

Miracle! Par les bons soins de Dame Nature d'abord, puisqu'elle a doté la région de nombreuses forêts et pâturages sans lesquels l'incomparable domaine skiable de Verbier n'aurait pu atteindre son actuelle renommée internationale. Les amoureux du soleil le trouveront fidèle au rendez-vous à la «Station qui sourit au soleil», en février il y brille déjà huit heures par jour! Trouvez donc alentour un endroit qu'il chérisse d'avantage!

Miracle! Grâce à la sagesse des hommes aussi, car ils ont su conserver à Verbier son unité architecturale. Ici le béton tout puissant n'a pas ses entrées, il n'aura pas pu ruiner l'harmonie des constructions d'antan, un règlement instaure le règne «de toit à deux pans recouvert d'ardoises ou d'éternit noir, ainsi qu'un minimum de deux tiers bois pour les façades». Mais venons-en à ce qui intéresse la majorité d'entre vous: les promesses aux skieurs. A Verbier, c'est face au Mont-Blanc que le sportif dévalera les pentes variées sur les traces des Raymond Fellay, Roland Collombin ou Philippe Roux, champions dont il n'est plus nécessaire de rappeler les succès, qui ont forgé là leurs premières armes. Que le débutant se rassure, il trouvera à Verbier des pistes très faciles sur l'éventail de toutes les possibilités offertes par les installations mécaniques de Téléverbier. En toute liberté,



Eddy Peter, directeur

entre 1500 et 3300 mètres d'altitude, vous goûterez la griserie et les bienfaits du ski et cela sans restriction aucune grâce au remarquable «forfait quatre vallées».

Vous pourrez circuler selon votre fantaisie entre la piste de l'Ours, Haute-Nendaz jusqu'au val Ferret. Du ski véritable, sans limites, où chaque journée représente une nouvelle aventure.

En hiver, Verbier permet encore aux jeunes et moins jeunes de se défouler sur la patinoire naturelle, de s'exercer entre amis aux joies du curling, de retrouver la sérénité de la nature tout au long de ses pistes de fond ou même d'oublier les courbatures de la journée en profitant d'un sauna relaxant. En professionnel du service soigné, Monsieur Verbier n'a pas non plus négligé le confort de l'après-ski et les aises de ses visiteurs. Il vous garantit de combler tous vos désirs: luxe, confort ou simplicité, vous n'avez qu'à choisir parmi les nombreux hôtels,

appartements, chalets et appartements dont il dispose.

L'ambiance chaleureuse et détendue de la station comblera les couche-tard, ils organiseront à loisir leurs soirées, de l'apéritif après-ski jusqu'au petit jour: restaurants typiques pour tous les goûts, cinéma, bars et discothèques les attendent et audacieux celui qui prétendrait en épuiser les ressources!

En définitive, Verbier représente l'idéal de la station moderne et son dynamisme vous réserve encore et toujours d'heureuses surprises, telle l'efficacité exemplaire de son Ecole suisse de ski pour laquelle travaillent plus de cent trente personnes qualifiées ou comme, entre autres, la construction du centre polysportif, avec sa piscine couverte, ses pistes de curling couvertes, sa patinoire couverte et ses nombreux courts de tennis.

Téléverbier offre un majestueux cadeau de Noël à Verbier et à sa fidèle et future clientèle. Par la mise en service de la télécabine Tortincol des Gentianes, d'une capacité de cent vingt-cinq personnes, complétée par deux glacierskis d'une longueur de 1500 et 400 m. avec une dénivellation de 400 m., Verbier et le réseau des quatre vallées s'ouvre en même temps au ski d'été. Verbier peut prétendre posséder un des plus vastes et des plus merveilleux domaines skiables d'Europe et du Monde.

Le Miracle touristique de Verbier se poursuit et la station se maintient à la pointe du progrès. Venez donc vous en assurer par vous-même dès la première occasion!



UNSERE KURORTE MELDEN

Erster Dreier-Sessellift

Seit es in der Schweiz erlaubt ist, Dreier-Sessellifte zu bauen, hat die Station Bettmeralp diese Möglichkeit fleissig genutzt. Auf die Wintersaison 1981/82 hin konnte sie einen 2000 m langen Lift mit Dreiersesseln von der Station Bettmeralp auf Schönboden in Betrieb nehmen. Er hat eine Stundenkapazität von 1600 Personen. Schönboden befindet sich zwischen Bettmerhorn und Wurzenbord. Als Parallellift zum Bettmerhornlift bereichert er die mechanischen Möglichkeiten von Bettmeralp wesentlich.

Schnee, das grosse Aufatmen...

Prognosen zu stellen, ist immer eine heikle Sache. Doch durfte man mit dem Schneefall vom 29./30. November annehmen, dass sich der Winter diesmal als solcher erweisen und keine Wünsche offen lassen würde. Das grosse Aufatmen ging durch alle Stationen, die mit ihrem Namen für Schneesicherheit bürgen. Wenn bereits Anfang Dezember – wie in Saas-Fee – wichtige Rennen angesagt sind (Profi-Skirennen vom 4.-6. Dezember), ist Schneefall zur rechten Zeit ein wahrer Segen. Im Saas- und im Mattertal braucht es den Südwind, der den Schnee bringt, und wenn er weht zur rechten Zeit, herrscht Jubel, Trubel, Heiterkeit!



Wiedereröffnung

Der «Rote Hahn» zerstörte vor drei Jahren das Restaurant «Zur Mühle» in Ried-Brig. Am 28. November 1981 wurde es wiedereröffnet, nachdem Bauherr Siegfried Willa den Wiederaufbau in die Wege geleitet hatte. Das Restaurant hat eine Bar, einen «Rittersaal» mit Platz für 160 Personen und zwei Sonnenterrassen. Es wird vom Wirtehepaar Rosmarie und Robert Baumgartner geleitet.

Breiten-Clubhaus

Die Gäste von Breiten ob Mörel haben es gut: Dr. Eugen Naef hat ihnen auf Riederalp «ein warmes Nest» gebaut! Wer von seinen Gästen sich wintersportlich auf Riederalp betätigt, hat durch den Bau eines Breiten-Clubhauses wesentliche Vorteile erhalten: er kann seine Ausrüstung dort deponieren und muss sich nicht täglich damit abschleppen. Zum anderen bringt ein Clubhaus eine spezielle Atmosphäre unter die Gäste, die nicht zuletzt hier die Möglichkeit erhalten, sich näher kennenzulernen. Zur Verfügung steht ein 80plätziger Aufenthaltsraum mit Getränkeautomat und Buffet sowie eine grosse Sonnenterrasse. Das Breiten-Clubhaus im Ort, genannt «Kuhweiden» auf Riederalp versteht sich als Tages-Aussenstation der Breiten Gäste.



Spektakulärer Transport

Das Grossvorhaben zum Ausbau des Sommerskigebietes, das auch dem Wintersport zugute kommt, hat im Gletscherdorf seine Schatten anfangs November vorausgeworfen: Zum Bau der Standseilbahn von Felskinn auf Mittelallalin (von 3000 auf 3500 m ü.M.) wurde die Robins-Tunnel-Vortriebsmaschine, in Einzelteile zerlegt, von München nach Saas-Fee transportiert. Per Lastwagen. Der grösste und schwerste Brocken war der 12,5 Tonnen wiegende Bohrkopf der Vortriebsmaschine. Unter Beachtung aller nur möglichen Vorsichtsmassnahmen und unter Abschluss einer Versicherung gegen Schäden von 7 Mio Franken wurde dieser Bohrkopf von der Felskinnbahn transportiert, womit diese ihre bisher grösste Belastungsprobe bestand. Eine voll besetzte Kabine der Luftseilbahn wiegt «nur» ihre 9 Tonnen. Anfang Januar 1982 soll mit den ersten Bohrungen begonnen werden. Bei der neuen Standseilbahn handelt es sich um die höchste Europas. Mit ihrer Fertigstellung wird – sofern keine Schwierigkeiten auftreten – etwa 1984/85 gerechnet.

Aktienmehrheit: ja

An der Urversammlung vom 17. November sagten die Badner Bürger «ja» zum Kreditbegehren der Bürgergemeinde in Höhe von 19 Mio Franken. Es dient da-

zu, die Aktienmehrheit an der Hotel- und Bäder-Gesellschaft AG und der AG für Verkehrsbetriebe Leuk-Leukerbad und Umgebung zu erwerben. Der Schweizerische Bankverein als bisheriger Mehrheitsaktionär zeigte sich geneigt zu Verhandlungen und Veräusserung der Aktienmehrheit an die Bürgergemeinde von Leukerbad. Diese erwirbt sich damit ein Mitspracherecht an der Gesamtentwicklung der Gesellschaften. Es geht dabei um Ortsbildgestaltung und Energieversorgung der ganzen Region.

Lösungsflüssigkeit verhindert Eisbildung

Die neue Ganterbrücke (N 9) der Simplonpass-Strasse zwischen Schallberg und Berisal soll nicht nur eine technisch bestehende Brücke, sondern auch eine im Winter sichere Brücke sein. Sie führt schliesslich in einer Höhe von 150 Metern über das Gantertal. Daher liess das Baudepartement Anfang November drei Meßstationen entlang der Brücke (678 m lang) installieren. Sie messen Luftfeuchtigkeit und Temperatur und pressen – falls die Wittersituation dies erfordert – aus vielen Düsen entlang der Brücke eine Lösungsflüssigkeit, welche Eisbildung verhindert. Es handelt sich um eine vollautomatische Einrichtung, die ganz im Dienste der Automobilisten steht.

L.K.

NOUVELLES TOURISTIQUES

Des séminaires en Valais

Grâce au « Guide des hôtels pour séminaires et réunions professionnelles », le Valais a enregistré au cours de ces dernières années de nombreuses demandes relatives à l'organisation de séminaires et journées d'étude professionnelle.

Cette initiative, due à l'Union valaisanne du tourisme, a connu un vif succès puisque la troisième édition de ce guide vient de paraître. Dès 1981, il est édité en collaboration entre l'UVT et l'Association hôtelière du Valais, avec la participation de quelques hôteliers valaisans intéressés.

Dix-huit stations figurent dans cette intéressante publication, avec le nom des hôtels, les prix, périodes et tout le matériel (salle, écran, tableau, etc.) mis à disposition. Elle peut être obtenue gratuitement à l'Union valaisanne du tourisme, Sion, tél. 027/22 31 61.

mande) qui suivirent avec assiduité les 160 périodes de cours réparties sur huit semaines.

Le programme réparti en huit disciplines principales, correspondant aux exigences de la loi, comportait les chapitres suivants: hôtellerie, tourisme, publicité touristique, aménagement et équipement de l'hôtellerie, organisation des différents départements de l'hôtel et exploitation, gestion du personnel, problèmes juridiques et assurances, correspondance, gestion avec accents principaux sur la « main-courante », l'analyse financière, les budgets et la gestion des stocks.

L'Association hôtelière du Valais, responsable de l'organisation et de la direction du cours, remercia, par la voix de son président, Gédéon Barras, les nombreux enseignants et collaborateurs qui ont permis aux candidats de se présenter dans les meilleures conditions aux examens qui se sont déroulés du 16 au 25 novembre dans les locaux du nouveau bâtiment de la SVCRH, à Sierre.

Bulletin d'enneigement

L'Office national suisse du tourisme réalise et diffuse pour la troisième fois le bulletin d'enneigement depuis le 30 novembre. Les données provenant des stations portent sur la hauteur de la neige dans la localité et sur les champs de ski, la température, la condition de la neige et l'état des pistes. Radio suisse romande diffuse ce bulletin après les informations de 12 heures tous les vendredis. On peut aussi obtenir ces renseignements par téléphone en composant le N° 120.

Cours hôtelier AHV

Le 12 novembre se terminait le troisième cours de l'Association hôtelière du Valais, pour l'obtention de la patente hôtelière cantonale.

La direction du cours et les participants furent reçus par l'Ecole hôtelière de Lausanne où M. Barraud, sous-directeur de celle-ci, présenta l'EHL et ses activités et donna une conférence sur le thème « La formation continue ».

Ce ne sont pas moins de 52 candidats (29 de langue alle-

Camping blanc

Environ un cinquième des quelque 460 campings de Suisse est ouvert toute l'année; la moitié environ se trouve dans des stations touristiques et de sports d'hiver plus ou moins connues et bien aménagées. La liste de ces campings d'hiver, le nouveau guide des campings et le guide régional 1 (Grisons) sont disponibles au secrétariat de l'Association suisse des campings, Bertastrasse 72, 8003 Zurich.

Bains d'hiver

La pratique brochure « Stations thermales suisses » a été récemment rééditée. Elle contient surtout les indications médicales et les prix des hôtels des vingt membres de l'Association suisse des stations thermales. Cet imprimé gratuit peut être demandé par carte postale à l'Office national suisse du tourisme, case postale, 8027 Zurich.

Barques du Léman

Jusqu'au 31 mars se tient au Musée du Léman, à Nyon, une exposition temporaire intitulée « Les barques du Léman », plus spécialement consacrée aux deux unités encore existantes, la « Neptune » et la « Vaudoise ». Elles ont été toutes deux à la une de l'actualité lémanique lors des travaux entrepris pour les restaurer et les sauver des outrages du temps.



Nouveau directeur à Anzère

Un nouveau directeur a été nommé à la tête de la station d'Anzère: Jean-Michel Kern, vingt-sept ans, un Fribourgeois né à Genève, qui a fait ses études à Neuchâtel et Lausanne et a séjourné une année aux Etats-Unis avant de gagner le Valais! M. Kern aura ainsi la responsabilité d'une station qui compte, au seuil de cet hiver, plus de six mille lits et qui met onze installations de remontée mécanique à disposition de sa clientèle.

Manifestations en janvier

Champéry: Artisanat du Chablais valaisan et vaudois, jusqu'au 30 janvier à la Galerie L'Ecurie.

Monthey: Exercices de style de Raymond Queneau, le 18.

Saint-Maurice: Galas Karsenty (« Huis-clos » et « Pétition »), le 19.

