

13 ETOILES

REFLETS DU VALAIS

Octobre 1993 N° 10 43^e année Le numéro Fr. 6.50

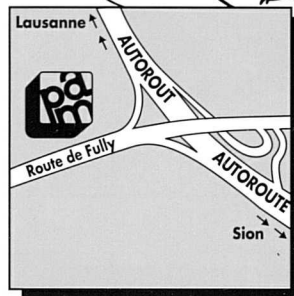
WALLIS IM BILD

Oktober 1993 Nr. 10 43. Jahr Exemplar Fr. 6.50

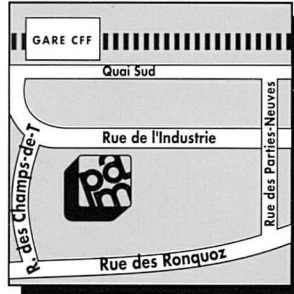


N13
483

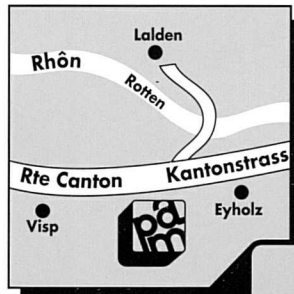
Gros plan sur Pam



■ M A R C H E P A M M A R T I G N Y



■ M A R C H E P A M S I O N



■ M A R C H E P A M E Y H O L Z



- Essence
- Super
- Sans plomb
- Diesel

DANS NOS TROIS MARCHÉS
 MARTIGNY SION EYHOLZ
 ROUTE DE FULLY SOUS-GARE PRES-VIEGE

CARTES
 ACCEPTÉES
 VISA CARD
 EUROCARD
 EC DIRECT
 POSTCARD

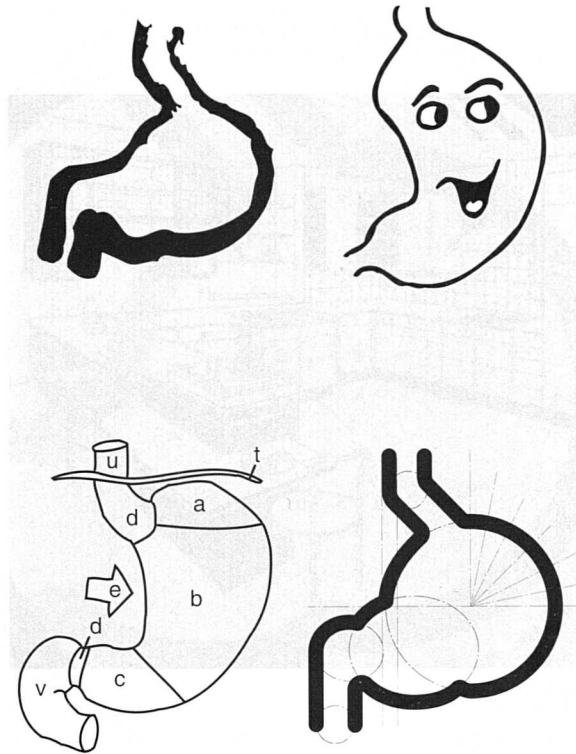


est moins cher

P GRATUIT

ETUDE DES BESOINS DEVELOPPEMENT DU CONCEPT INSTALLATION SERVICE APRES-VENTE

Choisissez votre faim.



Quels que soient vos appétits, c'est sans engagement de votre part que nous analyserons vos besoins. Pour une étude individuelle adaptée à votre budget, nous choisirons ensemble, et dans la plus totale gratuité, les solutions adéquates, correspondant à votre style de travail et à votre établissement. Qu'il s'agisse de servir 30 ou 150 repas en 1 heure, nous garantissons de pouvoir répondre à toutes vos attentes...

restorex 
C U I S I N E S P R O F E S S I O N N E L L E S

EXPOSITION-VENTE: CENTRE MAGRO UVRIER/SION, CENTRE MAGRO ROCHE, CENTRE MAGRO ROMANEL

CENTRALE D'APPELS TELEPHONIQUES 027/ 33 11 61



CAFÉ - RESTAURANT
Grand - Pont 23 - SION
Olga et Alain Grosjean

Pour la 5^e année consécutive (du mardi au samedi)

LES FRUITS DE MER SONT ARRIVÉS!

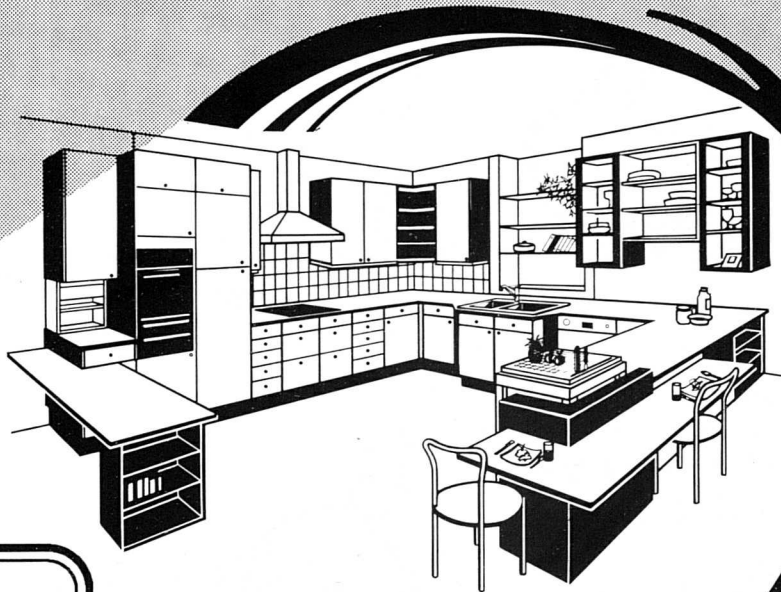
- à l'emporter
- à déguster à notre banc à l'écailler à l'extérieur ou au restaurant

- 8 sortes d'huîtres
- 10 coquillages différents
- crevettes grises, bouquet
- langoustines, homard, tourteaux, etc. en dégustation ou sur plat

Réservation au 027/22 18 67

Raymond Zermatten

AGENCEMENTS DE CUISINES



MOBALPA

C U I S I N E S

*pour
être
sûr
d'être
bien.*

VETROZ
R. PRE-FLEURI
"LES VERGERS"
TEL. 027/ 36 61 15
FAX. 027/ 36 63 02

MONTREUX
AV. DES ALPES 25
TEL. 021/ 963 32 46
FAX. 021/ 963 85 50

RZ

CUISINES

MOBALPA :

EXCLUSIVITE VALAIS, EST VAUDOIS

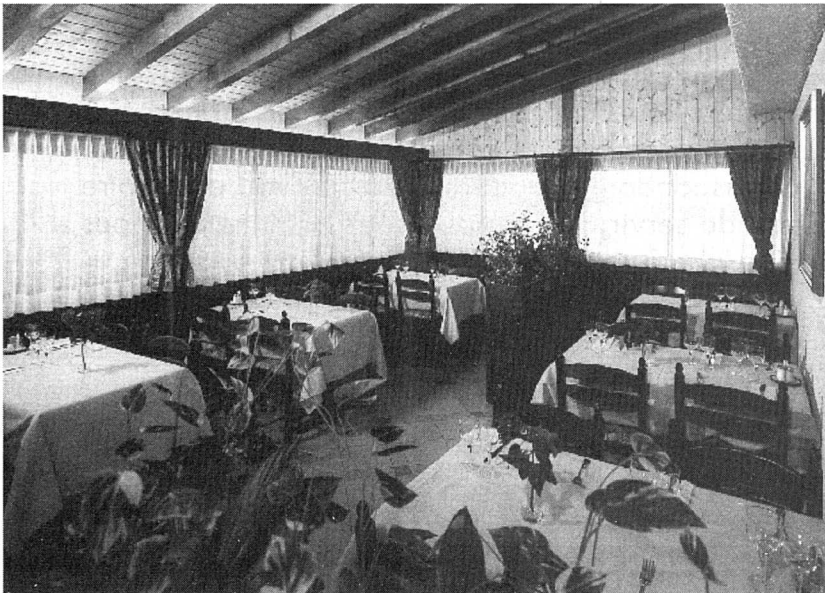


Photo Heinz Preisig, Sion

Le Relais du Petit Bourg ARDON

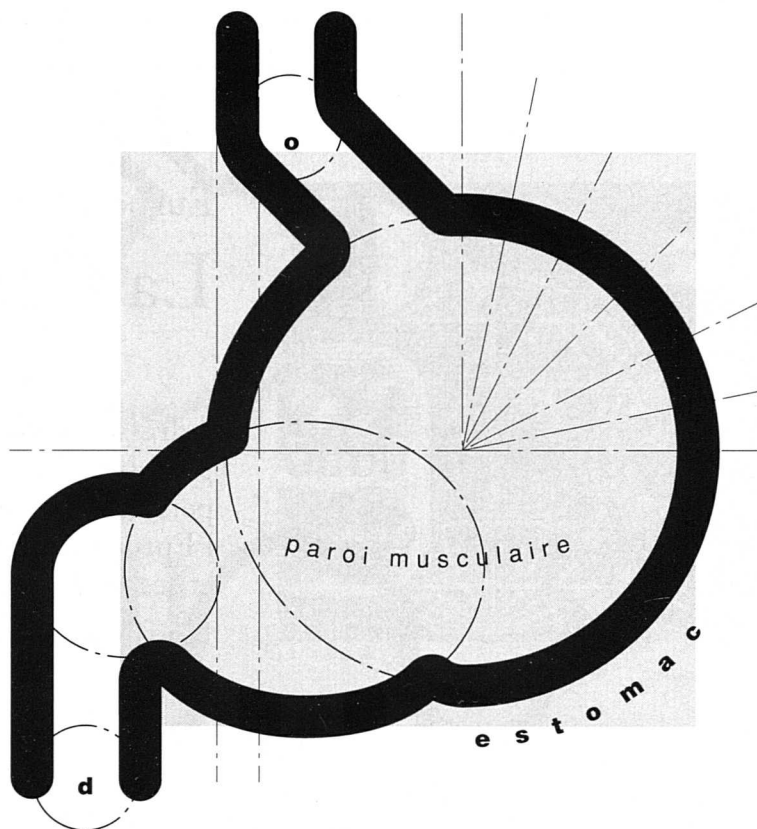
Le Petit Bourg, c'est aussi
UN BAR ÉLÉGANT ET
CAVEAUX POUR BANQUETS

Brasserie-Restaurant-Pizzeria

Jacques Sauthier et son équipe se
feront un plaisir de vous recevoir

Tél. 027/86 74 74

Nous élaborons vos recettes à dessein.



Une fois vos besoins cernés, nous les rassasierons. Avec la polyvalence qui caractérise notre bureau d'études, nous développerons un concept de travail exclusif, spécialement adapté à vos exigences. La conception de votre cuisine professionnelle se concrétisera sous forme de plans, dont les dessins seront élaborés par notre architecte sans qu'il vous en coûte le moindre supplément.

restorex 
 CUISINES PROFESSIONNELLES

EXPOSITION-VENTE: CENTRE MAGRO UVRIER/SION, CENTRE MAGRO ROCHE, CENTRE MAGRO ROMANEL

CENTRALE D'APPELS TELEPHONIQUES 027/ 33 11 61



Route des Ronquoz 5
Case postale 29
1951 SION
Tél. 027/23 52 72
Fax 027/23 52 73

Stéphane Rudaz - Grégoire Schwéry

*Livraisons hôtels - cafés - restaurants - Service à domicile - Dépannage 7 jours sur 7
Entreprise 100% valaisanne*



Eurocard UBS La Carte.