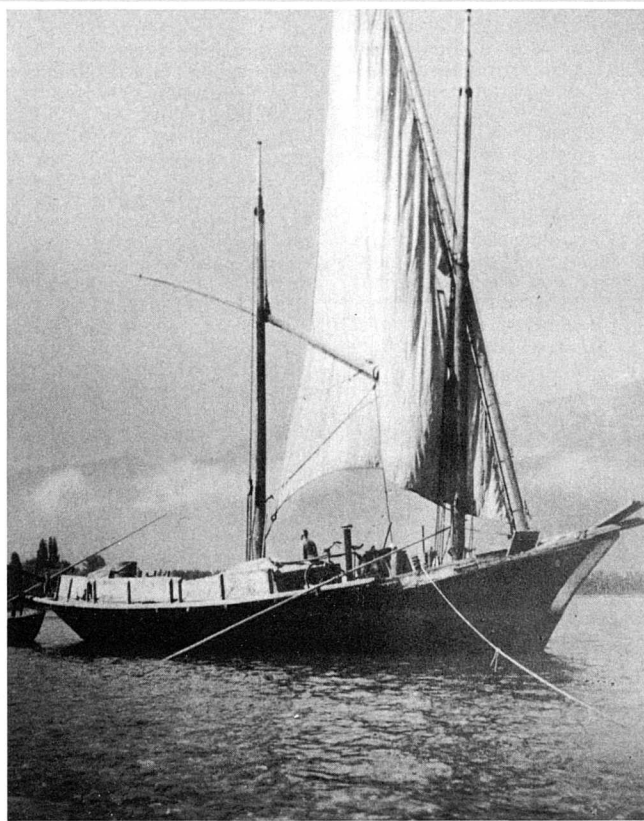
Martigny: Cynthia Raim, pianiste, le 27 à la Fondation Pierre-Gianadda.

Sion: Quatre peintres et sculpteurs, jusqu'au 16 à la Galerie Grande-Fontaine; trois peintres, jusqu'au 10 à la Maison de la Diète.

Sierre: Véréne Quadranti-Zufferey, peintre, jusqu'au 3 à la Galerie du Tocsin; Willy Eigenheer, peintre, jusqu'au 31 à la Galerie Isoz; Trio de musique de chambre le 15 au Château Bellevue; concert de jeunes talents et Jean-François Antonioli, le 22 au Château Bellevue; Théâtre populaire romand (« La princesse Brambilla »), le 23 à la salle de Borzuat.

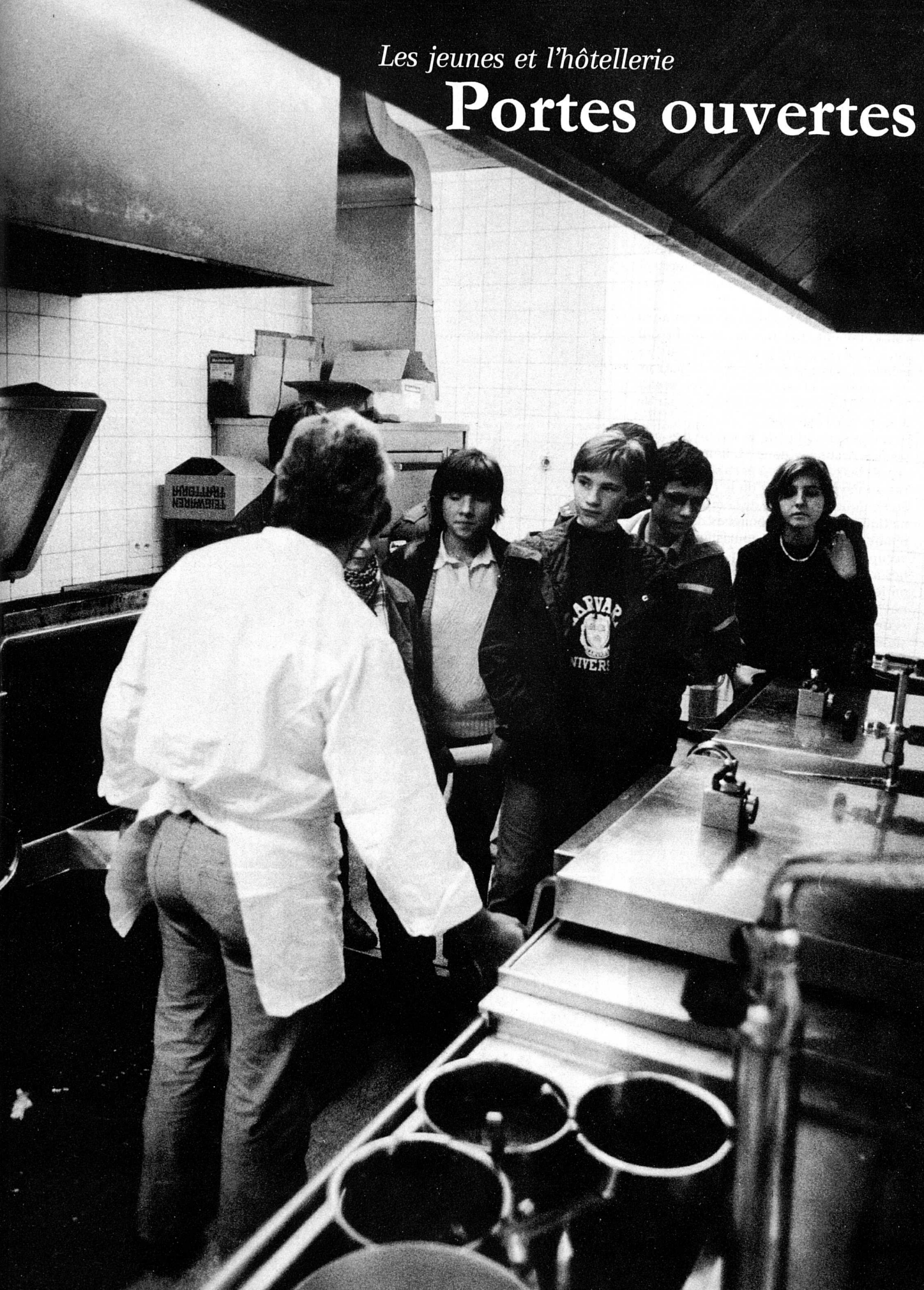
Crans: Maria Tipo, pianiste, le 29; Jean Roll, peintre, jusqu'au 15 février à la Galerie Annie.

Bo.



Les jeunes et l'hôtellerie

Portes ouvertes



Les jeunes et l'hôtellerie

Elles s'ouvrent toutes grandes les portes de l'hôtellerie valaisanne à la jeunesse de ce pays. Voilà un secteur en tout cas où il y a de la place pour elle! C'est pour éveiller l'intérêt de tous ces jeunes, à l'âge du cycle d'orientation, donc en plein carrefour, que l'Association hôtelière du Valais a organisé à Sion, Martigny, Sierre et Monthey, des journées «portes ouvertes».

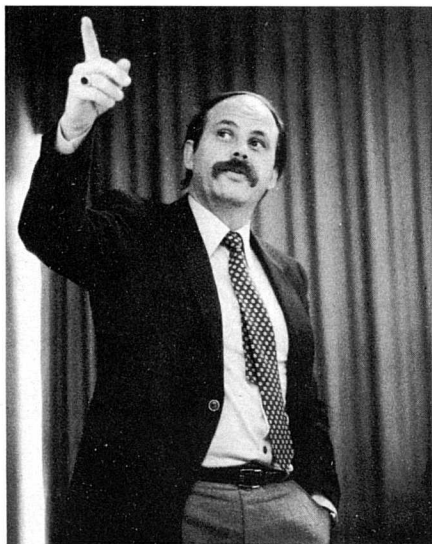
Des centaines d'adolescents ont pu ainsi voir comment «tourne» un hôtel. Ils ont pu, à loisir, entamer le dialogue à tous les échelons, passant de la lingère au patron, du cuisinier à la secrétaire, posant toutes les questions qui leur passaient par la tête ou par l'estomac.

Actuellement, plus de la moitié des personnes occupées dans l'hôtellerie valaisanne, les cadres mis à part, sont étrangères au pays. A l'heure où le chômage est endémique, le marché de l'emploi problématique, voici des débouchés dans l'économie de demain. Le tourisme valaisan occupe plus de vingt-cinq mille personnes à plein temps. Un Valaisan sur trois, on le sait, vit du tourisme. Bien des jeunes sont décidés, avec raison, à jouer cette carte à l'heure des grandes décisions.

-t-

Ci-contre, de haut en bas: des jeunes très intéressés, même à la buanderie; le directeur de l'hôtel, M. Alain Minder, avec M. Eric Biselx, directeur de l'AHV, et M^{me} Gerorgette Meilland, membre du comité.

M. Urs Hofmann, du Service de la formation professionnelle de la Société suisse des hôteliers





POTINS VALAISANS

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

A côté des treize étoiles valaisannes auxquelles se réfère cette revue, il y aura, en cette fin d'année, l'Etoile de Noël, celle des bergers et des rois mages.

Au planetarium de Lucerne, que je viens de visiter, on désacralise ce miracle en expliquant le va-et-vient de Jupiter dans le firmament. On aurait même découvert que Jésus est né sept jours plus tard que la date retenue pour fêter Noël.

Décidément, la science va nous ôter toutes nos croyances et nous priver de nos plus beaux rêves.

D'ailleurs, Noël n'a pas été investi que par les astrologues. Le commerce mondial s'en est emparé et, de concert avec lui, l'industrie qui le fournit. C'est que dans notre civilisation, il faut que l'argent circule d'une poche à l'autre pour que ça tourne. Alors Noël, c'est le prétexte du carrousel dans les grandes et les petites surfaces, avec le supplice de Tentale pour ceux qui n'ont pas le sou.

Mais ils en ont bientôt tous, des sous, car l'Etat prescrit d'en donner à ceux qui en manquent, ce qui incite ceux-ci à ne pas trop s'en faire. Le tout, dit mon ami Pierre, est de trouver la combine pour ne pas trop se forcer.

A propos d'efforts, tu sais que le plus difficile à fournir sera bientôt d'aller à pied. Ainsi tous les «sportifs» qui vont voir les matches de football regrettent le trajet pédestre à effectuer depuis leur voiture jusqu'au stade, et il faut prendre des mesures policières pour le leur imposer. Il leur suffit de savoir que pendant une heure et demie, vingt-deux joueurs courront sur le stade pour se sentir en communion avec eux. C'est leur gymnastique hebdomadaire.

A propos de match, j'ai lu qu'à Sion c'était un ancien membre de l'équipe de la capitale qui, s'étant engagé à Genève, avait marqué le seul but du jour en faveur des nouveaux siens.

Cela fait penser à ces soldats mercenaires du Valais qui allaient autrefois s'engager chez des rois différents et se retrouvaient face à face sur les champs de bataille.

Le mercenariat a pris d'autres tournures.

Des tournures ayant un sérieux goût d'argent, au demeurant.

Mais encore, ici, c'est de l'argent qui circule comme il se doit.

A part cela, cette neige que je t'annonçais est apparue en ce début de décembre. On s'en réjouit dans nos montagnes où l'on attend une autre catégorie de sportifs auxquels, de nouveau, on a épargné l'effort de monter pour ne leur réserver que le plaisir des descentes.

Et autour des postes de télévision, d'autres sportifs (encore) vont pouvoir, deux à trois mois durant, regarder descendre, virevolter et sauter des coureurs héroïquement à leur disposition pour les distraire, avec ce désintéressement préconisé par le baron de Coubertin, instigateur des Jeux olympiques.

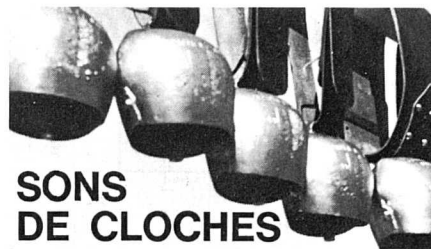
Au basket, c'est une autre catégorie d'acteurs: ils doivent mesurer entre un mètre nonante et deux mètres dix pour être efficaces. Curieux qu'il n'est venu à l'idée de personne de placer le filet plus bas pour permettre aussi aux Helvètes un peu courts sur jambes de vaincre dans les grandes compétitions.

Mais je ne vais pas te lasser avec mes histoires sportives, car je sais que tu te contentes de ton pain quotidien, sans les jeux.

Et que tu vas entrer dans l'an nouveau avec la perspective de voir l'Etat te récompenser enfin de tes efforts en te versant «gratuitement» la rente AVS... comme à moi.

Mais chut, ça ne se dit pas!

Bien à toi.



SONS DE CLOCHES

Claire Moreels
Résidence des Palais 11 G
Route de Mons 29
B - 6000 Charleroi

Le 2 décembre 1981

Revue «Treize Etoiles»
Avenue de la Gare 19
CH - 1920 Martigny

Messieurs

C'est avec un profond regret que je me vois forcée de renoncer à l'abonnement à votre revue.

En effet, l'augmentation sensible du franc suisse ne me permet plus de m'offrir cette si belle revue.

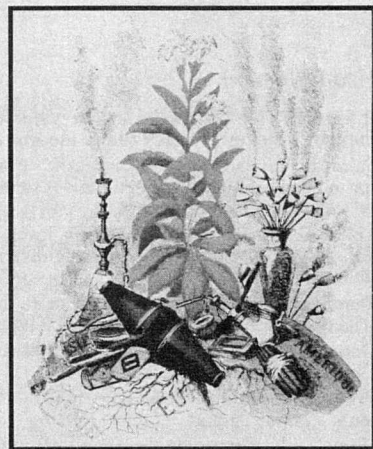
Vous m'en voyez profondément attristée et je vous remercie vivement pour les bons moments que j'ai pu passer pendant de nombreuses années grâce à elle. Elle m'apportait tous les mois un souffle de la montagne.

Je vous prie de croire, Messieurs, à mes sentiments très distingués.

C. Moreels.

Vient de paraître

Le tabac



dans la vallée du Rhône
de 1700 à 1981

C'est une publication due à la plume de Raoul Pignat, qui s'y connaît en tabac pour avoir consacré plus de sept lustres à la culture et au séchage de l'herbe à Nicot dans le Chablais valaisan. Une brochure de 150 pages, richement illustrée, qui paraît à l'heure, hélas! où se ferment les séchoirs et où s'est effectuée la dernière paie aux planteurs.

Concours de Noël

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	★								★										★	
2								★			★		★					★		
3					★							★								
4			★			★		★										★		
5													★		★				★	
6						★				★		★			★					
7								★									★			
8		★		★		★							★							★
9	★							★								★				
10					★						★		★		★					
11					★				★					★						
12		★				★									★				★	
13			★				★						★			★				
14					★					★				★						
15				★			★											★		
16					★							★			★					★
17			★													★		★		
18							★			★					★		★			
19	★		★			★		★					★							
20								★										★		

12

Horizontalement

- 1. Il joua un rôle prépondérant en Valais et mourut à Vevey en 1529 (deux mots).
- 2. Saint du Valais central. - Possessif. - Emanation de l'intelligence éternelle. - A sa tête du côté de Neuchâtel.
- 3. Col des Pyrénées. - Massif, glacier, torrent, val, gorges ou commune. - Dans le district de Saint-Maurice.
- 4. Demi-volt. - Double règle. - Hameau du district de Sierre. - Était mauvaise conseillère.
- 5. Donc probablement incompréhensibles. - Gros, il est rarement bon.
- 6. Prénom féminin. - Presqu'île balte. - Se joue. - Ismet Pachat.
- 7. Hameau du district de Conthey. - Qualifie une branche aussi bien qu'une question. - Il a des rimes plates.
- 8. Exécutée au moyen d'une empreinte creuse. - Ile de la mer Egée.
- 9. Est en usage. - Vomiras. - Périodes historiques.
- 10. Cette ligue groupait les communes de la région de Trun. - Démentis. - Soutirai.
- 11. C'est une bagatelle. - Dos. - Pour le poète, l'oiseau l'est d'azur et d'espace. - Napoléon fut le premier.
- 12. Se vide en certains cas. - Produits extraits des blés durs. - Tous frais déduits.

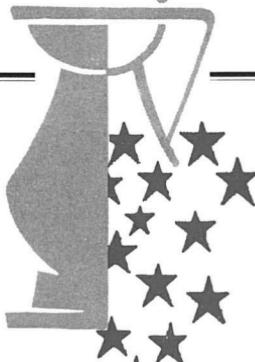
- 13. Possessif. - Désert de pierrailles. - Battit avec violence. - Conjonction. - Ne manque pas d'air.
- 14. Abréviation. - Crut. - Sigle souvent lu en Valais. - Aperçût.
- 15. Il a sa clef. - Après-midi. - Dire à voix basse. - Après Jésus-Christ.
- 16. Sans ornements. - Poisson barbu. - Porte un soleil sur sa tête. - Rapporte.
- 17. Préfixe. - Auparavant. - Conjonction.
- 18. Punition identique à l'offense. - Initiales religieuses. - C'est la moindre des choses. - Sigle pour une foire valaisanne.
- 19. Conjonction. - Dans une locution signifiant «sans qu'on le sache». - Causant du tort.
- 20. Certifiée. - Haïe. - Accompagne certains docteurs.

Verticalement:

- 1. Ces querelles à propos de pâturages furent un peu à l'origine de la réunification du Valais. - L'évêque de Sion l'échangea en 1193 contre la seigneurie d'Anniviers.
- 2. L'évêque de Sion l'acquiesça en 1331 de l'Abbaye d'Abondance. - Avait reçu de Charlemagne une corne qui accompagnait ses soldats en campagne. - En quantité.
- 3. «Ensevelie hors du premier jardin», selon Péguy. - Pertes de mémoire. - Coule en Asie.
- 4. Celles du bœuf sont les hypodermes. - Grassois à fidélités successives. - Se tire du pied pour soulager.
- 5. En retard. - Dont l'éclat s'est perdu. - Démonstratif. - On les fête à Chandolin.
- 6. Est couché. - Près de Brigue.
- 7. Assises au fond de l'eau. - Nonante-neuf. - Note.
- 8. Dans la rue. - Il n'y a pas si longtemps qu'on y accède en voiture.
- 9. Elle est préférable à toutes les autres. - Chanteur connu, presque complet.
- 10. Elle a ses maisons. - Les dents de la mer, ce n'est plus lui depuis longtemps. - Abréviation religieuse.
- 11. On y vénère les Sept-Joies de la Vierge (sans art.). - Percus. - Replacée.
- 12. Entre 3 et 4. - Symbole chimique. - Pays dans sa langue. - Se boit en automne.
- 13. Sur une lettre qui voyage peu. - Préposition. - Fin de soirée. - Elle couvre, paraît-il, plus du 30% des terres.
- 14. Dans le district de Monthey. - Pronom. - Vieilles choses exquises.
- 15. Ses rochers sont dans le val du Trient. - Possessif. - Poudre pour la peau. - Note.
- 16. Quant on ne peut plus sentir, on les a. - Chevalier de Tonnerre. - Se tue à jeun. - On en fait une eau-de-vie.
- 17. Pronom. - De telles stations ne sont plus nécessairement sur le littoral. - Pronom.
- 18. Ils vont observer au col du Bretolet. - Voyelles.
- 19. Ses gorges attirent de nombreux visiteurs. - Narine. - Reconstitué après l'incendie de 1898.
- 20. Nom du val d'Hérens. - Sur des instruments à cordes. - Les uns dansent, les autres entendent.

Solution du N° 11 (novembre)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	I	N	O	U	B	L	I	A	B	L	E
2	S	I	E	R	R	O	I	S	E	S	★
3	E	M	I	E	E	S	★	I	R	★	O
4	R	O	L	E	S	★	A	N	G	E	S
5	A	I	S	★	S	A	V	I	E	S	E
6	B	S	★	B	A	T	★	E	R	E	★
7	L	E	V	E	N	T	I	N	E	★	A
8	E	S	A	U	★	E	N	★	S	E	X
9	S	★	D	R	A	N	S	E	★	L	O
10	★	O	U	R	★	D	★	S	I	O	N
11	A	N	Z	E	V	U	I	★	L	I	E



CHRONIQUE DE L'ORDRE
DE LA CHANNE

Message de fin d'année aux membres de l'Ordre de la Channe

*Illustrissimes Dignitaires,
Gentes Dames et Damoiselles,
Preux Chevaliers,*

*Une nouvelle année arrive à son terme et le Conseil de l'Ordre tient à vous exprimer ses vifs remerciements pour la fidélité que vous lui avez témoignée.
Il vous présente, ainsi qu'aux membres de votre famille, ses meilleurs vœux pour la nouvelle année.
Veuillez également prendre connaissance des nouvelles suivantes:*

PROPOS N° 27

*Nous sommes heureux de vous annoncer la prochaine parution du Propos N° 27
dû au talent de M. Hauser.*

*Le sujet traité: «Une collection de timbres consacrés à la vigne et au vin»
est des plus intéressants et nous sommes persuadés que sa lecture vous procurera beaucoup de plaisir.
Les amateurs de philatélie qui désireraient des exemplaires supplémentaires pourront en obtenir
auprès du secrétariat de l'Ordre, case postale 3251, 1951 Sion, tél. 027/22 83 52,
pour le prix de Fr. 10.- le propos.*

PROGRAMME 1982

*En 1982, notre Confrérie fêtera son vingt-cinquième anniversaire.
A cette occasion, votre Conseil mettra sur pied un grand Chapitre qui se tiendra dans la cité du Soleil,
à Sierre.*

Les dates suivantes ont été arrêtées:

*17 avril: Chapitre de printemps en Valais.
4 et 5 septembre: Chapitre du vingt-cinquième anniversaire à Sierre.
9 octobre: Chapitre en collaboration avec l'Opav à Saint-Gall.*



VIN

Vin de mes vingt ans
 Vin dans lequel je noyais amèrement mon ennui et mes larmes
 Vin qui nous projetait dans ces hauteurs sublimes où l'amour est facile
 Vin que l'on retrouvera plus tard plus sagement mais aussi plus amoureuxment peut-être
 Vin des longues soirées d'hiver par lui ensoleillées
 Vin ami de la danse et des bacchanales voluptueuses
 Vin toujours fidèle compagnon des journées brumeuses et des nuits sans étoile
 Vin je te rends grâce
 Je te salue respectueusement
 Comme il sied à un produit des dieux
 Quand notre âme faiblit
 Quand notre cœur s'émousse
 Tu es toujours présent pour nous reconforter
 Vin toi qui nous transporte au-delà des montagnes et par-dessus les horizons
 Encore une fois je te rends grâce
 Comme il sied à un don du Bon Dieu
 Vin des vieilles années
 Qui entretient l'espérance au cœur des mains crispées
 Vin de jadis
 Vin de demain
 Vin de toujours
 Que tu coules encore longtemps dans la fontaine de nos amours

Jacques Vernay.

Lèche-babines

Va te faire cuire un œuf!

Décidément, nous manquons de considération envers l'œuf et celui qui le cuit. Va-t'en! Mais pourquoi? Si parfois un certain mépris pour certains personnages (que nous envoyons cuire un œuf) est pardonnable, l'œuf, lui, mérite davantage que notre courtoisie...

*

... car l'œuf, sur le plan gastronomique, c'est quelqu'un, c'est plus que quelque chose. Malheureusement, grands chefs, gastronomes, ménagères et consommateurs de tout genre l'ignorent trop souvent. L'œuf, oui, c'est bon, mais c'est tout juste bon pour le manger à la coque, au petit déjeuner, ou sur le plat, en guise de souper léger, en famille, sans invités. Et pourtant, l'œuf, dans ses innombrables et attrayantes préparations, répond aux critères d'une alimentation saine, équilibrée et simple.

*

Servons des œufs brouillés aux convives (qui ne le sont pas). La recette (classique) en style télégraphique: Casser les œufs, assaisonner sel et poivre, battre, mettre dans une sauteuse. Faire prendre au bain-marie (pourquoi Marie?), finir avec beurre et crème.

*

Je donne ma préférence aux œufs brouillés Forestière et Portugaise. (Portugaise pourrait être remplacé par Valaisanne.) Les premiers sont garnis de morilles escalopées et sautées et de lardons en dés, les seconds tout simplement de tomates concassées. C'est boon...

*

Plus légers encore que les œufs brouillés se présentent les œufs en... cocotte. Rien d'étonnant: Nomen est omen! Beurrons légèrement les cocottes (celles prévues pour nos œufs), assaisonnons l'intérieur et caçons l'œuf. Nous plaçons ensuite les cocottes dans un sautoir contenant un centimètre de hauteur d'eau bouillante. Important: les cocottes doivent être couvertes hermétiquement. Le temps de cuisson en ébullition vive est de 2 1/2-3 minutes.

*

Lorsque vous tenez à surprendre vos invités par une entrée parfaitement réussie, servez les œufs en cocotte Bergère. On garnit l'intérieur de la cocotte d'un hachis de mouton et mousserons et, après la cuisson, on ajoute un cordon de jus réduit.

*

N'abordons même pas le vaste chapitre des omelettes tout genre. On s'y perdrait. Le «Larousse gastronomique» n'en cite pas moins de cent vingt variétés. L'omelette à la Suisse n'est certainement pas la plus originale mais, à mon avis, une des meilleures: on ajoute aux œufs un bon fromage suisse râpé et de la crème fraîche. Cette omelette est présentée en forme de crêpe.

*

Pour aujourd'hui, à force de casser des œufs, je me sens à bout de souffle. Les soufflés (également des mets aux œufs) feront l'objet de mon prochain billet.

Votre officier de bouche.

LES PROPOS DE L'ORDRE DE LA CHANNE

*Harmonies valaisannes**La raclette et autres bonnes choses*

par le Dr Henry Wuilloud

Dessins d'Albert Chavaz

(Suite)

Et le fromage maintenant

Il est bien entendu que si la Providence, comme dirait encore Bernardin de Saint-Pierre dont je me suis amplement inspiré jusqu'ici, a créé les mois qui ont un R pour mieux jouir de la raclette, elle a eu aussi une complaisance toute particulière pour le Valais en y réunissant toutes les conditions voulues pour la fabrication des fromages destinés à ce noble et délectable usage. Ce ne sont pas de ces mastodontes qui sortent des grosses laiteries du Plateau et de cette voie lactée qui traverse la Suisse de Genève à Romanshorn.

Ce sont des pièces d'un volume modeste, de six à huit kilos environ, mais à la pâte grasse et onctueuse que nos alpages et nos laiteries de montagne produisent maintenant avec une régularité dans la qualité qui semblait une impossibilité il n'y a pas vingt ans encore.

Il faut en outre, pour faire un bon fromage à raclette, un tour de main qu'il n'est pas donné à chaque fromager de posséder avec la perfection voulue. Il y a en effet d'excellents fromages à manger au couteau ou à la main, mais qui ne vont pas du tout pour la raclette; la pièce mise au feu *ne racle pas*. Cela tient à un degré de chauffage quelque peu trop élevé lors de la fabrication, à l'herbage ou à quelque autre cause qui vous échappe, mais qui peut avoir des conséquences très désagréables lorsque les convives à table attendent qu'on les serve.

Ce serait faire injure à nos fromagers que d'exiger que les fromages à raclette ne soient faits qu'avec du lait complet, non écrémé. Cela va de soi chez nous, alors que ce n'est pas toujours le cas de fromages analogues importés et qui, étant de ce fait meilleur marché, ne s'utilisent que trop par des restaurateurs peu scrupuleux qui profitent de l'ignorance en la matière de beaucoup de leurs clients.

Aussi, s'il vous arrive de «faire» une raclette dans un quelconque de nos restaurants, hôtels, bistrotts ou autres, exigez toujours que l'on vous présente la pièce de fromage avant de commencer. Toutes celles du Valais sont marquées sur le talon: Conches, Bagnes, Saint-Martin, Savièse, Orsières, Thermen, etc.

N'acceptez aucune pièce qui porte un nom de fantaisie, si vous ne voulez pas être trompés. Vous aurez payé de l'imitation pour du vrai, ce qui n'est agréable pour personne. Et si vous êtes étranger au pays, vous n'emporterez pas chez vous cette complète plénitude que vous aurait laissée une raclette faite avec un authentique fromage gras de nos montagnes. Quelque chose d'indéfinissable aurait manqué, on ne saurait dire quoi, mais cela n'aura pas été ce que cela aurait dû être.