Adressez-vous à votre UBS
pour bénéficier d'un conseil
personnalisé concernant
l'Eurocard UBS
et ses multiples atouts.

Nous vous renseignons volontiers.

Réussir ensemble.



BF Bühlmann
FennerAG

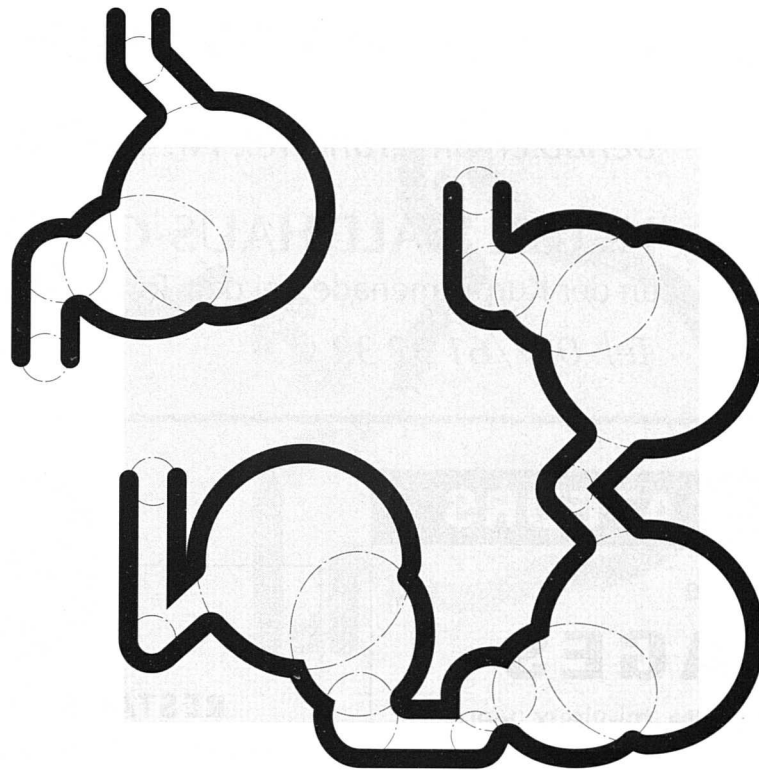
Hotelbedarf
Büromarkt
Druckerei

Luzernerstrasse 131
6014 Littau

Telefon 041 - 58 10 40

Telefax 041 - 58 10 60

Nous logeons vos mets à la bonne adresse.



Il n'est pas dans nos principes de vous demander de mettre la main à la pâte pour installer votre cuisine professionnelle. Nous procédons nous-mêmes à la livraison du mobilier et des appareils, au montage des cuisines et à leur mise en service. Naturellement, pour ces prestations clés en main, vous n'aurez pas un centime de plus à verser.

restorex 
CUISINES PROFESSIONNELLES

EXPOSITION-VENTE: CENTRE MAGRO UVRIER/SION, CENTRE MAGRO ROCHE, CENTRE MAGRO ROMANEL

CENTRALE D'APPELS TELEPHONIQUES 027/ 33 11 61



HOTELS
BADNER-HOF
GRICHTING
WALDHAUS
LEUKERBAD-WALLIS

Appartement mit Cheminée, Radio, TV, Direktwahltelefon,
Balkon, Therapie-Abteilung und Thermalbad im Hause.

Neu: Restaurant «LA TERRASSE» savoir vivre

Benützen Sie grüne Tel. Nr. 155 3456

HOTEL WALDHAUS-GRICHTING

an der Kurpromenade bei den Torrentbahnen

Tel. 027/61 32 32

RESTAURATEURS

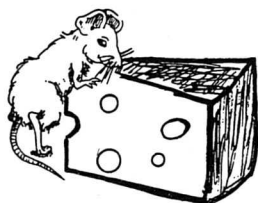
Le plus grand choix de

FROMAGES

- DU PAYS: raclette, mi-vieux, vieux, séché
- FRANÇAIS: plus de 50 sortes (spécialités, brebis, chèvre, Epoisses, Camembert, etc.)

LIVRAISON DE TOUS LES PRODUITS LAITIERS

Fromagerie "La GRENETTE"



Grand-Pont 18
1950 SION
Tél. 027/22 29 03
Fax 027/22 30 09



RESTAURANT-BRASSERIE

Cuisine chaude jusqu'à 24 h 00 - Ouvert jusqu'à 1 h 00

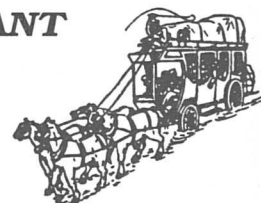
NIGHT-BAR

Avenue de la Gare 28 - SION - Tél. 027/22 79 77
Carnotzet 45 places à disposition

CAFÉ-RESTAURANT DE LA POSTE 3961 SAINT-LUC

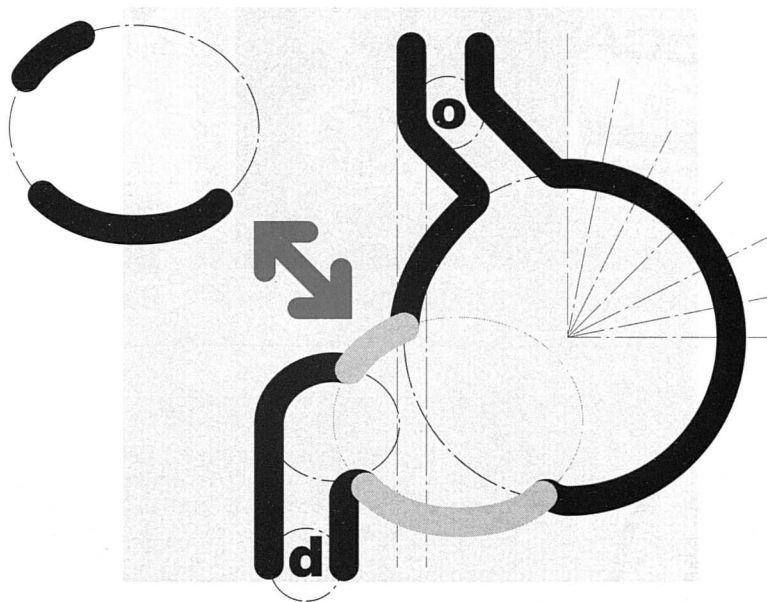
Salle pour banquets et sociétés

Actuellement, chasse du patron, préparée par la patronne avec ses spécialités: **civet et selle du chamois** et son exclusivité: **civet de marmotte**



FAMILLE JOSY SALAMIN-CINA
Tél. 027/65 15 08

Nous résolvons tous vos problèmes de digestions.



11h35, 45 repas à servir et le fourneau en panne... Atteignables rapidement, nous disposerons toujours d'une équipe de service pour vous dépanner. Ainsi, vos installations de cuisines professionnelles (sous garantie ou non) seront immédiatement remises en état de fonctionnement.

restorex 
CUISINES PROFESSIONNELLES

EXPOSITION-VENTE: CENTRE MAGRO UVRIER/SION, CENTRE MAGRO ROCHE, CENTRE MAGRO ROMANEL

CENTRALE D'APPELS TELEPHONIQUES 027/ 33 11 61

NOUVEAU! EUROCARD by Swiss Volksbank.
3 designs
au choix.



Pour une information plus rapide:



155'74'74
 Appel gratuit



Banque Populaire Suisse



SKIEURS

le N° 1 du forfait

tout compris ski + 1/2 pension

WEEK-END dès Fr. 103.-

(2 j. ski + 1 j. 1/2 p.)

SEMAINE dès Fr. 485.-

(8 j. ski + 7 j. 1/2 p.)



Hôtel-Motel-Restaurant
 CH-1946 Bourg-St-Pierre

Tél. 026/87 11 62
 Fax 026/87 13 42



Fondée à Brigue en 1982 HOTELCONSULT SHCC COLLEGES est devenue une des entreprises clé dans le domaine de l'éducation en gestion hôtelière, dont le renom mondial n'est plus à faire.

Trois programmes sont offerts, tous dispensés en langue anglaise, et donnant différentes possibilités d'études:

- l'INSTITUT HOTELIER "CESAR RITZ" au Bouveret, Valais (Swiss-Hotel Management Diploma, Post Graduate Diploma)
- le SWISS HOSPITALITY INSTITUTE "CESAR RITZ", Connecticut, USA (Associate of Science Degree in Hotel Management)
- ICHA, INTERNATIONAL COLLEGE OF HOSPITALITY ADMINISTRATION, Brig, (Bachelor of Science in International Hospitality Management) en collaboration avec l'UNIVERSITY OF MASSACHUSETTS. ICHA est reconnu comme Institut de formation Supérieure par le Conseil d'Etat.

Nous invitons tout particulièrement les jeunes valaisans et suisses intéressés à poursuivre des études sur mesure pour une carrière dans l'hôtellerie nationale et internationale. Des bourses sont attribuées par plusieurs cantons. Nos étudiants ont la possibilité d'obtenir la patente cantonale de cafetier + restaurateur et d'hotelier après avoir suivi le cours de loi.

Pour de plus amples renseignements:

HOTELCONSULT SHCC COLLEGES 1897 Le Bouveret-Valais
 Tel. 025/81'38'62 et 81'30'51, Fax. 025/81'36'50

les cahiers du Musée

I. POUTA-FONTANA, MARAIS DE PLAINE

JEAN-CLAUDE PRAZ

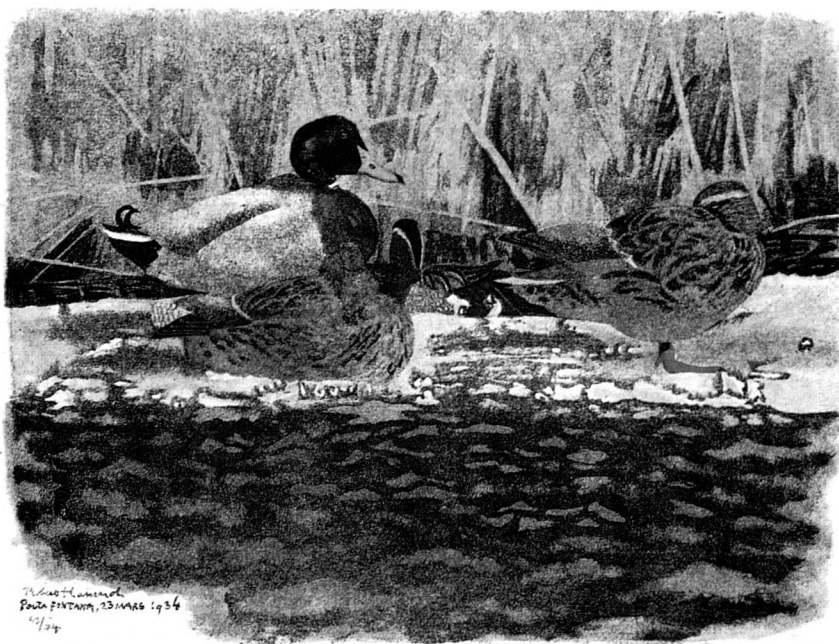
Musée cantonal
d'histoire naturelle, Sion

Die Hefte des Museums

I. POUTA-FONTANA, SUMPF IN DER RHONEEBENE

JEAN-CLAUDE PRAZ

Kantonales naturhistorisches
Museum, Sion



Le marais de Pouta-Fontana sur les communes de Sierre et de Grône occupe une place à part dans le paysage de la plaine valaisanne.

Actuellement, la réserve naturelle de Pouta-Fontana comprend 32 ha de forêts, bosquets, marais et étangs.

Cet ouvrage illustre et décrit le site, les espèces animales et végétales les plus caractéristiques qui l'habitent.