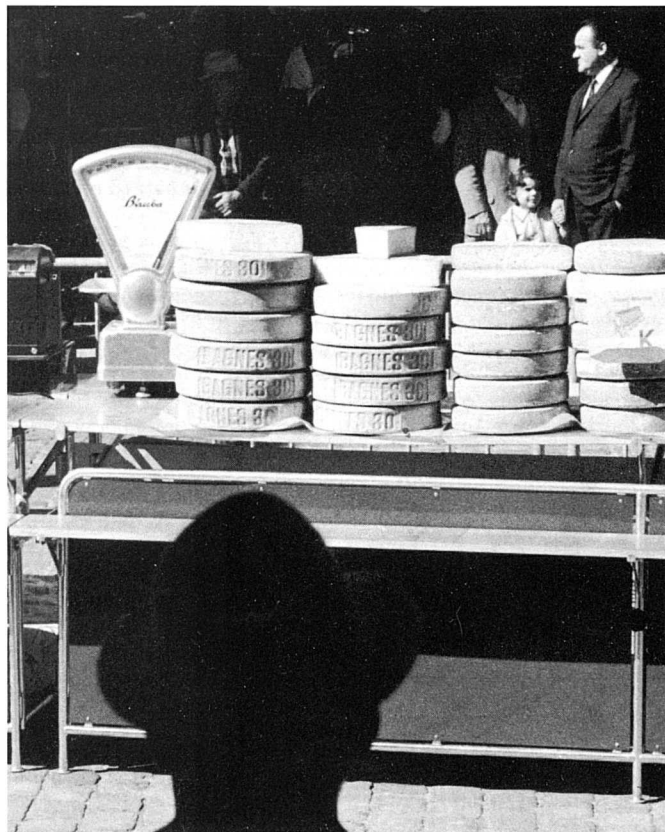
Quel fromage choisir et lequel est le meilleur fromage du Valais?

Bien que j'aie des préférences personnelles, après une expérience déjà longue puisque depuis trente ans je dirige, au Comptoir de Lausanne, le Pavillon valaisan, où l'on utilise bon an mal

an de 300 à 350 fromages du pays pour la raclette que l'on y sert, je ne veux pas influencer votre choix. Ce serait au reste vous rendre un mauvais service, ce sont des choses qu'on aime et qu'on doit découvrir soi-même et je ne veux pas vous gâcher ce plaisir. Car celui qui pourra prononcer un verdict absolu dans ce domaine, comme dans celui des vins, celui-là n'a pas encore été préfabriqué!

Oscar Perrollaz a écrit jadis une page fort spirituelle sur ce sujet et c'est à lui que j'emprunte la description de l'homme embarassé dans le choix du meilleur fromage du Valais:

Vous n'ignorez point, mon cher rédacteur, ma parfaite incompetence en fait de fromage! Aussi ne serez-vous pas étonné que j'aie cherché à sortir de mon épaisse ignorance pour m'informer, en premier lieu, où se faisait le meilleur fromage du Valais.





Pour commencer, je m'adressai à un honnête bourgeois de Riddes. Ma demande à peine formulée, je sentis avoir commis une énormité, car le brave homme étendit les bras dans la direction d'Iséables, tourna à droite et me répondit: «Le meilleur fromage du Valais, monsieur, c'est celui de l'alpage des Etablons! Et je m'étonne fort, ajouta-t-il, que vous ne le sachiez pas, vu que c'est une chose archiconnue en Valais.»

Très satisfait de la réponse, je passai le pont du Rhône, pour me rendre à Chamoson. Je fus curieux de savoir l'opinion de deux cultivateurs de l'endroit et leur posai la même question, sûr, au reste, d'entendre comme réponse, le mot magique «Etablons». Mais d'un seul jet puissant, ces mots sortirent de leurs lèvres: «Chamozenne!»

Oui Chamozenne!... Donc celui des Etablons était battu à plate couture.

Les Chamosards peuvent se chamailler à propos de politique ou d'assiette au beurre, mais quand il s'agit de fromage, ils n'ont qu'une opinion, si ce n'est qu'une assiette. Evidemment, pensai-je, ceux de Riddes font une erreur. C'est bien le fromage de Chamozenne qui l'emporte sur tous les autres.

Comme ce jour c'était suffisant, je remis la suite de l'enquête au lendemain et j'eus le très rare avantage de rencontrer un Bagnard de Lourtier. Je pris un air de circonstance, il le fallait bien puisqu'il s'agissait de fromage à raclette, et me hasardai à demander à mon homme:

«Franchement dit, quel est le meilleur fromage du Valais? Est-ce celui des Etablons ou celui de Chamozenne?»

Le digne Bagnard me regarda complètement ahuri.

— «Mais, monsieur, il n'y a pas de doute, le meilleur fromage est celui de l'alpage de Chermontanaz.»

Qui fut embarrassé? Bien moi, en face de trois chemins et ne sachant lequel prendre.

Je me réfugiai alors à Leytron, pensant trouver dans cette commune réputée pour sa sagesse un Salomon qui pût me délivrer de mes angoisses patriotiques.

Toutefois, il fallut bien en revenir, car à Leytron, on me certifia que le meilleur fromage du Valais provenait de l'alpage de Bougnonnaz!

La chose prenait une tournure embarrassante. Si Conthey n'avait pas été sur ma route, j'aurais renoncé à sortir du labyrinthe.

A Conthey, on me traita d'ignare puisque je ne savais pas que le meilleur fromage du Valais était celui de «Flore»!

Ceux de Nendaz se mirent à rire lorsque je leur parlai des mérites sublimes des fromages des Etablons, Chamozenne, Chermontanaz, Bougnonnaz et Fore. «On voit, me répondit-on, que vous n'avez jamais goûté au fromage de Tortin!»

La sueur commença à envahir mes tempes. Décidément, chacune des 167 communes du Valais a le meilleur fromage du pays. Chauvinisme des plus onctueux. Qui donc pourra m'indiquer définitivement quel est le roi des fromages fabriqué dans le roi des alpages?

Après cela, je vous laisse le soin de conclure, mais vous verrez qu'en somme il n'y a pas de meilleur fromage. Quand vous aurez savouré une excellente raclette, vous direz: Voilà le meilleur fromage du Valais. Peu de temps après vous direz, dans un cas analogue et avec la même conviction, la même chose d'un autre fromage et vous aurez chaque fois raison.

Il faut cependant reconnaître que depuis l'époque où Perrollaz écrivait les lignes ci-dessus qui ont paru dans le *Valais agricole* du 15 juillet 1907, de très grands progrès ont été réalisés en Valais dans la fabrication du fromage à raclette. Notre station d'industrie laitière, il faut l'en féliciter, a très bien travaillé et on fabrique maintenant, un peu partout, aussi bien sur nos alpages que dans nos laiteries de villages, des fromages non seulement d'excellente qualité, mais de parfaite régularité. Autrefois l'expression était courante: «Tomber sur un bon fromage», parce que sur 5 à 6 pièces environ, si ce n'est plus, on n'en trouvait pas toujours une convenable pour la raclette. Beaucoup de fromages qui sont très agréables à manger à la main, avec lesquels on peut faire de parfaits «quatre-heures» en les accompagnant d'un verre de rouge du pays, de pinot noir ou de syrah, ces fromages ne raclent pas, c'est-à-dire ne font que grésiller à la flamme sans couler.

Mangés à la main, comme nous le disons et chacun me comprendra, ce sont les seuls dont on ne se lasse jamais et c'est ce qui m'a permis d'écrire un jour ces lignes que je suis assez gêné de devoir citer: *Celui dont on ne se lasse jamais.*

Un poète a écrit un jour:

Tout passe
Tout casse
Tout lasse

Le pauvre! il ne connaissait pas le fromage du Valais, sans cela, jamais, jamais il n'aurait commis pareille hérésie.

Et je dis cela, non pas parce que je suis Valaisan, mais uniquement parce que c'est la vérité pure.

Tout n'est certes pas parfait chez nous, loin de là, mais s'il est une chose qui, avec nos vins et nos fruits, peut atteindre la perfection, elle n'y arrive malheureusement pas toujours, mais cela va de mieux en mieux, c'est le fromage, et là je prétends que nous pouvons être imbattables!

Dans une Lettre de Paris, chronique toujours si intéressante que publie régulièrement la Feuille d'Avis de Lausanne, son auteur, qui voue, avec raison, une attention toute spéciale à la gastronomie, écrit ceci:

«Ilya, cependant, un moment du repas où nul ne peut tricher. C'est celui des fromages, et là, la France peut s'enorgueillir d'être le seul pays au monde pouvant aligner plus de trois cents produits différents issus de ses provinces. Des Flandres à la Provence, des Ardennes au Poitou, de la Bretagne à la Savoie, de l'Orléanais aux Causses, sans oublier le Berri, les Pyrénées, le Languedoc, chaque région de France s'est amoureusement penchée sur des laits dont la richesse et la diversité jointes à une tradition de préparation, offrent une saveur qui est, pour les connaisseurs, le bouquet du feu d'artifice d'un repas.»



Absolument d'accord, s'il ne s'agit que de la diversité, mais, si savoureux soient-ils, de tous ces fromages on se lasse très vite. Quand on voyage en France, on est, les premiers jours, ébloui par ces plantureux plats de fromages qu'on vous apporte à la fin d'un repas et selon une expression, peut-être un peu vulgaire, mais parfaitement exacte: «On tape dans le tas».

Cela ne dure cependant pas longtemps et, dès le deuxième ou troisième jour, cela vous dit déjà beaucoup moins, on hésite, on choisit, et l'enthousiasme n'y est déjà plus.

Avec beaucoup d'autres, j'en ai fait plusieurs fois l'expérience. D'un fromage du Valais tout gras, par contre, on ne se lasse, pour ainsi dire, jamais, et à chaque repas il devient un compagnon aussi indispensable qu'agréable.

Si Brillat-Savarin a pu dire que «repas sans fromage! mais c'est une belle à qui il manque un œil», Gaston Derys a dit, avec plus de raison encore: «Un repas sans fromage! ce serait plus encore et davantage, une belle à laquelle il manquerait un cœur!»

S'il est permis, à propos de fromage, de faire une comparaison un peu osée, je dirai que lorsque j'étais en Egypte, dans une conversation avec un officier égyptien qui me demandait combien nous avions de généraux, je lui répondis: «Nous n'en avons qu'un, mais un tout bon.»

Il en est de même pour les produits de nos alpages et de nos laiteries, nous n'avons qu'un seul type: le fromage à raclette, mais qui se prête à tous les usages et c'est ce qui en fait toute la valeur. Frais descendu des alpages, avec des pommes de terre nouvelles en robe des champs, il est affolant;

en raclette, à la vigne, avec un feu de sarments, au moment des vendanges, c'est un bel instant de la vie; mélangé avec un tiers de vacherin fribourgeois, c'est une fondue idéale;

vieux, coupé en buchilles, on ne peut plus s'arrêter d'en manger, surtout si vous avez, à côté, un verre de pinot noir pour vous aider! Naturellement, un pareil produit, comme tous les chefs-d'œuvre, ne pouvait que susciter des imitations. Et celles-ci nous viennent d'Italie, maquillées, parfois comme forme et aspect, à s'y tromper lorsqu'on n'est pas prévenu. On leur ferait même, dit-on, apposer la marque Cervin, ce qui est le comble de l'audace et qui ne saurait être toléré.

A l'heure actuelle, un restaurateur qui se respecte devrait se faire un point d'honneur d'afficher dans son local qu'il ne fait de la raclette qu'avec du fromage du pays à l'exclusion de tout autre. L'exemple en est donné par le Relais du Manoir, au Château de Villa, où le succès a couronné cette honorable initiative. A qui le tour maintenant?

Dans tous les cas, que tous ceux qui vont prendre une raclette dans n'importe quel restaurant du Valais exigent qu'on leur garantisse l'authenticité du fromage qui leur sera servi.

Ce sera, en outre, le seul moyen de ne pas consommer des produits où l'on risque d'avaler du fromage où l'on pourrait éventuellement avoir remplacé la bonne crème du lait par... de la margarine!

Comment servir la raclette?

Une coutume s'est de plus en plus répandue de faire précéder la raclette de copieuses rations de viande séchée et de jambon. C'est à mon avis une profonde erreur. La plupart du temps, les convives arrivent avec un appétit bien aiguisé, ce qui va de soi. Alors, il se passe ceci: on «tape» sur le plat de viande et on s'en met jusque-là et, quand la raclette arrive, on n'a plus faim, ce qui est regrettable à tous points de vue.

Comment doit-on faire pour que les convives aient le plaisir de la viande séchée et de la raclette sans qu'une ne concurrence l'autre?

La chose est bien simple. Au lieu de servir en premier la viande séchée, on met tout simplement celle-ci, finement coupée, sur des plats d'étain au milieu de la table et, pendant qu'on attend son tour de raclette, on en grignotte quelques tranches, ce qui remplit les intervalles du service et procure une occupation extrêmement intéressante. J'ai usé de ce système lors de la raclette que j'eus le bonheur et le plaisir d'offrir à notre cher et regretté général, à Diolly, le 28 octobre dernier. Il y avait là aussi le professeur Decker, l'éminent chirurgien lausannois, le colonel Giroud, mon grand ami le bourgmestre Raymond Clavier et le célèbre majordome Aloys Bonvin. Tous trouvèrent cette manière de faire excellente et l'approuvèrent.

Quant à la viande séchée, celle-ci ne doit avoir été séchée qu'à l'air et non pas dans des appareils à séchage rapide où la viande perd toute sa saveur et devient un produit insipide, indigne de quelque table que ce soit. On en trouve malheureusement dans le commerce, mais il faut la rejeter avec le mépris qu'elle mérite. Est-il nécessaire d'ajouter qu'on utilisera uniquement de la viande séchée du pays et non de celle importée d'autres cantons qui a, en général, très bel aspect, mais n'a de loin pas la finesse de la nôtre, surtout s'il s'agit de viande du bétail de la race d'Hérens, la meilleure de toutes? Quand nos producteurs de viande séchée voudront bien se donner la peine de mieux présenter leur marchandise, ils seront alors eux aussi imbattables.

Dr Henry Wuilloud.