Das Ried von Pouta-Fontana in den Gemeinden Siders und Grône nimmt eine Sonderstellung in der Landschaft des Walliser Talbodens ein.

Derzeit besteht das Reservat aus 32 ha Wald, Gehölz, Sümpfen und Teichen.

Dieses Werk erläutert und beschreibt das Gebiet mit seinen charakteristischsten Tier- und Pflanzenarten.

Format 17x23 cm, 80 pages en couleurs, 60 illustrations, dessins et photos (20 de René-Pierre Bille).

Format 17x23 cm, 80 Seiten mit farbigen Bildern und Fotos, davon 20 von René-Pierre Bille.

Le, la soussigné(e) commande ___ exemplaire(s) «Pouta-Fontana, marais de plaine», au prix de Fr. 28.-, plus frais d'envoi.

Die, der Unterzeichnete bestellt ___ Exemplar(e) von «Pouta-Fontana, Sumpf in der Rhoneebene» zum Preis von Fr. 28.-, zuzüglich Verpackungsspesen.

Nom/Name _____ Prénom/Vorname _____

Adresse _____

NPA/PLZ _____ Localité/Ort _____

Date/Datum _____ Signature/Unterschrift _____

Conseil de publication:

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



Organe officiel
de l'Ordre de la Channe

Editeur:

Imprimerie Pillet SA
Directeur de la publication:
Alain Giovanola

Rédacteur en chef:

Jean-Jacques Zuber

Secrétariat de rédaction:

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

Photographes:

Oswald Ruppen
Thomas Andenmatten

Service des annonces:

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

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

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

Abonnements:

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

Ont collaboré à ce numéro:

Egidio Anchisi, Jean-B. Bagnoud,
Pierre Berclaz, Jean Bonnard,
Simone Collet, Cilette Cretton,
Jean-Paul Darmsteter, Jean-René
Dubulluit, Joseph Gross, Fabienne
Luisier, Jean-Marc Malbois,
Edouard Morand, Bettina Mutter,
Adrien Pasquali, Lucien Porchet,
Daniel Rausis, Pascal Thurre,
Michel Veuthey, Simone Volet.

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

Editorial

Le Valais réalise à lui seul 18% des nuitées touristiques suisses. Pour que ce chiffre prenne un peu plus de matérialité ou de poids dans les consciences, ajoutons que le chiffre d'affaires annuel du tourisme suisse s'établit à près de 25 milliards de francs.

On comprend alors aisément que le tourisme constitue la principale activité économique du canton, et qu'il irrigue de manière déterminante le secteur des services. C'est vrai pour le garagiste, pour le banquier, pour le grand distributeur, pour l'architecte et l'ingénieur, pour l'assureur et l'expert comptable, pour le dentiste ou l'hôpital régional, pour toutes sortes d'autres prestataires de services.

En réalité, un ralentissement de l'activité touristique mettrait en difficulté la majorité des entreprises et des bureaux de ce canton; il jetterait les collectivités publiques aux abois. Or, curieusement, les principaux débiteurs du tourisme paraissent peu enclins à reconnaître cette situation et à en assumer les conséquences. On feint de croire que le tourisme ne concerne finalement que les stations de montagne, les bistrotts, les bazars et les hôtels. C'est un peu comme si, dans un pays engagé dans un conflit majeur, on laissait entendre que la guerre est d'abord l'affaire des soldats qu'on a envoyés au front.

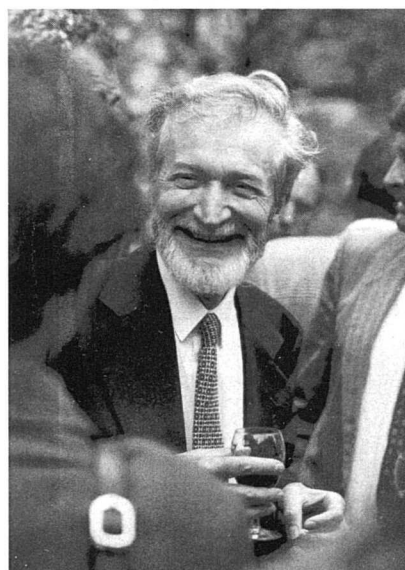
Cette présentation est-elle trop simple et dramatique? Peut-être. Il n'empêche que les dispositions sur le tourisme – y compris celles que le Parlement examine en ce moment – donnent l'impression qu'on n'a pas encore pris conscience du rôle décisif du tourisme dans notre économie.

Tenez! Tout le monde s'accorde à dire que l'hôtel constitue l'infrastructure fondamentale du tourisme. Or, depuis plusieurs années déjà, il est devenu totalement impossible de rentabiliser un hôtel à moins de disposer à la fois d'un patrimoine et d'une situation acquise. En fait, il en va de l'hôtel comme des piscines, des patinoires ou des salles de spectacles: en situation ordinaire, ça ne peut qu'accumuler des déficits.

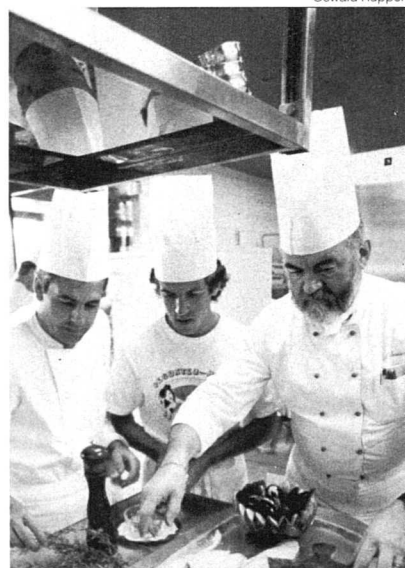
Si donc on ne peut pas faire de tourisme sans hôtel, il faut envisager tout de suite les moyens d'encourager et soutenir cette activité. D'autres pays européens l'ont compris et nous précèdent dans la mise en œuvre de solutions efficaces.



Oswald Ruppen



Oswald Ruppen



Oswald Ruppen

Editorial 10

Hôtellerie en effervescence

Hôtelconsult, Brigue et Le Bouveret	12
Hotel management School Les Roches, à Bluche	14
Forum romand de Montana	15
Ecole hôtelière de Lausanne	17
Rive-Bleue, Bouveret-Plage	18
Le Forum - Le Gourmet, Martigny	20
Hôtel des Bains de Saillon	22
Histoire d'arrière-grand-père en petite-fille	23
Hôtel des Vignes, Uvrier	24
Du Weisshorn à Finhaut:	
Les Perrons; Les Veisivi; Le Déserteur	26
Interview de M. Eric Biselx	28
Hotel Maison Blanche et Grand Bain, Leukerbad	30
Hotel La Ginabelle, Zermatt	31
Hotel Schweizerhof, Saas-Fee	32

Vie touristique

La vallée du Trient, des découvertes qui n'en finissent pas	33
Un triangle spécial	38

Nature

La joubarbe de Gaudin	40
Les joubarbes, étranges créatures du monde végétal	42

Vie culturelle

Catherine Colomb, l'appropriation de la mémoire	44
Rencontre avec Claude Raffestin	46
Michel Veuthey reçoit le Prix Rünzi	48
Courant d'Os, spectacle chorégraphique à Sion	50
Calendrier culturel et récréatif du Valais	51
Poésie, André du Bouchet	55

Actuelles

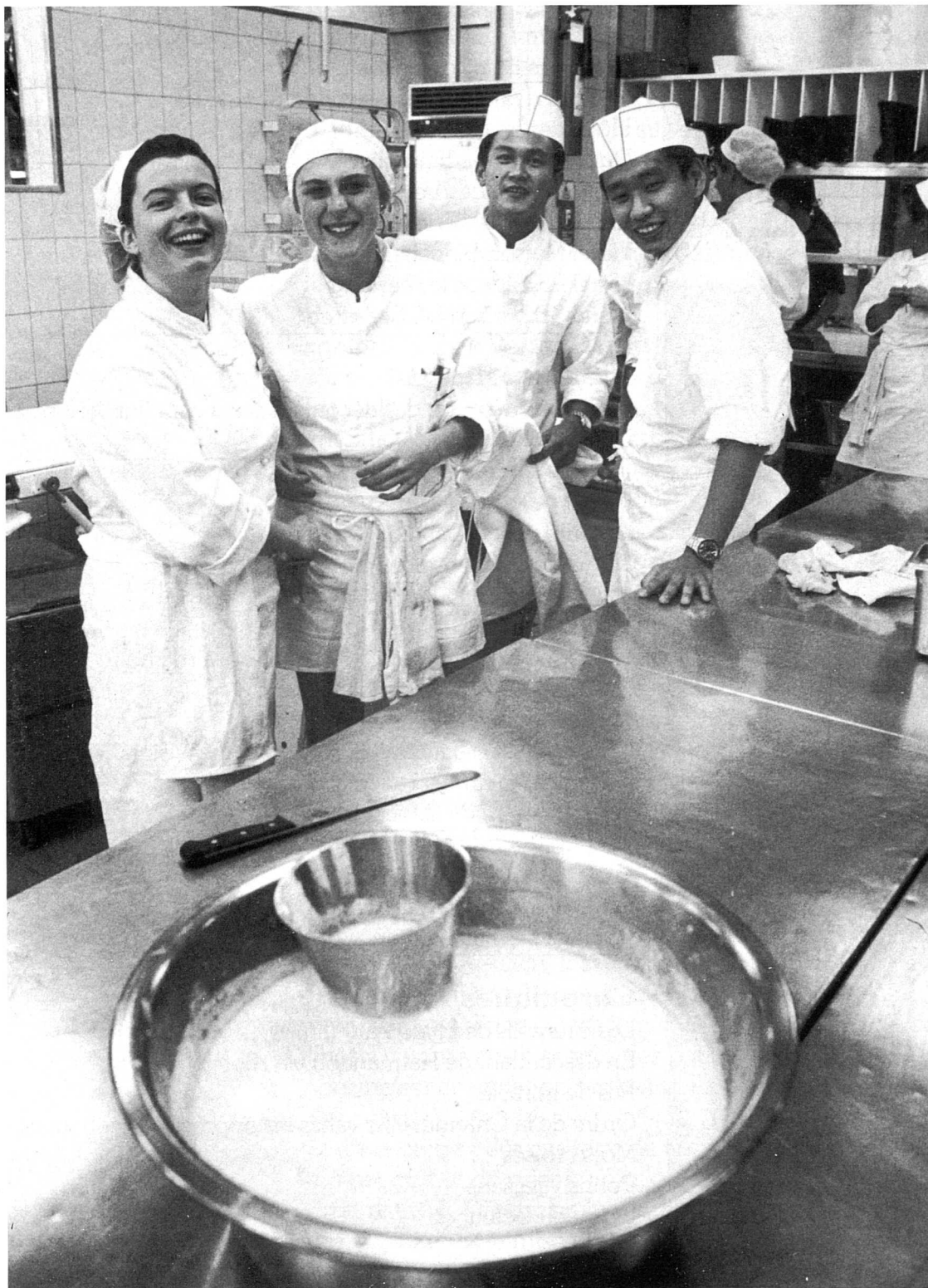
Rückblende mit Seitenblicken	56
Les faits de tout à l'heure	58

Chroniques

Les écureuils de Hyde Park (fin)	61
En descendant de Katmandou via Kloten	62
Pas de miracle	63
Ordre de la Channe, vins valaisans appréciés... et boudés	64
Mots croisés	66
Potins valaisans	66
Lettre du lecteur	67

Valaisans du Monde 69 11

Hôtellerie valaisanne en effervescence



Hotelconsult, Brigue et Le Bouveret

Formation traditionnelle suisse, méthodes de gestion américaines

C'est en octobre 1982, à Brigue, que le Dr Wolfgang D. Petri ouvre le premier collège Hotelconsult SHCC, l'École hôtelière Alpina. Cet institut hôtelier à caractère privé doit sa reconnaissance rapide et supranationale à une nouvelle conception de la formation hôtelière: enseignement en anglais et fusion de la formation hôtelière traditionnelle européenne avec les méthodes de pointe américaines de gestion. S'y ajoutèrent l'image de la place suisse et celle du Valais, patrie du légendaire César Ritz, ainsi que l'exploitation rapide d'une opportunité du marché.