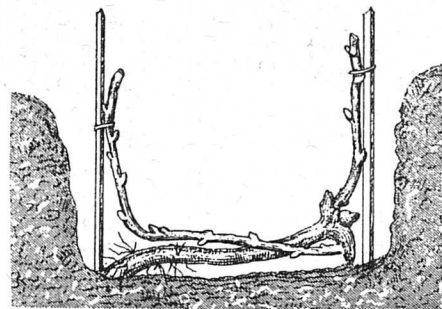
(A suivre.)

Chapitre général du 3 septembre 1960 à Thyon sur Sion.



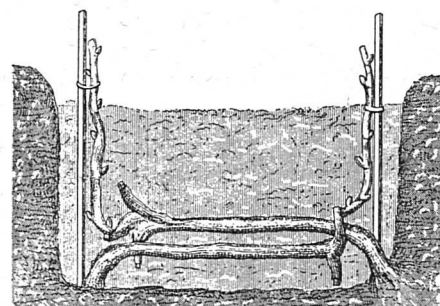
Provins et versannes

dans les vignes franches de pied



Provins ordinaires: un sarment est ramené à l'origine du cep

coulard ou d'une variété indésirable. Bref, le vigneron le remplace par un autre. Il peut y avoir des vides. Dans tous les cas, la solution réparatrice consiste dans les provins ordinaires. La taille préparatoire laisse deux sarments au cep donneur. Les provins ordinaires permettent le remplacement du cep manquant ou indésirable et le maintien d'un cep à



Provins croisés

l'emplacement du donneur. Que l'on veuille bien observer l'illustration! Le terrassement est considérable, jusqu'à 40 ou 50 cm. de profondeur, pour dégager les troncs jusqu'aux racines basales et, en même temps, faire le creux. Le tronc et le sarment couchés, on les recouvre successivement de terre, de fumier, de terre. Des racines naissent sur les nœuds enterrés, d'où réconfort et rajeunissement des ceps.

Les provins ordinaires, isolés, répartis au hasard, moins ou plus nombreux dans une parcelle sont un service d'entretien des ceps.

Ici déjà sont cités les provins croisés, dont il sera encore question plus loin; à la taille préparatoire, on laisse un seul sarment par cep.

En guise d'introduction, il convient de commencer par les vignes franches de pied, c'est-à-dire les ceps francs de pied vivant sur leurs propres racines. C'est le cas jusqu'aux dates 1920-1940 dans le vignoble de Martigny à la Lienne; 1935-1955 dans le vignoble de la Lienne à Loèche; 1955-1965 dans le Haut-Valais. Pour créer ou planter une vigne franche de pied, on pratique deux méthodes. Ou bien on bouture à demeure des sarments appelés baguettes. Ou bien on transplante des barbues racinées, obtenues l'année précédente par bouturage de baguettes dans un ruisseau puis dans un jardin. Les distances entre les plants varient de 60 à 70 cm. La plantation est faite dans

des fossés ameublés jusqu'à 50 ou 60 cm. de profondeur.

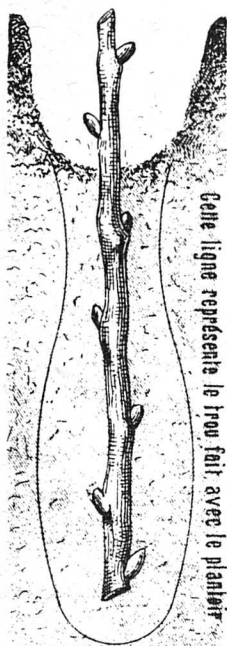
Les versannes et les provins d'autrefois sont liés aux ceps francs de pied. Ces procédés sont moins compatibles avec les ceps greffés et pas du tout avec le phylloxéra.

Les illustrations de cet article sont extraites du «Guide pratique du vigneron valaisan» (1893). Le texte est inspiré du même ouvrage, mais surtout par des informateurs siérois ayant versanné, plus concrets et plus précis que l'imprimé.

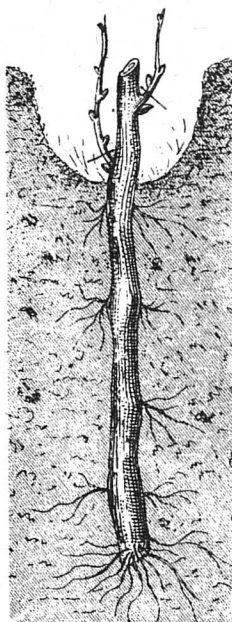
Provins

Un cep peut être endommagé ou amputé d'un bras; il peut geler ou mourir d'une autre cause; il peut être

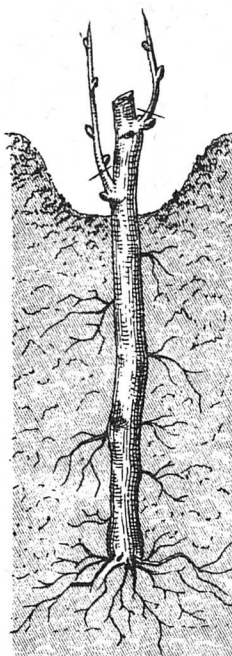
Baguette plantée



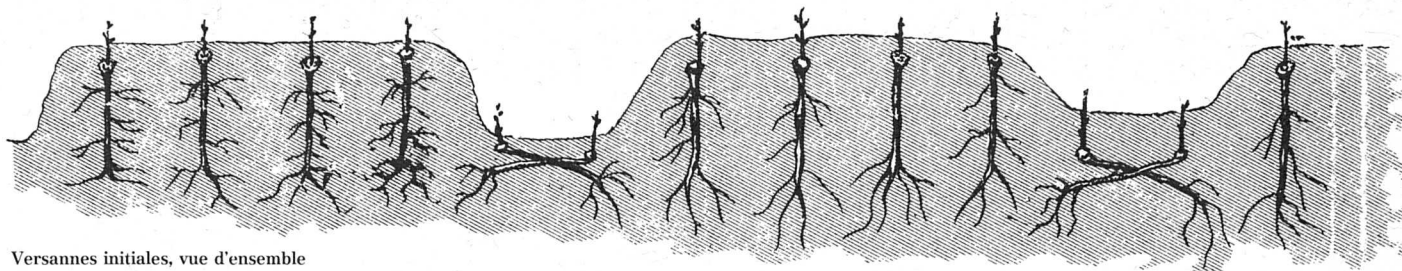
Barbue d'un an après la plantation



Pied de deux ans



Cette ligne représente le trou fait avec le plantoir



Versannes initiales, vue d'ensemble

Versannes initiales

On suppose le terrain défoncé en entier, nivelé, replanté à neuf ou planté pour la première fois. Après une attente de 6 à 10 ans, selon le cépage et l'état de la vigne, on y établit les premières versannes. Le vigneron divise la parcelle en autant de tables ou de bandes qu'il y a de fois quatre rangs, cinq rangs ou six rangs. Il numérote les rangs, par exemple :

de droite à gauche : 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1
de gauche à droite : 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6

Entre les rangs 1 et 2, du bas jusqu'en haut de la parcelle, il ouvre un fossé de 50 à 60 cm. de profondeur, dont il ameublit encore le fond. Autant de fossés que de tables. Il répartit la terre des deux côtés. Les ceps des rangs 1 et 2, le tronc et les racines dégagés, sont couchés et croisés dans le fossé ; ils sont recouverts d'un peu de terre, puis éventuellement de fumier, puis encore d'un peu de terre. En l'espace de quelques années, le fossé est comblé par la terre prélevée entre les rangs 2 et 3.

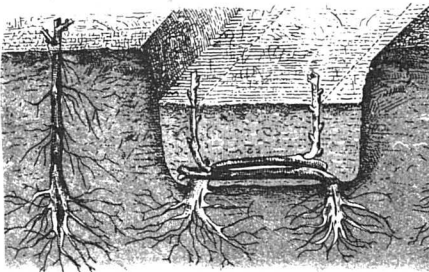
Dans la versanne initiale, les ceps sont rajeunis par deux rangs à la fois, au moyen des provins croisés, grâce aux terrages nourriciers, à l'apport éventuel de fumier, aux racines naissantes. En même temps, la terre ré-

partie sur les tables permet aux vieux troncs d'émettre de nouvelles racines et de se revitaliser.

Versannes perpétuelles

Quelques années passées, les ceps des rangs 3, 4, 5 et 6 nécessitent un rajeunissement ; on y procède dans l'ordre. Voici comment.

Entre le rang 2 et le rang 3, on établit ou rétablit proprement un fossé jusqu'au rang 3, dont les ceps sont arrachés. Les ceps du rang 2 sont pro-



Versannes initiales, détail

vignés jusqu'à l'emplacement du rang 3, par provins ordinaires. De la sorte, les rangs 2 et 3 sont renouvelés. La première année, on charge d'un peu de terre, de fumier et d'un peu de terre. Dans les années suivantes, peu à peu on comble le fossé. Après un délai de trois à cinq ans, c'est l'arrachage du rang 4, les rangs

3 et 4 étant immédiatement provignés à partir du rang 3. Et ainsi de suite. Dans les versannes perpétuelles, les ceps sont renouvelés par deux rangs à la fois au moyen des provins ordinaires. En vingt ou trente ou quarante années, toute la bande et toutes les bandes sont versannées. Alors, on recommence. Soit à l'emplacement des rangs 1 et 2 (dont les ceps sont les plus vieux), par provins ordinaires. Soit par d'autres rangs, selon l'état des ceps, mais toujours par provins ordinaires.

Parfois, si le cépage le permet, on prête ou l'on emprunte un rang à la vigne du voisin.

Peu à peu, le profil du terrain devient ondulé ; les ondulations elles-mêmes sont déplacées vers la gauche ou vers la droite.

Le versannage représente un gros, un très gros travail de terrassement. On commence en mars, dès le dégel du sol, on finit quand on peut.

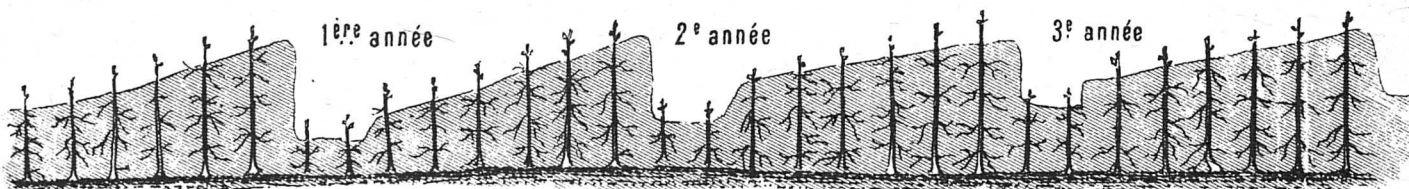
Rétro

Rétro, donc à la mode dans les discours. Mais pénibles tout de même, ces provins et ces versannes !

Jean Nicollier.

Croquis extraits du « Guide du vigneron valaisan, résumant la culture de la vigne et ses principales maladies, ainsi que les soins à donner aux vins », à l'Imprimerie F. Aymon, Sion, 1893.

Coupe transversale dans une vigne versannée. Les situations en première, deuxième et troisième années sont juxtaposées (par artifice) pour montrer le comblement progressif du fossé. Le profil ondulé est néanmoins évoqué, il faut l'espérer, dans une conformité satisfaisante avec la réalité disparue.



(Wein-) Steine des Anstosses
ein launig-ketzerisches Weinalphabet in Folgen

Imprägnierung

Nicht nur Regenmäntel werden imprägniert, sondern auch Weine. Darunter ist der Zusatz von Kohlensäure (unter Druck) zu verstehen. Angewendet wird das Verfahren meist bei der Herstellung champagnerähnlicher Getränke. Gegen diese kohlensäureblasengesättigten Flüssigkeiten sollten sich aber auch Konsumenten imprägnieren lassen. Sie können sich für weniger Geld Besseres und Geänderes erstehen.

Jahrgang

Der Jahrgang eines guten Weines ist ebenso unwichtig wie derjenige einer Klassenfrau. Es gibt viele Publikationen, die singen Hohelieder auf die eminente Bedeutung des Jahrgangs. Es ist auch eine Übung der Toleranz, den Jahrgangsgläubigen ihre Illusionen zu lassen. Die Übung der Bescheidenheit besteht darin, dem Absolutismus der Zahlen nicht minder zu misstrauen als den... eigenen Geruchs- und Geschmackspapillen.

Keller

Weinromantiker stossen in den modernen Kellern und Kellereien von einer Enttäuschung auf die andere. Ein Jammer, dass der Wein nicht mehr in alten Eichenfässern gehegt und gepflegt, sondern in nüchternen Stahlzisternen fabriziert wird wie synthetische Essenzen! Recht haben sie, die Romantiker! Weinfreunde müssen auch fürs Auge und fürs Herz etwas haben. Und mit etwas romantisch verschnittener Phantasie findet man auch noch einen Blauburgender mit penetrantem Holzton ausgesprochen reintonig. (Tip zum Hauskeller: Gross braucht er nicht zu sein, tief noch weniger. Feucht und dunkel: das ist wichtiger.)

Lieblich

Beide Adjektive sind ungefähr gleich nichtssagend: ein lieblicher Wein, ein netter Herr. In andern Ländern ist man keinen Deut einfallsreicher und die Grenzen werden beliebig gezogen. Der Franzose ist mit seinem moelleux nicht besser dran als der Italiener mit seinem (wenigstens phonetisch sympathischen) amabile. In Fachbüchern ist zu lesen, der Zuckergehalt lieblicher Weine liege zwischen 18 und 40 g/l. An trockene Weine

gewöhnte Gaumen empfinden einen Grauburgunder mit 8 g/l Restsüsse bereits als ausgesprochen lieblich. Das sind grosszügige... Toleranzgrenzen.

Mostgewicht

Wer in weingeselligem Kreise imponieren will, der lerne, wer Ferdinand Öchsle gewesen ist, der lerne, dass Zucker schwerer ist als Wasser, der lerne, dass mit dem Refraktometer das Mostgewicht schon nach dem Auspressen einiger Beeren bestimmt werden kann und der lerne, dass man die Öchslegrade eines Mostes kennen muss, will man die Qualität und Entwicklung des künftigen Weines mit ziemlicher Sicherheit voraussagen. So einfach ist das.

Nachtisch

Gourmets sind sich nie einig darüber, welche Weine als Dessertweine serviert werden sollen. Das Problem lässt sich vereinfachen: Weine zum Dessert oder Weine als Dessert? Die Antwort auf diese Alternative lässt sich noch einmal vereinfachen: weder, noch! Die meisten sogenannten Dessertweine eignen sich vorzüglich als... Aperitif. (Im Sinne der Toleranz sei das aber kein Plädoyer für eine neue Trinksitte. Im Sinne bacchantischer Allgemeinbildung und teilweise auch im Sinne erhöhter Sicherheit im Strassenverkehr lohnt sich jedoch der Versuch.)

Oxydiert

Was für die Menschen eine wahre Wohltat ist – möglichst viel frische Luft – wird dem Wein, besonders dem weissen, in sehr kurzer Zeit zum Verhängnis. Ein noch so guter Weisswein, der verhältnismässig kurze Zeit mit Luft in Berührung kommt, verliert seine Frische, nimmt eine dunklere Farbe an und wirkt auf der Zunge schal und müde. Solche Weine sind oxydiert und wohl hoffnungslos verloren. Fortgiessen ist gescheiter als sie fürs Fondue oder eine sauce au vin blanc zu verwenden. Noch gescheiter aber ist es, sie nie so lange der Luft auszusetzen bis sie rahnig werden.

Pourriture noble

Mit der *Botrytis cinerea*, dem Grauschimmel, der Edelfäule, der *pourriture noble* wird nicht selten (übertrieben) renommisiert. Auch hier werden die Öchslegren-

zen grosszügig gesetzt: 250 bis 450 Grad. Wer's sich leisten kann, kauft diese oft sündteuren Weine, ohne sie vorher zu verkosten. Das ist jedenfalls... nobel.

Qualität

Wer Weinbescheidenheit lernen will, der lasse sich blind 10 Gutedel-Weissweine vorsetzen, in gleichen Gläsern, aus gleichen Karaffen. (Fünf davon sind Literqualität, 5 Flaschenqualität.) Die 10 Weine sind nach diesen zwei Kriterien einzuteilen.

Es soll Genies geben, die können das jedesmal fehlerlos. Sie sind zu beneiden.

Rebschere

Die Weinpreise sind sozusagen zum Politikum geworden. Vom Parlamentarier – bis zum Stammtisch bieten sie reichen Diskussionsstoff. Wer einmal mit der Rebschere bei minus fünfzehn Grad zehn Stunden pro Tag am steilen Rebhang werken muss, der findet die Produzentenpreise wohl kaum übersetzt.

Wenn da und dort ein paar Absatzkanäle mit Profitgier aufgefüllt werden, so ist das bestimmt kein genügend überzeugender Grund, die gesamte Weinwirtschaft der Ausbeuterei zu verdächtigen und anzuklagen.

Süffel

Das Wort gehört nicht zu den Kleinodien unserer Umgangssprache. Nebenbei wird es viel zu leichtsinnig gebraucht. Der Alkoholismus ist in vielen Fällen eine Krankheit und die Aussicht auf Heilung ist entschieden grösser, wenn Alkoholiker als Kranke, als Hilfebedürftige behandelt werden als wenn man ihnen aus dem Wege geht und sie so zur Einsamkeit verurteilt.

Templer

Wer sich der Abstinenz verschreibt, aus welchem Grunde es auch sein mag, verdient unsere Achtung. Dann und wann möchte man aber von gewissen Abstinenzlerkreisen doch etwas mehr Toleranz wünschen, Toleranz gegenüber jenen Menschen, die das kluge Masshalten dem Verzicht vorziehen, Toleranz aber auch gegenüber jenen Nasen, die ein ungerades Mal zu tief ins Glas geguckt haben.

Recht herzlich
Ihr

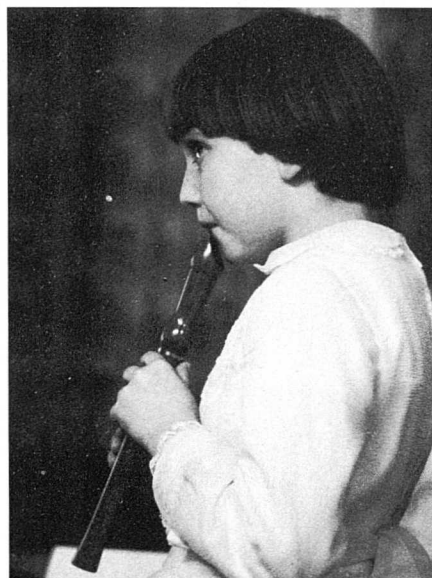
Fortsetzung folgt.

1hr



Weihnachtsduft im Altersheim

Text Lieselotte Kauertz - Fotos Oswald Ruppen und Robert Hofer



Von draussen, vom Walde, kam er her in den Jahren der Kindheit, und er sagte stets: es weihnachtet sehr! Schon damals hatte der Tag, an dem er erschien, 48 statt 24 Stunden. Die Stunden wollten und wollten nicht verrinnen, erwartungsfroh, wie man war.

Es hat sich nicht viel verändert. Die Insassen eines Alters- und Pflegeheimes haben immer 48-Stundentage, sind immer in Erwartung von etwas Ausserordentlichem, von etwas wie – Weihnachten. Das Gleichmass der Tage ist wohltuend – aber auch erdrückend, wenn nichts passiert, wenn niemand kommt und damit beweist, dass man nicht vergessen ist.

Einsam sein ist das Schlimmste. Es gibt viel Einsamkeit in Altersheimen, so viel, dass hundert Nikoläuse





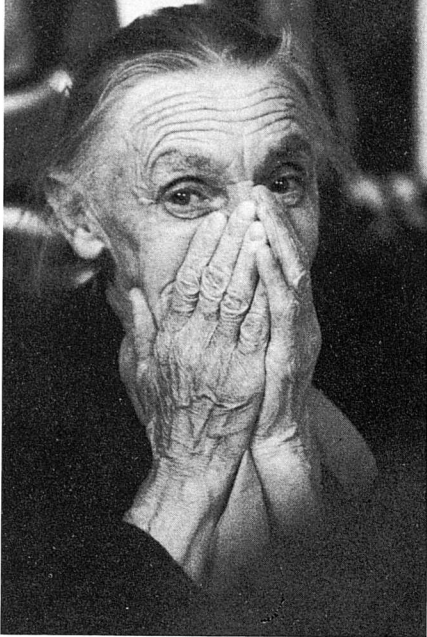
sie nicht tragen können. Und denen ist doch wirklich keine Last zuviel, wenn es gilt, Kinder – vor allem sie – glücklich zu machen!

Wo viele Menschen beieinander sind, Tag für Tag und Nacht für Nacht und dies Jahr um Jahr, gibt es viel, was nicht ausgesprochen wird, was nicht ausgesprochen werden kann, weil die Worte dazu fehlen. Sie sind verlorengegangen – einfach – verlorengegangen...

Verlust ist es, wenn etwas verlorengeht.

Und es gibt kein Wegdiskutieren und kein Beschönigen des Umstands – selbst wenn hinter der Stiftung edle Motive stehn – dass jeder Insasse eines Altersheimes Verlust zu beklagen hat.

Auf Tage mit Aktivität wartet er mit Sehnsucht.





Welche Freude, wenn ein Ausflug bevorsteht!

Welche Freude, wenn Musik gemacht wird – und noch grössere, wenn man dazu tanzen kann!

Sich bewegen, miteinander tanzen: das bedeutet Leben.

Welche Erwartung bringt ein besonders gutes Essen, bringt der Anblick dampfender Schüsseln und Teller, deren Duft Leckerer verrät!

Hmmmm!

Äpfel und Nüsse sind für viele alte Zähne zu hart geworden.

Oft ist der Löffel noch der einzige Besteckteil, den man zu handhaben weiss, selbst wenn sein Inhalt oft verschüttet wird. Die Lust am Essen aber beflügelt die Gesten, denn schliesslich hält Essen Leib und Seele zusammen, die von Weihnachten träumt.

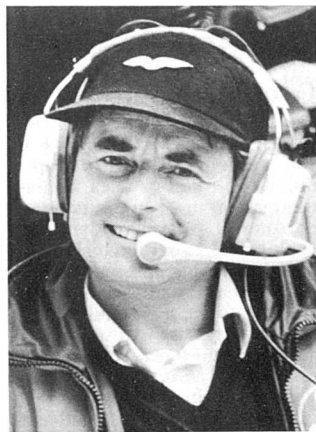
Lieselotte Kauertz.

Saint-Amé fait peau neuve

Saint-Maurice a une nouvelle clinique: Saint-Amé a fait peau neuve. Environ quatorze millions de francs ont été investis pour faire de ce centre hospitalier un modèle du genre. Une vingtaine de religieuses œuvrent dans cette clinique qui occupe nonante personnes et dispose d'une centaine de lits. Cette clinique avait été aménagée au siècle passé, dans les anciens magasins de poudre à canon du gouverneur de Saint-Maurice!

Un pilote valaisan à l'honneur

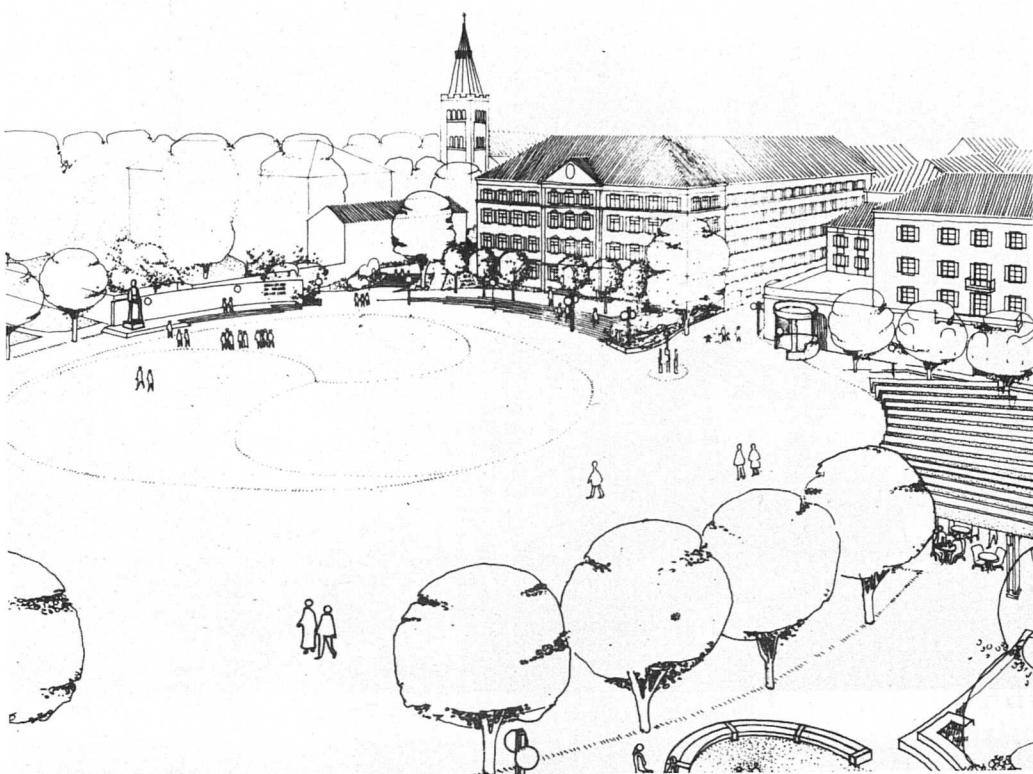
Siegfried Stangier, pilote d'Air-Zermatt, fut le premier Européen à recevoir ce qu'on appelle en Amérique la «médaille des héros», une distinction que lui valurent ses 10 000 heures de vol aux quatre coins des Alpes, le long des parois les plus escarpées où il exécuta 1300 sauvetages arrachant 170 personnes à la mort. Stangier vient de publier le livre de ses souvenirs, «Ces sauveteurs qui viennent du ciel».



Un siècle et quart

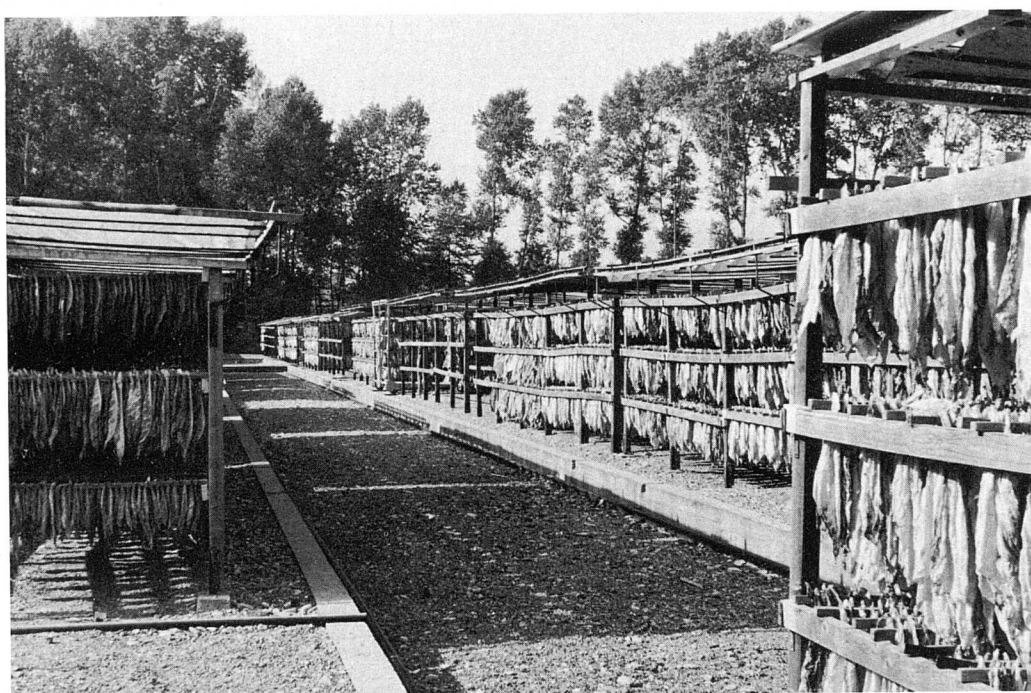
Voilà 125 ans que l'entreprise Gé-taz-Romang anime la vie économique valaisanne. Cette société, dont nous voyons ici les dépôts sur sol sédunois, compte plus de 700 collaborateurs œuvrant en divers points du pays, dont bon nombre en Valais. Une fête a marqué cet anniversaire peu commun.