En 1983, Hotelconsult ouvre une deuxième école dans la station haut-valaisanne de Lax, l'École hôtelière Zillwald, intégrée en 1987-1988 dans le campus agrandi par la création de l'Institut hôtelier César Ritz au Bouveret, lui-même ouvert en 1986.

Reconnaissance cantonale

Membre d'une quinzaine d'organisations suisses et étrangères, Hotelconsult SHCC Colleges et son enseignement ont été reconnus en 1985 par le Département de l'instruction publique du canton du Valais, des experts étant chargés de s'assurer du niveau et de la qualité du programme.

Enfin, début 1993, M. Martin Kisseleff, directeur général d'Hotelconsult, put annoncer, lors de la remise des diplômes, leur reconnaissance par le DIP valaisan, octroyant à leurs détenteurs la patente hôtelière donnant le droit d'exploiter un hôtel en Suisse, ceci après un examen portant sur les lois cantonales. En provenance de tout le globe, nonante étudiants ont reçu leur diplôme fin avril 1993 au

Bouveret. Le Conseil d'Etat a aussi octroyé à l'International College of Hospitality Administration (Icha) de Brigue le titre d'école supérieure (Fachhochschule), niveau universitaire post-maturité, post-baccalau-

de poursuivre leurs études auprès d'universités d'Etat américaines, débuta en 1985. Avec l'ouverture du Swiss Hospitality Institute à Washington, affilié à Hotelconsult SHCC, les étudiants admis dans le



Alice Zuber

réat, assortie d'un diplôme post-gradué qui sanctionne une formation compacte, ouverte à des candidats déjà en possession d'une licence universitaire dans des domaines autres que l'hôtellerie et le tourisme; cela constitue un type de diplôme unique en Suisse.

L'enseignements sans frontière: coopération et transferts

Le programme, qui offre aux étudiants, après deux ans d'enseignement à Hotelconsult, la possibilité

programme HM2 de l'Institut hôtelier César Ritz peuvent, s'ils remplissent les conditions d'admission requises, effectuer leur deuxième année à SHI et vice-versa.

Hotelconsult SHCC Colleges compte quelque 1500 diplômés d'une soixantaine de nationalités. Chaque année, ce sont environ 450 étudiants qui participent à l'un ou l'autre des différents cycles de formation, dirigés par une équipe internationale de spécialistes.

Simone Volet

Bluche sur Sierre

Hotel management School Les Roches

En 1954, M. Marcel Clivaz et ses frères Roger et Jean-Pierre fondaient l'École internationale des Roches. Cette école privée dispensait un enseignement allant du niveau primaire à celui de la matu-

Un tournant historique

Le 29 avril 1985, un immense incendie ravagea complètement les trois bâtiments principaux de l'école. Grâce à la cohésion des

confier la gestion de l'institut à la SSH. En janvier 1987, la nouvelle direction entrainée en fonction et le directeur délégué par la SSH, M. Peter Schlatter, prenait les rênes en juillet, secondé par son épouse Margrit.

La première école anglophone de la SSH

La maîtrise de la langue anglaise est indispensable pour suivre l'enseignement de l'École des Roches. L'âge d'entrée est fixé à 18 ans. On suggère aux futurs étudiants d'effectuer un stage de motivation avant de se présenter à l'examen d'entrée et de s'engager dans un cycle d'études qui dure trois ans, et où l'on aborde des matières aussi différentes que l'accueil et la cuisine, l'administration et la publicité. Les sports sont également au programme: Bluche est situé à 1287 m d'altitude, à trois kilomètres de Crans.

Dans une lettre aux parents d'étudiants, le directeur Peter Schlatter rend compte des développements de l'école, de l'accueil estival proposé dans des universités américaines, présente les professeurs issus des cinq continents, et annonce l'ouverture du semestre d'automne par le nouveau président du Conseil de l'école, M. François Ducry, hôtelier à Fribourg.

L'école accueille 509 étudiants de 55 nations, soit 192 étudiants de service, 155 de cuisine et 162 de management.

Enfin, l'Etat du Valais ayant choisi l'École des Roches comme centre de formation pour les apprentis de cuisine des hôtels et restaurants de saison, quarante apprentis y recevront une formation professionnelle sous la direction de quelques professeurs entre le 1^{er} novembre et le 3 décembre.

Simone Volet



Oswald Ruppen

rité et comprenait une section anglophone et une section francophone.

Suite à une diminution considérable du nombre d'étudiants iraniens, les frères Clivaz décidèrent de faire des Roches une école hôtelière, avec une section anglophone uniquement.

Les nouveaux cours débutèrent en 1980, sous la responsabilité de Gesthotel SA, société anonyme fondée par la famille Clivaz.

Jusqu'en 1985, l'école formait environ 250 étudiants par semestre.

hôtelières du Haut-Plateau, l'enseignement put redémarrer immédiatement dans quatre établissements de Crans-Montana. Pour la mise sur pied de la reconstruction et de l'agrandissement, la famille Clivaz fit appel à l'expérience de la Société suisse des hôteliers. Les travaux furent confiés à l'architecte Jean Cagna à Sion, appuyé par le service de consultation technique de la SSH à Berne et d'un groupe de travail responsable de l'aspect pédagogique mené par M. Paul Barraud de Lausanne.

Cette coopération s'avérant bénéfique, la famille Clivaz décida de

Forum romand de Montana

Hôtellerie, restauration et tourisme au féminin

Du 21 au 26 novembre prochain, des cadres féminins de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme se réuniront à Crans-Montana (Aïda Castel****), à l'occasion du troisième Forum romand organisé à leur intention par la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH), qui compte quelque 23 000 membres représentant plus de 85% de tous les établissements publics suisses.

Développement personnel et professionnel

Nous avons demandé quels sont les objectifs de cette rencontre au responsable romand de la formation professionnelle, M. Pierre Stämpfli, et à Mme Ammann-Gallay du restaurant Sur-le-Scex à Martigny-Combe, membre du comité: ce séminaire d'une semaine veut permettre aux femmes qui exercent des responsabilités dans ce domaine d'activités d'approfondir leurs connaissances sur des sujets d'actualité liés à leur profession. Mme Ammann-Gallay, se faisant le porte-parole des participantes, se réjouit en outre des contacts noués et des échanges d'expériences bénéfiques et stimulants. Pendant cinq jours, les participantes assisteront en alternance à de parties récréatives (défilé de mode, sport, concert, gastronomie) et à des exposés sur des thèmes aussi divers que: un look harmonieux – l'outil d'une meilleure communication; la décoration d'intérieur – l'harmonie des couleurs et matériaux en vogue; l'expression orale – comment s'affirmer grâce à l'application d'outils efficaces; diriger efficacement – clé de la maîtrise de notre temps. Les sujets seront ensuite débattus au sein de groupes de travail. En clôture de ce symposium, M. René Felber, ancien président de la Confédération, abordera le thème de l'intégration européenne de la Suisse, tant sur le plan culturel qu'économique.

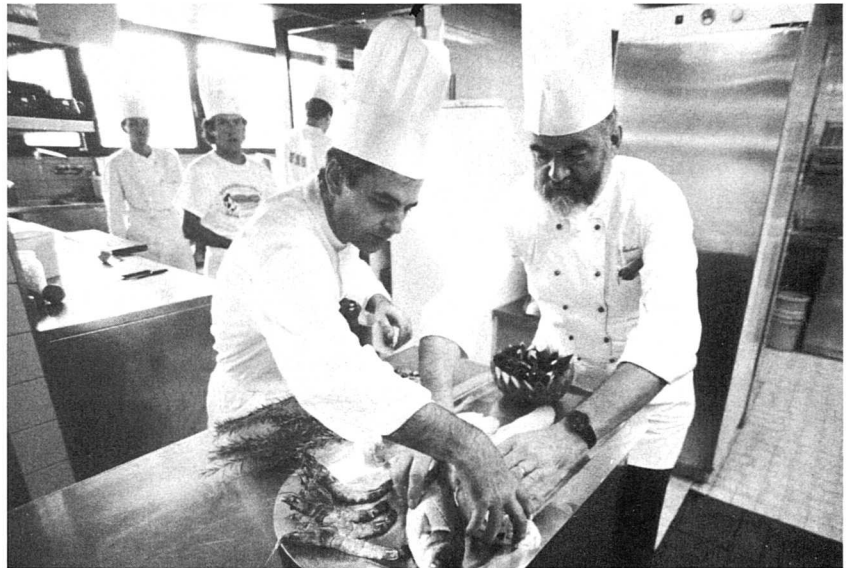
Au nombre des prestations de services de la FSCRH: la formation professionnelle

Outre les services de politique économique, juridique, placement, fiduciaire etc., la formation professionnelle de base et permanente de la FSCRH prend appui sur une vaste documentation, et notamment des informations sur la formation professionnelle, le recyclage, le centre d'études de Davos, l'école de cadres FSCRH, les écoles hôtelières FSCRH Belvoir à Zurich et Vieux-Bois à Genève.

Simone Volet



Oswald Ruppen



Gold

FRAS
LA BIÈRE NOBLE

Gold
WALLISER BRAUEREI STITTEN
SUPER EXPORT



Ecole hôtelière de Lausanne

Une centenaire à l'heure de l'Europe

Le 15 octobre 1893, vingt-sept étudiants se présentaient à l'Hôtel d'Angleterre, à Ouchy, pour y suivre les cours de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), première institution du genre créée dans le monde. Ecole officielle de la Société suisse des hôteliers (SSH), l'EHL est placée, dès 1974, sous l'autorité d'une fondation dont le Conseil est présidé depuis neuf ans et jusqu'à fin 1993 par M. Christian Seiler, de Hotels Zermatt SA à Sion.

Le Conseil de fondation compte encore deux Valaisans au nombre de ses vingt-cinq membres: M. Jean Mudry, hôtel Alpina et Savoy à Crans, et M. Gabriel Taugwalder, hôtel Metropol à Zermatt.

Reconnue d'utilité publique et largement soutenue par les pouvoirs publics fédéraux, cantonaux et communaux, l'EHL, après une halte de quelque septante ans en ville de Lausanne, a pris ses quartiers, en 1979, au Chalet-à-Gobet. A ce jour, elle a accueilli plus de 25 000 étudiants en provenance d'une centaine de pays (521 étudiants en été 1992 et 547 en hiver 1992-1993, dont 44,7% de Suisses et 48,6% de femmes).

EHL 2000: nouveau concept de formation

Les quatre sections de l'école, où alternent cours théoriques et expériences pratiques, notamment sous forme de stages, poursuivront leurs programmes (voir tableau ci-contre) jusqu'à la fin des études des étudiants entrés à l'EHL avant août 1994. Dès 1998, au terme de la formation en section A (d'une durée de trois ans et demi, quatre ans

ensuite), le Concept de formation EHL 2000, dont le dossier a été envoyé au Département fédéral de l'économie publique ainsi qu'au Dé-

partement de l'agriculture, de l'industrie et du commerce du canton de Vaud, devrait obtenir le statut de Haute école spécialisée (HES) à l'instar des écoles professionnelles supérieures. En passant au niveau universitaire, certaines exigences étaient à revoir. Sur le tableau ci-contre, on remarquera l'attribution d'un diplôme unique EHL-DHES, ainsi que l'introduction progressive des branches de gestion dès le début des études et la concentration des cours pratiques dans les premiers semestres.