La Planta... ronde ou carrée?

L'historique place de la Planta, où bat toujours le cœur des Valaisans, sera-t-elle demain ronde ou carrée? Qui le sait! D'importants travaux sont en cours pour redonner vie à la Planta, une vie plus humaine. Zone de verdure, kiosque à musique, office du tourisme, buvette, allées de promenade composeront cette place dont la forme future échauffe encore les esprits.



Coup de tabac à Vouvry

Les séchoirs de tabac de Vouvry ont cessé toute activité. Plus de 150 planteurs y livraient le produit de leur culture. Ces séchoirs occupaient une quarantaine de personnes, des saisonniers pour la plupart. L'évolution technologique de ces dernières années, la diminution des surfaces de tabac en Suisse, les aléas du marché, autant de raisons qui sont à l'origine de cette fermeture. Voici le préséchage à l'air au séchoir de Vouvry, photo tirée de la plaquette «Le tabac dans la vallée du Rhône, de 1700 à 1980», de Raoul Pignat, parue récemment.

Pascal Thurre.

Guide gastronomique

DE LA VALLÉE DU RHÔNE



GASTRONOMISCHER
FÜHRER
DES RHONETALES

Vouvry

Monthey

Martigny

Saillon

Chamoson

Bini/Savièse

Sion

Auberge de Vouvry

Hôt.-Rest. Pierre-des-Marmettes

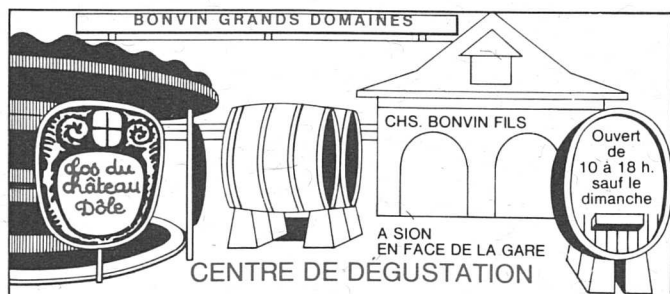
Grill romain
Restaurant Taverne de la Tour
Hôtel de Ravoire

Relais de la Sarvaz
Bains de Saillon

La Colline aux Oiseaux (Chez Tip-Top)

Restaurant Le Chalet

Hôtel La Channe - Au Coup de Fusil
Restaurant Au Vieux-Valais



restaurateurs!

Hôteliers, collectivités, architectes!

- Tout pour la cuisson, la réfrigération, le service
- Nouvel agencement en acier inoxydable, combinable par éléments de 80 cm. de largeur (fourneaux, marmites, meubles-armoires, etc.)
- Fabrications spéciales par notre usine INOXA
- Vaisselle, porcelaine, couverts
- Services d'étude et après-vente sur place
- Devis gratuit

Pour mieux vous servir
4 expositions permanentes:

restorex

SION-UVRIER 027/312853 (Centre Magro)
ROCHE 021/603221 (Centre Magro)
COURRENDLIN 066/355114 (Centre Magro)
LAUSANNE-RENEUS rue du Bugnon 53, Renens 021/346161 (sortie autoroute Crissier, direction Lausanne-Prilly à côté du garage de l'Etoile)

Trisconi & Fils

MONTHEY

Meubles rustiques

Les plus grands
spécialistes
en Suisse
de meubles rustiques

Buffet vaisselier
fabrication artisanale

Fr. 890.-

10 000 meubles rustiques
en stock vendus
à des prix invraisemblables

LA MAISON
DONT ON PARLE

TRISCONI & FILS
Meubles rustiques
1870 Monthey
Tél. 025/714232

Autoroute: sortie Aigle, dir. Monthey, en face de La Placette

Fermé le lundi - La maison n'a pas de succursale

Offrez un CADEAU renouvelé douze fois

Commande

Veuillez adresser votre revue «Treize Etoiles» pendant une année à:

Nom et prénom: _____

Adresse: _____

Localité: _____

Pays: _____

offert par

Nom et prénom: _____

Adresse: _____

Localité: _____

Date et signature: _____

La personne à laquelle vous offrez
«Treize Etoiles» recevra une carte lui
indiquant de qui lui vient ce cadeau.

Prix de l'abonnement pour une année:
Suisse Fr. 46.- Etranger Fr. 55.-

**A détacher et expédier sous enveloppe
à «Treize Etoiles»,
Imprimerie Pillet, 1920 Martigny 1**

☐ Commande

Sans engagement de ma part, je désire
bénéficier d'un abonnement gratuit de trois
mois à la revue illustrée «Treize Etoiles».

Nom et prénom: _____

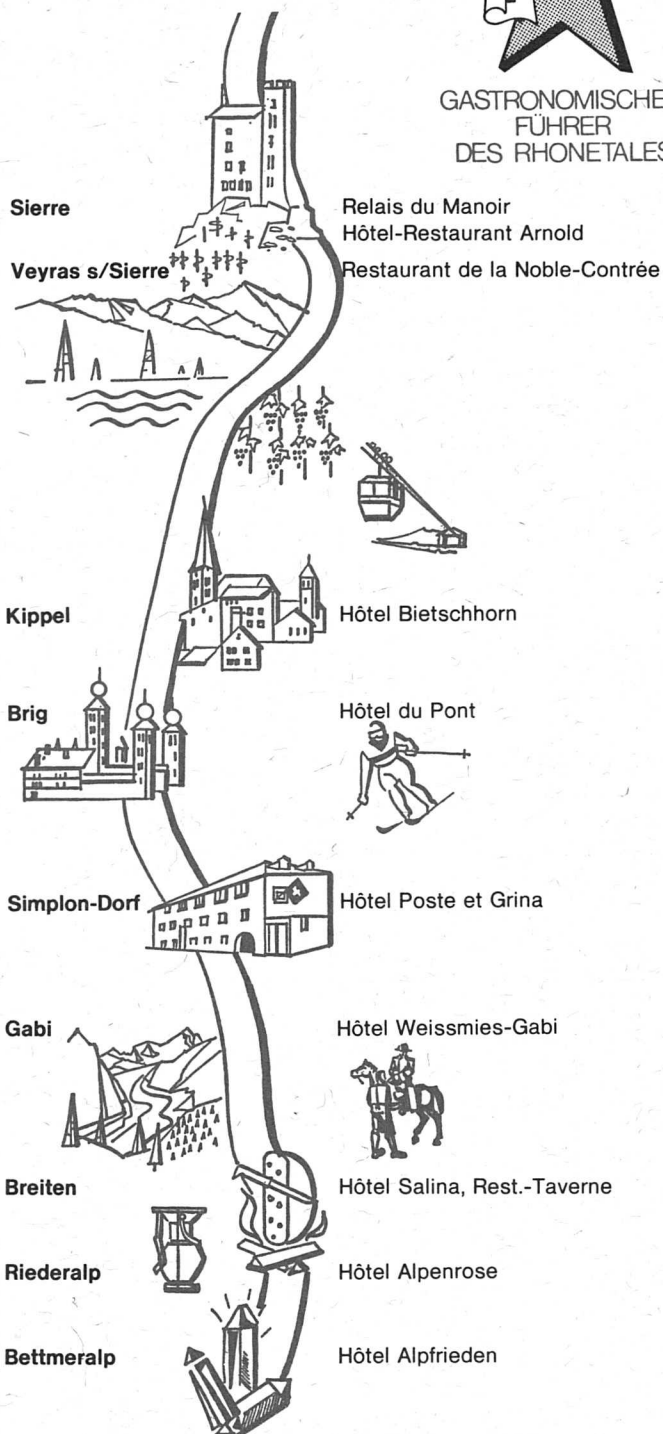
Adresse: _____

Localité et pays: _____

Guide gastronomique DE LA VALLÉE DU RHÔNE



GASTRONOMISCHER
FÜHRER
DES RHONETALES



Relais du Manoir

Villa/Sierre

M. André Besse, gérant

Centre de dégustation des vins
du Valais. Raclette - Spécialités

Tél. 027/551896



Fendant Balavaud

Vin comme un fruit — Fendant fondant!
Clos de Balavaud — grand renom!
A l'amitié!... le vin fait signe
De nos gosiers ce vin est digne
(Le bon vin n'est jamais trop bon)
Que de soleils, que de soleils
Avant d'être au poing dans le verre
BALAVAUD: prodigieuse terre.

Avec le Domaine de Balavaud —
prodigieux et prestigieux
domaine d'un seul mas,
songez donc: 9 hectares —
les Fils Maye ont
la plus enviable
des recommandations.

Médaille d'or
Bratislava 1975



Dôle Clos de Balavaud

Dôle de Balavaud
Grand vin de grand parchet
Quelle chose qu'un domaine
Pour la créature humaine
Il en fallut des bâtisseurs
Des mainteneurs
Des vignerons
Pour les murs et pour la vigne
C'est chose très digne
Que cette ronde de vivants
Qui ont passé comme le vent.

LES FILS
MAYE SA
PROPRIÉTAIRES
RIDDES
EN
VALAIS
SUISSE

Michel Ebener:

Dix ans de viande séchée!



Il ne faut pas, bien sûr, dix ans pour sécher de la viande... tout le monde le sait!

Pourtant cette opération qui permet de mettre sur le marché de la marchandise de qualité n'est pas laissée au hasard des vents et des circonstances: tout est bien calculé, programmé et réalisé.

Cela demande certaines installations, une profonde connaissance en la matière et un amour profond du métier... j'allais presque écrire: de la vocation!

Si Michel Ebener, à Bramois, possède grâce à sa formation de boucher toutes les conditions requises pour mener à bien une entreprise telle que celle qu'il a fondée et qu'il mène au succès depuis dix ans, il a, en plus, ce don du commerce et cette touche de savoir qui engendre la réussite.

Certes, il n'est pas arrivé tout seul, par un beau soir de mai, à l'idée de produire de la viande séchée et de la mettre sur le marché. Il avait connu déjà cette situation dans sa famille puisque l'on était à l'époque où chacun – surtout dans les villages – faisait encore sa propre boucherie. Et, dans la boucherie, la viande séchée tenait bonne place. Son père s'est aperçu que ce produit avait du succès auprès de la clientèle et ce fut en quelque sorte l'éclair qui décida Michel à se lancer dans la profession. Il s'installa donc à Bramois, lieu où il se trouve encore à l'heure actuelle, dans des locaux qu'il aménagea et il retroussa ses manches pour additionner les heures de travail et préparer de la marchandise de qualité.

L'affaire prenant de l'ampleur, il procéda à quelques transformations et agrandissements pour en arriver à la situation présente qui devra être modifiée prochainement. La demande devenant de plus en plus importante, il faut aménager de nouveaux locaux, sis au même endroit, restructurer les installations et instaurer donc une nouvelle étape déjà promise au succès.

Cette renommée, Michel Ebener l'a forgée à la force de son poignet, aidé qu'il est maintenant par deux autres personnes, et il puise l'inspiration nécessaire au progrès dans l'intérêt qu'il porte à son entreprise. Il en parle comme d'un enfant que l'on chéris, comme d'un bébé qu'il faut constamment surveiller, ou comme d'un trésor que l'on doit présenter au monde.

Inutile donc de contrôler de près le nombre d'heures qu'il passe à son entreprise ou d'aller le chercher aux



Bahamas! Les vacances, pour lui, ce sont les voyages qu'il entreprend pour aller visiter sa clientèle.

Car elle vient de partout – de grandes chaînes ont inscrit sa viande séchée à leur assortiment – et elle ne cesse d'augmenter. Il est vrai que la marchandise sortant de son entreprise ne manque pas de saveur et que ceux qui la dégustent en redemandent rapidement...

Cette qualité – c'est également le cas pour les jambons ou pour le lard séché qui constituent le tiers de sa production – il la marque par le soin avec lequel il choisit sa viande; par les installations qui permettent le séchage dans les meilleures conditions possibles; par un travail infatigable.

La plus belle des récompenses pour Michel Ebener, c'est de voir un sourire lorsque le consommateur déguste l'un de ses produits.

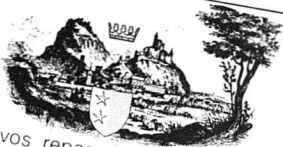
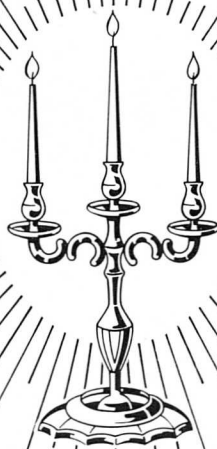
Et pourtant, il en a eu des distinctions, dont une dont il est fier à juste titre, la médaille d'or à la MEFA (foire spécialisée) à Zurich en 1976. En passant par Bramois, l'automobiliste ou le promeneur ne pensent pas que, blottie près d'une maison, une entreprise mijote de bons morceaux. On ne le remarque pas tellement sur place mais Michel Ebener n'en est pas moins connu bien loin à la ronde!

R. Clivaz.

Publireportage ▽



GASTRONOMIE



Pour vos repas d'affaires, séminaires, conférences et congrès; le Restaurant-Brasserie

LES ILES

à la Bourgeoisie de Sion

met à votre disposition des salles de 10 à 300 personnes.

Restaurant français
Mets de brasserie

Se recommande: Jacques Sauthier



Das gute Speiserestaurant
im Herzen des Oberwallis

Täglich frische Fische
Mit bester Empfehlung:
Fam. L. Doser

Restaurant du Léman
Michel Claivaz

Chevalier d'honneur
de l'Ordre de la Channe
Membre de la Chaîne des Rôtisseurs

Stamm Rotary-Club de Martigny

Tél. 026/2 30 75 - Cabine 2 31 70

Martigny

Poissons et crustacés
au gré de la marée

Fermé le dimanche et le lundi soir dès 18 heures



**Restaurant-Bar-Grill
Motel Millius**
Susten-Leuk

Gemütliches, rustikales Restaurant mit
Rotisserie, Grill, Gartenterrasse, Park-
platz, 30 komf. eingerichtete Zimmer
(1-3 Betten).