«Service après-vente» de l'EHL

En matière de placement des diplômés, voire des anciens élèves de l'école, un service d'information, SIMPA, a été mis en place. Offres et recherches sont diffusées dans un bulletin et sont à l'affichage dans le hall de l'école; ces publications sont complétées par des rencontres emplois-carrières.

Simone Volet



Oswald Ruppen

CONCEPT DE FORMATION «EHL 2000»

Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6	Semestre 7	Semestre 8
Cuisine service (théorie/pratique niveau base opérationnel)	Stage en entreprise (niveau base)	Cuisine service (théorie/pratique niveau opérationnel)	Stage en entreprise (niveau base)	Cuisine service (niveau supervision)	Stage en entreprise (niveau supervision)	Direction d'entreprise Spécialisation + options	Direction d'entreprise Spécialisation + options
		+ Hébergement (théorie/pratique niv. base, opér.)		+ Hébergement (niveau supervision)			
+ Management (gestion, cours d'introduction)		+ Management (gestion, suite niveau base)		+ Management (gestion niveau avancé)			
Instruments de travail Méthodes de travail Langues Développement de la personnalité		Instruments de travail Communication Langues Développement de la personnalité		Instruments de travail Communication Langues Développement de la personnalité			

Rive-Bleue, Bouveret-plage

Une station balnéaire au bord du Léman

Par sa situation exceptionnelle au bord du lac Léman, l'hôtel-restaurant Rive-Bleue*** réunit tous les atouts pour séduire sa clientèle. Les directeurs, Margrit et Mario Gilardoni, s'en réjouissent, moyennes d'occupation à l'appui pour cet établissement ouvert de mi-mars à début janvier. En effet, les douze chambres, dont deux simples avec possibilité de lits supplémentaires, affichent complet en juillet et août, avec une moyenne annuelle de 70%. Familles suisses et étrangères, hôtes de passage,

petits séminaires, sont de fidèles clients.

Situé dans un véritable paradis de verdure, entre ciel et lac, Rive-Bleue offre indifféremment les plaisirs de l'eau et des excursions en montagne, les joies du golf, voire du ski, les escapades sur la Riviera vaudoise ou la rive française (casino de Montreux ou d'Evian à 15 minutes). Cela pour autant qu'on aie envie de quitter l'attrait de la plage de sable fin, la piscine et son toboggan de 75 mètres, les sports d'eau tels la planche à voile,

la navigation, la plongée, ou de terre avec le tennis.

En pleine nature, en pleine harmonie

Construit en 1976 par la famille Arnold, le complexe dû à l'atelier d'architecte Hans Schaffner à Lausanne respecte le paysage exceptionnel, mariant harmonieusement façades, terrasses et balcons sous un grand toit ouvert de quelques fenêtres (qui viennent de remplacer les velux), vastes pans aux couleurs



Oswald Ruppen



Oswald Ruppen

parfaitement intégrées à l'environnement. Le grand parking, l'accueil, l'ambiance de chaude hospitalité, les chambres confortables signées trois étoiles, la vue grandiose sur le lac ou apaisante sur le Rhône, les deux grands campings-caravannings (proches, mais pas gênants) dont l'un est résidentiel quatre étoiles, comblent les vacanciers.

Mario Gilardoni, un chef chevronné

Efficacement secondé par son épouse Margrit, Mario Gilardoni,

d'origine grisonne, a fréquenté l'École hôtelière de Lausanne. Présent à l'ouverture de Rive-Bleue en 1976, il y est revenu en 1990, après une halte notamment au Schweizerhof de Pontresina. Dès lors, il collectionne les distinctions: trois étoiles, Maître rôtisseur de la Confrérie de la chaîne des rôtisseurs en 1992, Maître des filets de la Confrérie du poisson d'or; le Coup de fourchette lui a attribué trois fourchettes.

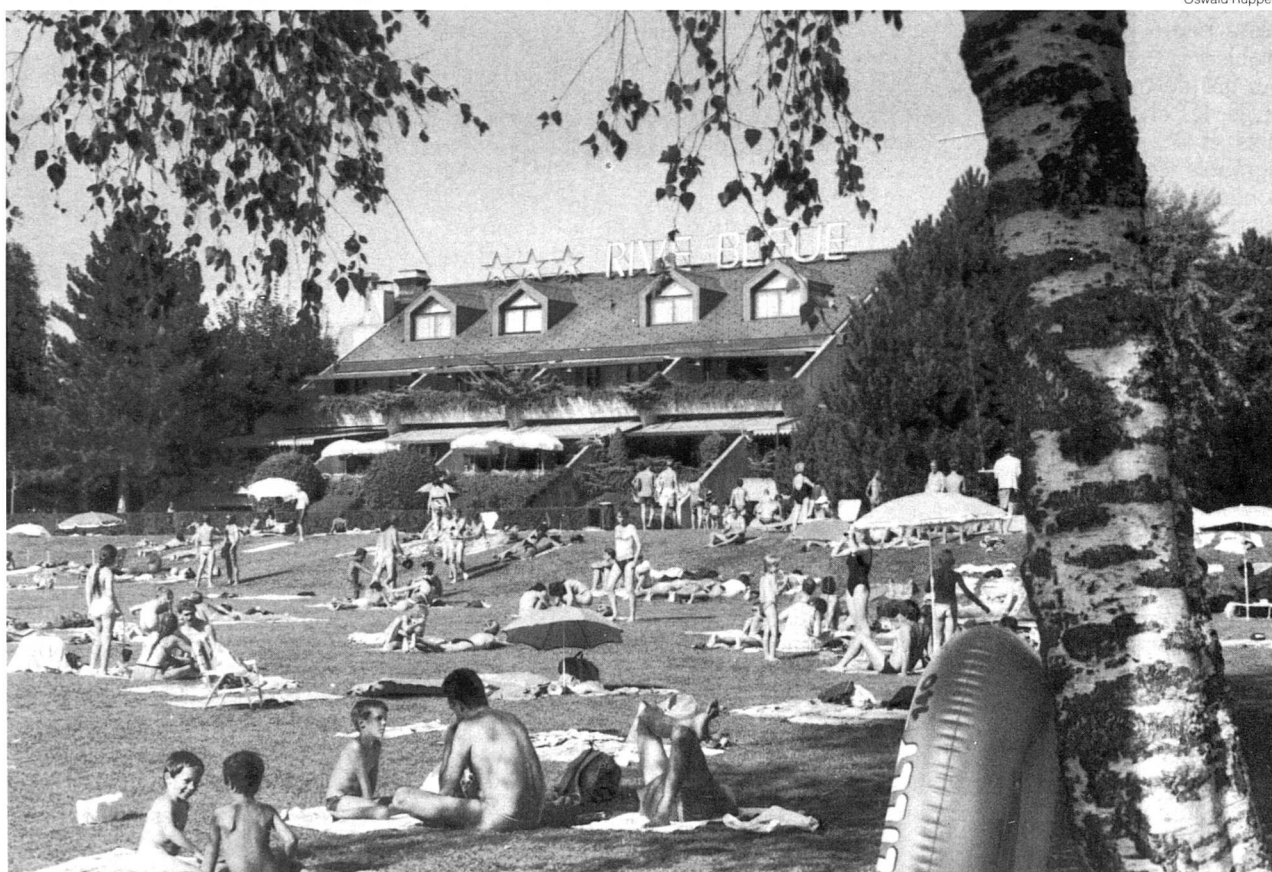
Avec un tel chef aux fourneaux, les deux restaurants, intérieur et self-

service (important en été), la terrasse, le bar, la buvette au bord du lac, celle du camping résidentiel, sont autant de pôles de la gastronomie et du bien-manger.

Et l'hôtel offre ainsi une garantie de bonne formation à ses apprentis.

Le complexe de Rive-Bleue est desservi par la route, le lac et les bateaux de la CGN; un service de bus à partir de Villeneuve serait le bienvenu, remarque Margrit Gilardoni.

Simone Volet



Oswald Ruppen

Le Forum – Le Gourmet

L'aristocratie de la restauration

Aux confins de la ville, à l'orée du Bourg, Martigny peut s'enorgueillir aujourd'hui de compter un établissement de très haut niveau et de qualité exceptionnelle. Si l'architecture extérieure ne prête pas à un émerveillement particulier, parce que simple et conventionnelle, il en va tout autrement de l'aménagement intérieur qui est raffiné, confortable. On a tout de suite envie de s'installer, de s'y attarder.

D'un hôtel en autarcie...

Il y a tout juste trente ans, en 1963, que Gérard Vallotton et son épouse entreprennent d'exploiter un hôtel-café-restaurant qui vient d'être construit. Le patron, cuisinier de formation, ne sait pas encore qu'il est en train de poser les premières pierres d'une immense renommée. Il en est encore un peu surpris aujourd'hui. Et pourtant, c'est bien certain, il a fait de son établissement l'un des meilleurs restaurants de la plaine du Rhône, tandis que l'hôtel se hisse peu à peu à un niveau semblable.

Au gré de transformations successives, les chambres se sont agrandies et se parent à ce jour d'un agréable confort. A un carrefour routier, il convenait d'imposer un silence reposant en apposant des fenêtres antibruit. On a reconstruit aussi les sanitaires, on a rajeuni le mobilier et la décoration intérieure. Il est à peine besoin de relever que la réception est accueillante, que les salons sont douillets et baignés de belle et chaude lumière. Le personnel est avenant, serviable et attentionné. Quoi de plus naturel, puisqu'ici chacun est stylé à l'école d'un patron qui sait ce qu'il peut demander et doit exiger. Gérard Vallotton traverse les lieux, toujours alerte, sa démarche est vive, ses gestes précis et ses actions déterminées. Entre deux chaleureuses poignées de mains, un salut souriant et convivial, il a l'œil sur tout, à l'affût du moindre détail, à l'écoute de tout, mais oubliant aussi instantanément ce qu'il importe de ne pas entendre. Tout se passe dans une atmosphère détendue et

harmonieuse. Une harmonie qui rayonne de M^{me} Vallotton. Elle est l'ange gardien de la maison. Discrète mais présente partout.

... à un restaurant de prestige

N'étant ni Gault ni Millaut, ni même Michelin, ni davantage l'un de leurs détecteurs de talents culinaires, n'étant donc habilité en rien à juger en expert, hormis mon goût personnel, c'est en toute humilité et en simples touches climatiques et intuitives que je me permettrai d'aborder les lignes qui suivent.