Jeden Abend Unterhaltungsmusik
Kantonstrasse, Tel. 027/63 23 75

**Guide des restaurants
du Valais**

L'édition 1982, tirée à 15 000 exemplaires, est diffusée aux abonnés de la revue «Treize Etoiles». 5000 exemplaires sont livrés aux annonceurs et restaurants.

**Walliser
Gaststättenführer**

Die Ausgabe 1982, Auflage 15 000 Exemplare, wird an die Abonnenten der Revue «Treize Etoile». 5000 Exemplare an die Inserenten und Restaurants geliefert.



Photo G. Salamin, Sierre

Tous les sports à 30 minutes

Hiver: Patinoire artificielle couverte, ski, curling, piscine couverte

Eté: Tennis, natation, canotage, pêche, équitation, parcours Vita

Quatre campings - Dancings

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

Hôtels recommandés

Hôtel-Restaurant du Rhône

Fam. M. Constantin-Gruber

Salquenen

Idéal pour vacances et banquets

(120 places)

Tél. 027 / 55 18 38-39

Hôtel-Restaurant Atlantic

Piscine chauffée
(ouvert de mai à septembre)

L'hôtel confortable

au cœur du Valais

des affaires et des vacances

Place de parc assurée

M^{me} Jules Rey-Crettaz

Tél. 027 / 55 25 35

Télex 38 235

Sierre

Hôtel-Restaurant de la Grotte SIERRE Lac de Géronde

Un restaurant original creusé dans le rocher

Une cuisine réputée accompagnée des meilleurs vins de la région

Fam. Freudiger-Lehmann

027 / 55 46 46

SIERRE
Route du Simplon 30
Tél. 027/55 16 16
LOETSCHER OSCAR

Visitez
notre exposition

Carrelages - Parquets - Tapis - Moquettes - Papiers peints - Cheminées
Fourneaux en pierre ollaire - Décoration d'intérieurs

Tout
pour
faire
revivre
votre
intérieur

OSCAR



agrol

Agence Marcel Zufferey, Sierre

Affaires immobilières - Fiduciaire

Maîtrise fédérale

027 / 55 69 61

Où irons-nous ce soir

Dancing - Café-Restaurant

Ermitage

Famille Délia et Gérard Bruttin

55 11 20

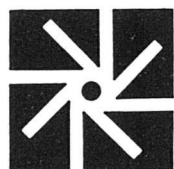
Restauration à toute heure

**Demandez les
produits de la**

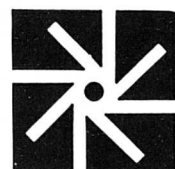
Distillerie BURO

Sierre

55 10 68



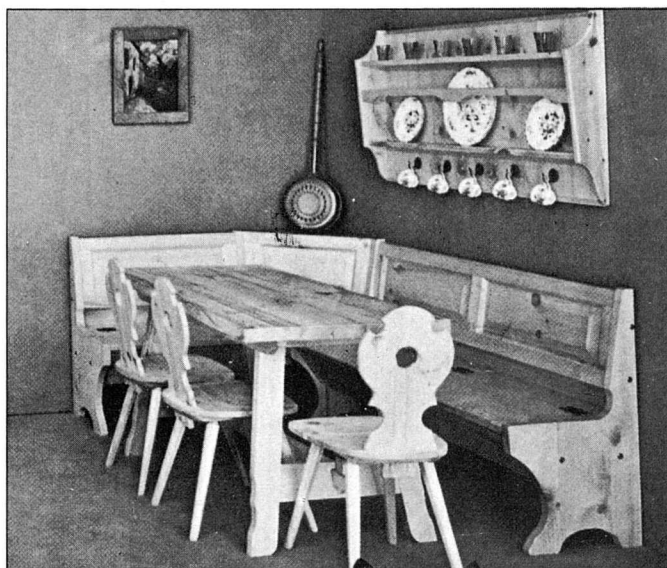
aerotechnic S a



FABRICATION DE GAINES ET PIÈCES DE FORME
TUBES ET ACCESSOIRES SPIRO
CHAPEAUX BICONIQUES - HOTTES DE VENTILATION
SERVICE ABRI PA ET PORTES BLINDÉES
SERVICE D'ENTRETIEN

3960 SIERRE

TÉLÉPHONE 027 / 55 35 55



A. MELLY AMEUBLEMENTS

3960 SIERRE
027 / 55 03 12

VISSOIE - VERCORIN

RIDEAUX — TAPIS
ARTISANAT

MAC WILLIAM'S
COUDRAY FRÈRES & CIE S.A. SION

L'eau-de-vie
de poires
william's
du gourmet

Le TCS, votre compagnon indispensable pour vos déplacements aussi bien en Suisse qu'à l'étranger.

Pensez-y!



A votre service:

TOURING-CLUB VALAIS
Sonnenstrasse 2
3900 Brigue
Tél. 028/23 28 19

TOURING-CLUB VALAIS
Avenue de la Gare 20
Bâtiment Mutua
1950 Sion
Tél. 027/23 13 21

TOURING-CLUB VALAIS
Place Centrale 4
1870 Monthey
Tél. 025/71 55 17

Vous débarrassez tous soucis...

CANADIANA

Machine complète
3800.-
chaînes et phare
de travail



Grâce à
l'entraînement
hydrostatique
aucun besoin
de débrayer ou
de changer de
vitesse...

Avec moteur
10 CV.
Largeur de
déblaiement
70 cm.

ski-doo



La motoluge robuste et
infatigable (moteur 35 CV,
double chenille) pour
transports et préparation
de pistes de ski de fond



Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Tél. _____

Je désire recevoir: ☐ Canadiana ☐ Ski-Doo
☐ Offre complète ☐ Documentation ☐ Visite d'un spécialiste

Démonstration, vente et service

Agence générale pour le Valais:

AGROL SIERRE

3960 SIERRE - Tél. 027/55 93 33

TAPIS-DISCOUNT

*Fermé le lundi
Livraison gratuite*

- Coupons de tapis
Toujours 50-70 % meilleur marché
- Tapis mur à mur
- Milieux
- Orient
- Rideaux
10 % rabais permanent

Gérant: Walter Biaggi

Sur demande, pose faite par spécialistes

Hôteliers, restaurateurs
avant d'aménager
ou de restaurer
votre établissement,
demandez-nous
une offre!



BURGNER S.A.

Route du Simplon 26

3960 SIERRE

027/55 03 55

*L'apothéose
d'une bonne table*



LA SEMEUSE

LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

Torréfaction de café depuis 1900
2301 La Chaux-de-Fonds
Tél. 039/23 16 16

Société Fiduciaire Suisse

Place du Midi 40 - Tél. 027/22 06 91 - SION

Révision et conseil d'entreprise - Tenue et surveillance de comptabilité
Expertise - Constitution et transformation de sociétés
Evaluation d'entreprise - Conseil juridique - Arbitrages
Partages et successions - Toutes questions fiscales

SIÈGES À BÂLE, BERNE, DELÉMONT, GENÈVE, LAUSANNE, LUCERNE, LUGANO, NEUCHÂTEL, SAINT-GALL, SION, WINTERTHUR, ZÜRICH

Fendant

« SOLEIL DU VALAIS »

Johannisberg

« GOUTTE D'OR »

Vins du Valais
VARONE
SION
SUISSE

Dôle

« VALERIA »

Grand vin mousseux

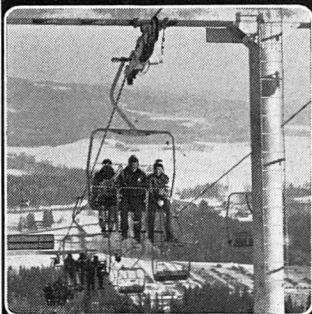
« VAL STAR »



photos publicitaires
pour le tourisme et l'industrie,
hôtels et restaurants.
pour vos prospectus, cartes postales,
affiches, annonces et imprimés tous genres.

photos publicitaires
pour expositions, décorations murales,
vitrines et projections de diapositives.
photostudio heinz preisig
5, av. de la gare 1950 sion
tél. 027 22'89'92

**PROFITER DE
L'EXPERIENCE**



Télésiège à grande capacité
1200 - 2100 pers./h

Solutions modernes,
développées dans tous
les détails, constructions
correspondant aux exigences
et aux demandes

WSo

**STÄDELI-
LIFT AG**

CH-8618 Oetwil am See, Zürich
Telefon 01/929 2121



Mobilière Suisse

Société d'assurances

Agence générale de Sion: Willy Kraft
Avenue du Midi 10
☎ 027/22 54 56

Notre partenaire en matière d'assurances vie:
RENTENANSTALT

... l'assurance d'être bien assuré

le plus grand choix de meubles en Valais

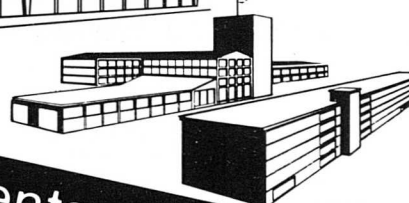
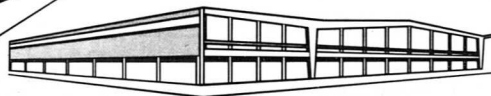
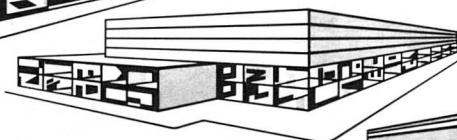
**Nos architectes d'intérieur
sont à votre disposition**

Brigue (028/22 11 65)

Martigny (026/2 27 94)

Sion (027/31 28 85)

Naters (028/22 11 65)



Fabrique de meubles et d'agencements d'intérieur

Gertschen SA



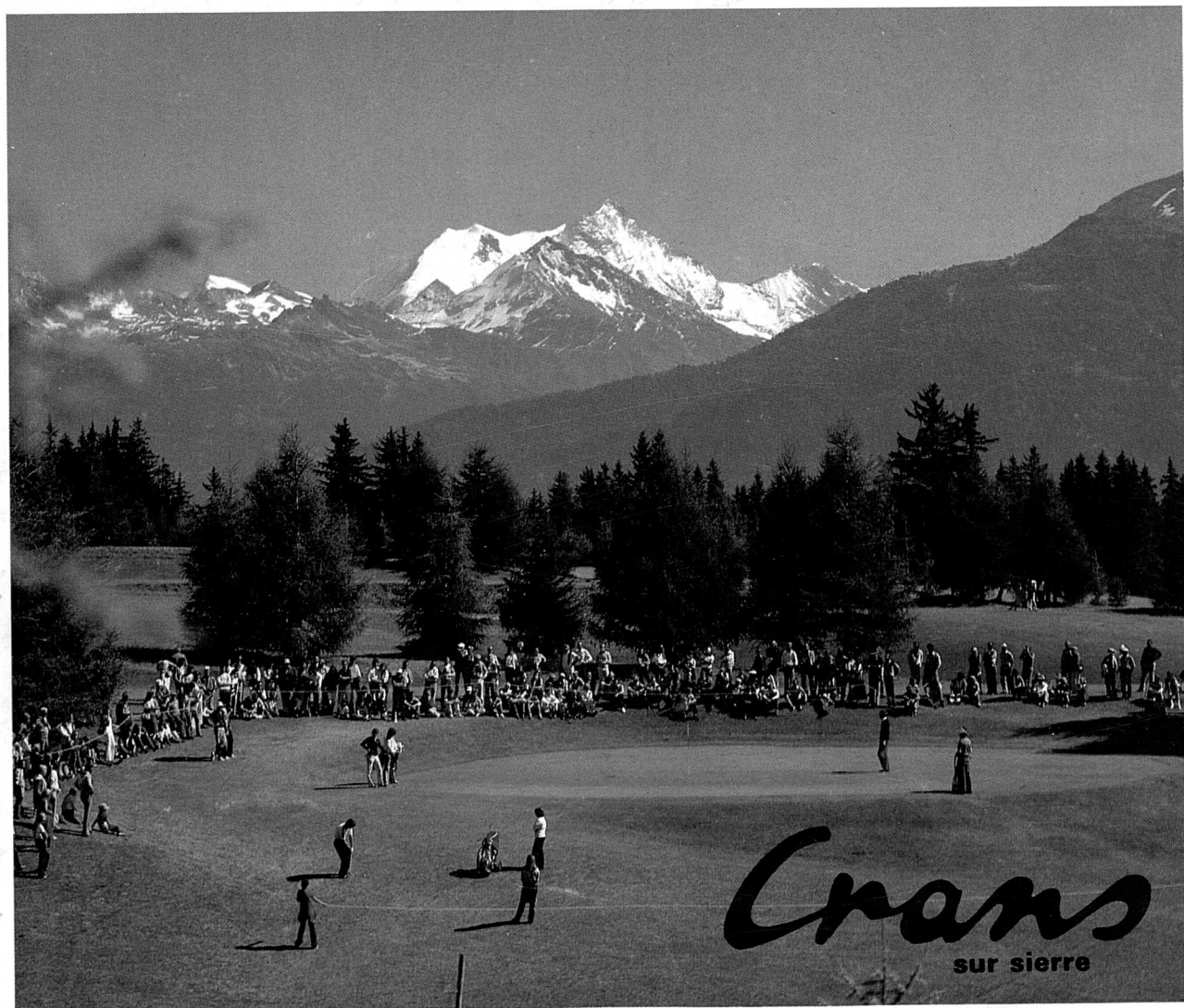
Dôle Romane
une exclusivité



AGENCE IMMOBILIÈRE GASTON BARRAS

1954 - 1981

TRADITION ET QUALITÉ



AGENCE GASTON BARRAS

3963 Crans-sur-Sierre
(Suisse)

Tél. 027/41 27 02 - Télex 38 805

VENTE

- ★ Des résidences de grande classe
- ★ Un investissement de toute sécurité

LOCATION

- ★ Chalets et appartements

RÉSERVATION

- ★ Chambres d'hôtels
- ★ Séjours dans écoles privées
- ★ Organisation de séjours «à la carte» pour clubs (ski, golf, tennis, bridge...)