Gérard Vallotton a transmis à ses fils Olivier et André sa passion pour la restauration. C'est auprès de chefs réputés (Max Kehl, Gérard Rabaey, André Jaeger, Michel Guérard) qu'Olivier Vallotton a fait ses classes. Mais encore fallait-il que nanti d'une auréole référentielle, il sache traduire en savoir-faire personnel les conseils avisés des maîtres. C'est en 1984 qu'il s'en revient au pays et qu'il se met à brosser les premières esquisses de sa toile culinaire. D'emblée, celle-ci s'affirme de qualité et se personnalise en subtiles et originales compositions gustatives, de repas de midi en banquets du soir. Il y a quelques années, son frère André, qui a suivi le même cursus de formation, vient le rejoindre et, ensemble aujourd'hui, ils pratiquent une cuisine bicéphale. Ils n'apparaissent que rarement au devant de la scène et ne traversent qu'occasionnellement le restaurant. Ils reçoivent compliments, félicitations et témoignages d'enthousiasme au travers de leur remarquable personnel de salle. Eux, c'est quasi en laboratoire, dans leur cuisine, véritable réceptacle d'imagination délicate, de trouvailles et découvertes, qu'ils pratiquent leur art. Le retour d'estime, ils l'apprécient à la fidélisation de la clientèle et sont ravis de constater que parmi celle-ci les jeunes ne sont pas rares. Quoi d'étonnant, si l'on sait qu'un repas au Gourmet représente et constitue une réelle fête. Et chacun sait, d'ouï-dire ou d'expérience, que la cuisine d'ici est truffée d'originali-

tés subtiles et délicates, riche d'un tempérament généreux et toute empreinte de senteurs méridionales, d'effluves orientales et d'influences asiatiques. Les chefs apprêtent avec justesse, rigueur et fantaisie les mets d'une carte variée, et leurs créations échappent aux modes ou les précèdent en propositions diversifiées plusieurs fois dans l'année. Ici, l'esprit de la démarche de travail est saine



Oswald Ruppen

et porte inéluctablement les fruits d'une réussite amplement méritée et dont la réputation, la renommée ne sont pas surfaites et ne tiennent pas de la légende.

Au Forum, au Gourmet, la synergie des forces vives de travail est engendrée par des qualités élémentaires: l'esprit de famille et le souci constant d'être au service d'une clientèle toujours plus exigeante. Rien d'ostentatoire, rien de démesuré, tout s'articule, se crée en douceur mais avec la volonté délibérée de tendre à la perfection. Nombreux sont celles et ceux qui pensent et disent que les Vallotton y parviennent souvent.

Jean-René Dubulluit



Oswald Ruppen



Hôtel des Bains de Saillon

Le plus grand quatre étoiles de la plaine du Rhône

L'hôtel des Bains, c'est non seulement un nouvel atout à mettre au crédit du tourisme valaisan, mais une nouvelle philosophie de l'hôtellerie conçue pour ses hôtes. En effet, tant la conception du bâtiment que sa politique d'exploitation ont été pensées en fonction des besoins les plus exigeants en matière d'accueil et d'hébergement, qu'il s'agisse de touristes de passage, de familles en vacances, de curistes, de congressistes ou de sportifs.

Une magnifique enclave touristique

Les Bains de Saillon, l'un des fleurons du thermalisme valaisan, voire helvétique, disposent depuis septembre 1992 du seul établissement hôtelier affichant quatre étoiles entre Martigny et Sion, dans le complexe même de ce qui est devenu un véritable village de vacances aux allures de «marina». En effet, l'architecture, due à l'atelier André Darioly à Sion, rappelle la Provence. Les façades roses de l'hôtel, les teintes jaune, ocre et rose des cinq immeubles – un sixième est projeté – qui totalisent quelque trois cents appartements et studios, les piscines avec accès par des galeries, le vaste parc arborisé et fleuri, ne font qu'accentuer le dépaysement apprécié des hôtes.

Niché dans la verdure des vergers et vignobles, dans un décor de sommets majestueux au cœur du Valais, le complexe thermal a trouvé une situation idéale.

Créneau indispensable des thermes

L'hôtel, qui a nécessité un investissement de 15 millions de francs, est le fruit d'une importante recherche architecturale respectant la typologie des constructions, en symbiose avec le centre thermal. Il offre 71 chambres dont cinq suites, une salle à manger de 150 places, des salles de séminaires et d'expositions aux noms de grands crus valaisans, un bar, Le Farinet, des salons de coiffure et de beauté, des

boutiques et magasin d'alimentation, un bureau du tourisme et un très vaste parking.

Un couple d'hôteliers confirmés: Gabrielle et Jean-Michel Rupp

La gestion de l'hôtel ainsi que l'exploitation du restaurant des Bains et le service de location des appartements sont assurés par la Société de management Hans Zurbrugg et Marianne Gauer. Le directeur, Jean-Michel Rupp, se réjouit de l'expansion du taux d'occupation de l'hôtel: 72% en juillet, et 85% en août. Principes d'accueil, méthode de marketing, accommodements financiers ont favorisé ces résultats. Seule ombre au tableau, le recrutement difficile du personnel bilingue, dû aux restrictions imposées pour les travailleurs étrangers.

Enfin, l'hôtel des Bains est membre du Club des enfants bienvenus, dont font partie une trentaine d'hôtels. Cette appartenance implique l'existence d'une garderie gratuite, de menus et de réductions adéquates pour les enfants.

Simone Volet



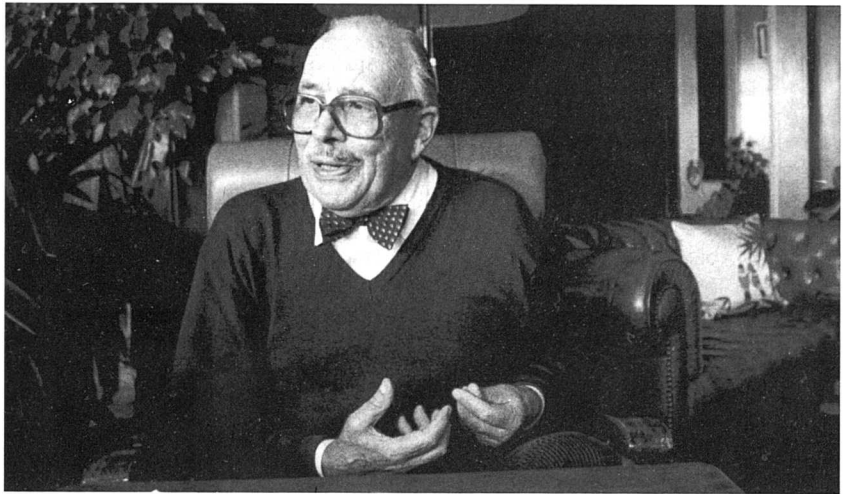
Oswald Ruppen



Oswald Ruppen

Histoire d'arrière-grand-père en petite-fille

C'est simple: il suffit d'aimer!



Oswald Ruppen



Oswald Ruppen

Hôtelier... l'un des plus beaux métiers du monde. Il y a d'abord le contact humain à journée faite. "Le seul luxe véritable", selon Saint-Exupéry. Un contact avec des gens heureux, en principe, puisqu'ils savourent les vacances, l'escapade, le bien boire, le bien manger ou le repos tout simplement. Il y a aussi cette chance énorme, mal comprise par beaucoup, qui vous met au service de l'autre, à l'embellissement de ses instants d'évasion.

Et pourtant, le métier vit des heures difficiles au pays du tourisme par excellence. Combien de Valaisans ont-ils rejeté d'un revers de manche tout ce que leurs parents avaient accumulé dans un coin de paradis?

Au terme des fêtes du centenaire de Crans-Montana, une famille, une lignée, mérite un coup de projecteur: les Mudry de l'hôtel Alpina et Savoy. Le chef de file, Alfred, fut l'un des pionniers de la station naissante. A l'aube du siècle déjà, il était à pied d'œuvre, misant tout d'abord sur la formation des jeunes en dirigeant un institut, s'adaptant ensuite à l'accueil avec l'arrivée des internés français de 14-18, avant de mettre résolument le cap sur l'hôtellerie de classe.

Alfred fut le témoin des limbes du Haut-Plateau: le temps des mayens, des revenants, des semaines de 70 heures, du chauffage au bois, des fosses septiques devant l'hôtel, des blocs de glace qu'on sciait sur l'étang pour garder le vin au frais; le temps aussi où la seule école de la station était une baraque de chantier. Aujourd'hui, son petit-fils et son arrière-petite-fille assurent le relais avec les atouts les plus performants qui soient: un sens inné de l'hospitalité, des aménagements d'avant-garde comprenant une piscine, un environnement paisible que même

la forêt et la neige contribuent à rendre aimable.

Avant de reprendre l'œuvre de son père, André Mudry, aujourd'hui à la retraite (sauf pour le golf), a couru l'étranger, de Londres à Stresa, comme Ritz et Antille. Plus tard, il a côtoyé dans son hôtel les grands d'Europe, de la duchesse de Luxembourg au prince Bernadotte, mais il savait les quitter en douce si le plus anonyme des clients surgissait à deux pas. Il a l'hôtellerie dans les veines, dans le cœur. A peine vous a-t-il salué qu'un mot fleurit sur ses lèvres: "Qu'est-ce que je vous offre?" Et le voici qui s'enquiert de votre voyage et de vos projets de séjour. Sa motivation: "J'ai toujours eu du plaisir à faire plaisir aux gens".

Et son épouse enchaîne, avec un charme que l'âge n'a pas effleuré: "L'hôtellerie, c'est simple: il suffit d'aimer!"

Pour Mme Gertrude Mudry, il n'est point de métier plus complet, capable de vous donner autant de satisfactions. "Il y a le contact, du matin au soir, mais aussi cette ouverture vers des gens de tous horizons, de toutes conditions. Il y a le pouvoir magique qui vous fait, au fil des heures, hôtesse, cuisinier, dégustateur, architecte d'intérieur, comptable, fleuriste ou bonne à tout faire." Et elle ajoute: "Ça ne me fait rien de balayer un corridor, et d'être plus tard en robe du soir au milieu des clients."

Ce qui attriste les Mudry, c'est la difficulté qu'ont les Valaisans à mesurer la beauté du métier et l'enrichissement qu'il offre au-delà des sacrifices qu'il réclame.

Alfred, André, Jean, Michèle... quatre générations d'hôteliers dans le Valais des vacances. Un chapitre enluminé au grand livre d'histoire de ce coin de terre.

Pascal Thurru

L'hôtel des Vignes à Uvrier

Un esprit d'entreprise et de bâtisseurs

A l'est, Saint-Léonard délimite le vaste parc ombragé, au sud le val d'Hérens suggère mille charmes et richesses, au nord les vignes s'élèvent en coteaux alors qu'au couchant Tourbillon et Valère montent la garde séculaire. En ces terres d'émotions et de contraste qui séduisent et fascinent depuis toujours, merveilleusement intégré au paysage du vignoble valaisan, l'hôtel des Vignes surprend au premier regard mais inspire d'emblée aussi un sentiment d'harmonie et de solidité. Au centre du Valais, entre Sierre et Sion, un quatre étoiles est né.

En 1986, M. et Mme Menegale-Duc décident d'orienter leur vie commune et active vers la réussite concrète, à travers les chemins

escarpés et inconnus de l'hôtellerie. Lui, Pierre, vient de l'enseignement mais souhaiterait s'engager dans un travail susceptible de lui apporter des satisfactions plus concrètes et immédiates. Elle, Christiane, est fille de Jean-Charles Duc, ancien propriétaire de Magro, distributeur alimentaire. A eux trois ils disposent de quelques moyens financiers et de ce qu'il faut pour entreprendre et bâtir. Au lieu de se prélasser dans une vie aisée, le jeune couple, épaulé par l'expérience commerciale de Jean-Charles Duc, se lance dans une étude du marché et constate qu'il manque, à proximité de la capitale, un hôtel de haut rang et de qualité. Dès lors on précise les objectifs, on projette, on dessine, on analyse

chaque détail en vue d'assurer la réussite de l'entreprise. Le nouvel établissement ouvre ses portes en 1991. Il ajoute un fleuron de qualité et de prestige à l'hôtellerie et au tourisme valaisans.

L'architecture est originale, sobre et rationnelle, indépendante de l'esprit du temps. Tout au plus semble-t-elle inspirée par la vieille ville de Sion de par l'ambiance de ses couleurs, et par le château de Stockalper avec lequel elle pourrait avoir quelques affinités. Certains visiteurs pensent qu'il s'agit d'un ancien manoir ou couvent que l'on aurait totalement rénové. D'autres que c'est une architecture d'avant-garde. Disons plutôt qu'elle s'extrait du temps en mêlant habilement tradition et modernité. Dès

Oswald Ruppen



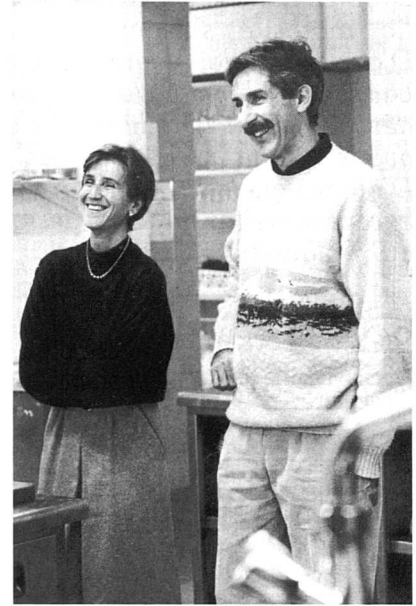
le seuil franchi, le visiteur est enveloppé dans une ambiance de confort chaleureux. Les espaces sont largement dégagés, mais un agencement habile leur confère cette atmosphère d'intimité qu'on aime retrouver dans un hôtel.

Au restaurant, vous ne pourrez manquer d'apprécier une cuisine accordant une large place aux produits régionaux et vous aurez l'occasion de découvrir la richesse et la diversité de vins à la réputation méritée. L'harmonie offerte au palais gourmand ouvre les portes d'un véritable palais résidentiel; suites, duplex, appartements, chambres simples ou doubles: quel que soit votre choix, on a veillé à ce que l'harmonie des couleurs, la générosité des volumes et la tran-

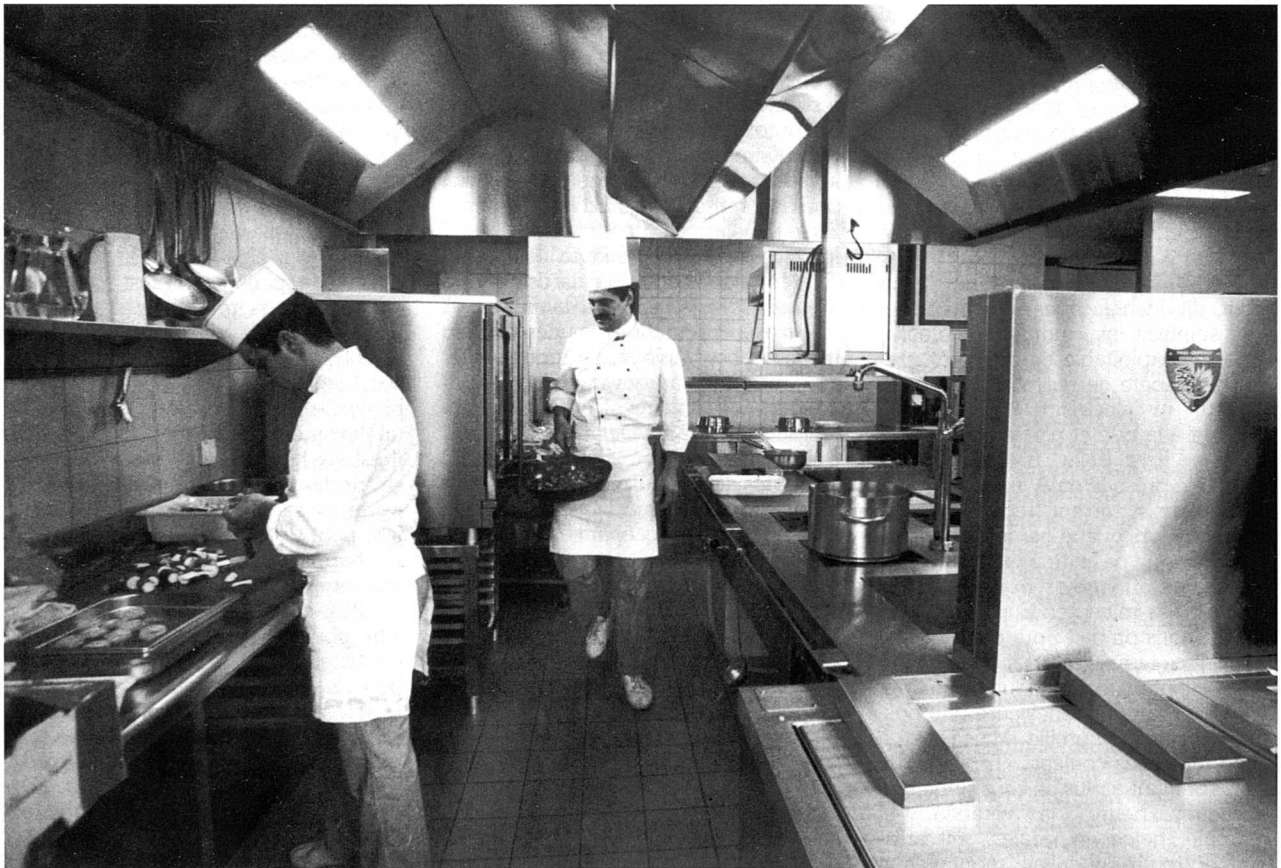
quillité douillette rendent votre séjour agréable. Ce havre de paix s'offre en échange cordial au tourisme de passage, aux hommes d'affaires, à des entreprises, aux sportifs, et met à disposition des infrastructures de réunions, de séminaires ou de stages. Ici, la symbiose entre travail et plaisir, réflexion et détente se tisse d'évidence.

Grâce aux qualités humaines et fondamentales qui animent et régissent la démarche hôtelière de Christiane et Pierre Menegale, grâce à leur subtile et délicate intuition naturelle, l'hôtel des Vignes est en passe de tisser la trame riche et généreuse d'une réussite dont le Valais ne pourra que s'enorgueillir.

Jean-René Dubulluit



Oswald Ruppen



Oswald Ruppen

De petits reflets en petites touches sur l'hôtellerie valaisanne

A l'heure où les mots crise conjoncturelle, récession, usure structurelle, démotivation se sont infiltrés insidieusement mais en force dans le vocabulaire quotidien et la réalité économique. La morosité s'insinue aussi dans le monde touristique. D'aucuns se plaignent avec arguments et chiffres à l'appui, et ils baissent les bras. D'autres, plus enclins à la lutte, refusent avec détermination d'abdiquer face aux conditions adverses. Nous avons même rencontré des hôteliers-restaurateurs heureux. D'où ces quelques cartes postales, furtives, climatiques et non exceptionnelles, prismes des qualités intrinsèques et reconnues aux Valaisans.

Du Weisshorn à Finhaut

La convivialité tissée d'aventure

Certes, il y a la route. Mais l'Express de Chamonix est tellement plus bucolique. Allez, je choisis la crémaillère: Martigny, Vernayaz, Salvan, Le Trétién, Finhaut. En français, en allemand et en anglais, une voix suave vous décrit la vallée et les curiosités qu'il convient de visiter, alors que la sémillante Nicole, étudiante, hôtesse d'un été, vous incite à découvrir en dégustation les produits du pays. Arrivé à Finhaut, la pension-restaurant Les Perrons, qui tient son nom de la montagne posée en face, vous fait signe presque en face de la gare. L'accueil est sobre et chaleureux. Il faut dire qu'Anne-Madeleine et Jean-Jacques Staub ont une solide expérience du service et de la disponibilité à la clientèle, expérience qu'ils ont acquise sur le tas et à la dure à travers la chevauchée hôtelière fantastique menée pendant près de treize ans à l'hôtel du Weisshorn.

L'hôtel du Weisshorn, quel défi! «Au début, dit Jean-Jacques Staub, l'entreprise semblait insurmontable, l'établissement inexploitable, le bâtiment prenait la tempête de partout, il n'y avait ni eau, ni électricité, les fenêtres vibraient à la bise et n'arrêtaient pas la froidure. Il a fallu pallier à tout, construire presque de A jusqu'à Z, jeter un pont sur le torrent, rechercher une clientèle, alors que le confort était précaire, pour ne pas dire inexistant. Dans le domaine du «moins trois étoiles», il n'y avait pas mieux en Europe. Au village on nous prenait pour des dingues. Pendant ce temps-là, nous, on régatait. Et les clients venaient tout de même. On bénéficiait de la meilleure pub possible: le bouche à oreille. Mais on en a vu de toutes les couleurs. Tornades de vents soufflant à plus de cent cinquante kilomètres heure, la véranda qui s'écroule, neige en rafales, toit arraché. En outre, il fallait monter huit



mille litres d'eau tous les jours, entretenir la chenillette, aller chercher les clients le soir au bas de la piste, s'approvisionner: Saint-Luc était à 11 km, donc 22 km aller et retour... préparer les repas, servir, répondre à la demande des hôtes... Et les clients qui restaient, se plaisaient, revenaient. Réconfortant, aujourd'hui ils nous retrouvent à Finhaut. L'école du Weisshorn aura surtout été une école de vie, nous en retirons aujourd'hui les bénéfices, ici.»

Ici, c'est les Perrons. Papa et maman sont toujours là, mais c'est Isabelle la fille qui est responsable de la maison. A eux trois, ensemble et soudés dans le travail, sans employé, ils font tourner une entreprise à nouveau en création, en mutation, en devenir: 27 lits, la restauration, le café. Des Japonais, des Belges, des Suisses, des Américains, des hôtes de partout, de passage ou en séjours prolongés, la clientèle de l'endroit. L'hôtel ayant été fermé durant de longues années, il a fallu rouvrir, aménager, prendre l'air du bureau et du village, repartir à zéro et foncer dans une nouvelle aventure. Une nouvelle fois et encore, un trio de battants volontaires, nantis d'imagination hôtelière et de serviabilité, se retrouve propulsé vers un sacré défi. C'est à nouveau la découverte et l'aventure... Mais l'aventure lucide, maîtrisée et dans la joie et la bonne humeur. Pour l'heure, les Staub cherchent encore leurs marques. Ils travaillent dur, la clientèle

arrive et s'accroît lentement. Elle apprécie le caractère de ces hôteliers pas comme les autres, de ces pionniers qui rappellent ceux qui, au début de ce siècle, ont jeté les bases de l'hôtellerie valaisanne.

Les Veisivi aux Haudères

L'ambiance familiale à fleur de cœur

Au cœur d'une vallée de rêve, les Haudères s'incrument en bâtisses typiques enracinées dans la verdure, au fil de la Borgne, aux pieds des Dents de Veisivi, tel un joyau fleuri dans un écrin de teintes moirées et sauvages, parfumé des senteurs d'arolles et de mélèzes. Ce village privilégié appelle un arrêt. Et puis, tant qu'à faire, prenez à gauche en arrivant à l'église, pas trente mètres et vous serez chez les Maitre, à l'hôtel des Veisivi. Vous ne pouvez pas vous tromper. Parcage en pente douce, le soleil irradie... Musique alentour, c'est Dubu qui inonde le quartier d'un Vivaldi ou d'un Mozart...

«Pointe, pointe je te dis, pointe». Quatre accros de la pétanque s'entre-conseillent; la boule ferrée s'arque en une trajectoire idéale, éclats de rire, effusions, congratulations à la marseillaise: «onze à onze». Les chopos de blonde valaisanne s'entrechoquent. Voilà pour l'ambiance extérieure. Déjà vous êtes conquis. Sur la terrasse, six italo-neuchâtelois en goguette dégustent de la viande séchée, du lard sec, du vieux fromage du pays, ils arrosent tout ça de fendant. Zucchet tient une grande théorie sur Xamax qui a pris quatre à zéro contre Sion... Gordana, la serveuse croate, sert un whisky et deux de rouge à deux fidèles pensionnaires genevoises qui s'extasient pour la énième fois sur le calme réparateur du coin. Et elles ajoutent que la promenade du jour était fort belle, qu'heureusement le petit chat n'est pas mort, mais que leurs muscles peu entraînés réclament déjà les bras de Morphée dans les lits douillets de la chambre boisée, exposée au sud. Sur les conseils bienveillants de Gordi, on fera demain une promenade à plat.

Il est six heures, Monique la patronne se profile dans l'encadrement de la porte de sa cuisine. Le tablier seyant, un petit couteau à la main, elle s'échappe de ses fourneaux, s'en vient couper au jardin jouxtant la terrasse salades, carottes, persil et autre ciboulette pour le repas du soir. Arrêt babilcausette: «Bonjour, santé, encore un peu de pain? ...vous avez vu mon rosier, superbe... les géraniums, ça va, il faudra que j'arrose ce soir... souper, j'suis en train de préparer: salade, légumes, entrecôte aux morilles, abricots.» Jean (c'est le patron), débarque de son camion, on l'appelle trompette, vu qu'à la fanfare... Il dit que la journée

a été dure, il s'éponge le front, remonte son pantalon, «une mini en vitesse», il faut allumer le foyer, ce soir il y a huit raclettes au feu de bois. «Mio, n'oublie pas d'avertir Véronique (c'est leur fille) qu'elle vienne donner la main au service... elle n'est pas libre, alors appelle Lydia ou Francine (les cousines). Ça jongle, mais au rythme d'ici, on fait les choses en mouvance calculée, on agit, on ne s'agite jamais. Le téléphone sonne, le patron s'y précipite: «Une chambre pour quatre jours, la douze comme la dernière fois, oui, oui bien sûr.» Demain Pierre et Mireille débarqueront de Boudry, ce sont de vieux habitués. D'ailleurs, ici, ce sont presque toujours de vieux habitués. Depuis quatre, six, vingt ans même. La fidélisation c'est la force de la famille Maître. Du Jura, de Belgique, d'Aarau,



ils reviennent chaque année, souvent deux fois l'an. Et ceux-là de Bretagne, qui sont arrivés mardi, ils ont déjà dit qu'ils reviendraient l'année prochaine. Hélas, cette année, Marc et Jeannette ne pourront pas venir, dommage parce qu'on les aime bien ces deux-là. Il fait un petit coup de frais avant souper, on se replie à l'intérieur. Le café est accueillant, les tables de la salle sont dressées. Jean le scieur mâchouille une allumette accoudé au comptoir, René boit dubitativement une mini, il ne dit presque rien, il n'en pense que beaucoup plus, il attend Michel le banquier pour une histoire de cagnotte. Michel le buraliste postal sirote un blanc-limé, il attend aussi le banquier pour un problème de foot, on entrelace français et patois, Jo apporte des papillons, Bip a un chalet à vendre, hier il a acheté deux appartements, Charlot passe en vitesse poser une affiche, la tribu de Hug, les musiciens belges, vient dire au revoir, embrassades, Pilloud débarque, l'OSR est en vacances, jeudi il fera la Pointe de Voisson, Burnier, dit Bubu, se réjouit de son vol en parapente de demain et des champignons ramassés aujourd'hui alors qu'Eugène tente de nous faire comprendre à tous que même si la situation mondiale est catastrophique, l'Echo de la Dent Blanche est une merveilleuse fanfare, peut-être la plus belle du canton... Tout à l'heure, chacun ira souper chez soi, les pensionnaires seront servis et bien servis. Certains reviendront ce soir, on

jouera aux cartes, on regardera Ser-vette-Sion à dix heures à la TV, et puis, le chœur mixte viendra boire un dernier verre après la répétition. Et si tout va bien on chantera, on fera un peu la fête et on se refera une petite bouteille de muscat pour la route...

Ainsi va la vie, avec des saisons chargées, des entre-saisons qui le sont un peu moins. A force de fidélité, certains touristes sont «presque d'ici». Ils connaissent à peu près tout le monde dans le village.

Il est minuit; le patron doit descendre à Sion, il va chercher son fils Eddy qui fait un apprentissage de cuisinier à l'Hôtel du Rhône et qui a deux jours de congé. Avec le temps, peut-être que le fiston reprendra la maison. Poignées de mains, salutations nocturnes. Dehors le ciel est constellé d'étoiles, c'est le seul endroit au monde où l'on a l'impression de pouvoir les cueillir du bout des doigts.

Le Déserteur à Nendaz

Le dynamisme, la chaleur de l'accueil, la compétence.

En ce temps là, c'était en 1850, un peintre naïf surgit de nulle part et s'installa dans le village de Nendaz, ce village de montagne où il devait se cacher et disparaître en 1871. «Le Déserteur», comme on l'appelait, vivait tel un renard traqué en se dissimulant dans les granges les plus reculées. Il sut pourtant se faire adopter des indigènes. Ceux-ci le régalaient de pain de seigle et de fromage. Et lui leur offrait en retour des peintures d'une étonnante fraîcheur, d'une merveilleuse naïveté.

De cette image emblématique tissée dans la trame légendaire du passé, la famille Bourban a tiré et dessiné l'enseigne lumineuse et chaleureuse de l'admirable établissement qu'elle anime aujourd'hui avec passion. En 1967, Louis Bourban, douanier, fondeur reconnu ayant participé aux JO de Saint-Moritz en 1948, décide de faire une grande conversion. Non pas à skis mais dans sa vie professionnelle. Il a l'esprit d'entreprise, le sens de la famille, la fibre accueillante; il sait transmettre ses enthousiasmes à ses proches et partager les devoirs et réussites avec eux. Ainsi, avec l'une de ses



sœurs, son épouse Alice et leur fille Antoinette, il construit une pension destinée à recevoir des groupes de jeunes. On vient de Neuchâtel, de Nyon, de Genève ou de Soleure. Tout le monde est content et l'on s'apprécie mutuellement. En 1973, d'évolutions en mutations, l'établissement s'ouvre à la clientèle touristique. Pierre-Willy et Elisabeth rejoignent l'arche familiale. En 1989, les parents se retirent sur la pointe des pieds et remettent l'affaire aux trois enfants qui la dirigent, l'habitant de leur présence efficace et l'animent dès lors de leur chaleureuse et dynamique compétence.

Chez les Bourban du Déserteur il n'y a pas de mystères, pas davantage de miracles: papa et maman ont transmis à leurs enfants leur goût du travail et leur sens de l'hospitalité. Aujourd'hui, les aînés se sont mis un peu en retrait mais leur présence demeure effective. Ils environnent de bienveillance un frère et deux sœurs qui le leur rendent bien. L'entente est fructueuse et efficace. Ici, on échange des points de vue constructifs, on ne se noie pas dans un verre d'eau, on court à l'essentiel avec entrain. Signe révélateur: le personnel est fidèle, certains travaillent ici depuis trois, six et même neuf ans. Bien sûr, il y a aussi du stress, des coups de feu et de gueules, frottements inéluctables. Mais on évite les conflits en considérant que quand l'un a raison l'autre n'a pas nécessairement tort. Sous les feux de la rampe, les acteurs de la brigade du personnel s'adonnent à la tâche avec entrain et plaisir de servir, de préparer des mets, de rendre le café, le restaurant, le carnotzet, les terrasses et les chambres accueillants. Dans cet univers serein, reposant et joyeux, il fait bon déguster un excellent vin, prendre le temps de partager un repas de spécialités valaisannes, un tartare ou d'autres mets d'une carte variée, sans démesure.

En outre, le Déserteur est d'architecture extérieure et intérieure plaisante. Il reflète le «chez nous», où la pierre s'harmonise avec le bois dans un heureux mariage. On se sent à l'aise. D'ailleurs la clientèle ne s'y trompe pas. Il y a quelques années venait la génération des parents, aujourd'hui viennent les enfants et les petits-enfants. Pendant ce temps-là, grand-papa Louis sculpte des cendriers, des planches à découper la viande, des encadrements de tableaux... Grand-maman Alice supervise sans avoir l'air d'y toucher, accueille les clients. Antoinette, Elisabeth et Pierre-Willy s'activent. Tandis que je m'appête à m'en aller, je jette un dernier coup d'œil à la peinture originale du Déserteur. Ah! il ne se doutait pas, lui l'errant, le vagabond inquiet, que son nom servirait d'enseigne à un hôtel où l'on séjourne si volontiers dans la paix et le bonheur.

Jean-René Dubulluit

Interview de M. Eric Biselx,

directeur de l'Association hôtelière valaisanne

— Une étude récente fait apparaître que le tourisme ne passionne pas les Valaisans. C'est surprenant, non? Cela inquiète-t-il les milieux hôteliers?

— Il est évident que cela nous concerne et nous inquiète. Mais cette situation ne date pas d'aujourd'hui. En fait, les Valaisans se comportent comme si le tourisme était une activité marginale qui ne concerne que les stations de montagne. Alors que le tourisme fournit un tiers des revenus du canton et un tiers des emplois, de manière directe ou indirecte. Il s'ajoute à cela le fait que les localités touristiques ne coïncident pas avec les communes politiques. Il en résulte des incompréhensions et des tensions entre des gens qui ont pourtant des intérêts convergents. Ce phénomène est plus marqué dans le Valais occidental que dans le Valais alémanique. Au demeurant, dans de grandes stations comme Saas-Fee ou Zermatt, il y a coïncidence entre entités politiques et touristiques.

— Est-ce que l'on observe le même phénomène dans l'hôtellerie étrangère?

— Cela dépend du pays. Prenez l'Autriche. La cohésion populaire est très forte autour du tourisme parce que chacun sait là-bas que c'est la première source de revenu du pays.

— Est-ce que la qualité de l'hôtellerie valaisanne est homogène?

— Les situations des petites et grandes stations, des petits et des grands établissements ne sont pas comparables. Il est par conséquent difficile d'évoquer un tissu homogène. Mais on peut en revanche parler d'un bon niveau moyen de qualité. Encore qu'il importe d'être vigilant...

— Vous parliez de mentalité?

— Oui, effectivement! D'une part, il y a des stations qui ont une vieille tradition hôtelière et d'autre qui sont relativement nouvelles, qui font leurs armes et leurs expériences. En outre, il faut bien convenir que si la majorité des hôteliers ont une solide formation, d'autres négligent de se perfectionner. Mais je parle de mentalité, parce qu'il ne suffit pas de disposer de capitaux et de faire une bonne école hôtelière pour réussir: si vous n'avez pas la passion de votre métier, vous ne serez jamais qu'un médiocre hôtelier.

— Et qu'en est-il de l'infrastructure hôtelière, notamment en plaine?

— En plaine, les situations sont variées. Martigny, par exemple, s'est équipé dans les années 60, lors de l'ouverture du tunnel du Grand-Saint-Bernard. De l'ancienne configuration, beaucoup d'hôtels ont disparu. D'autres ont surgi ou se sont transformés: la Poste, le Rhône, le Forclaz-Touring, le Stand, le Grand-Quai, le Saint-Bernard, la Porte d'Octodure et le Forum. Martigny n'est pas mal équipé.

— Et Sierre, et Sion, Viège, Brigue?

— Il faut reconnaître que Sion est assez mal desservi. Mais actuellement, certains tentent de combler le vide. De nouveaux hôtels se créent même en périphérie comme l'hôtel des Vignes à Uvrier. Malheureusement, l'Europe a été fermée peu après son ouverture. Il faut espérer que les problèmes se résoudront et que cet établissement pourra être à nouveau opérationnel dans un avenir proche. Quant à Sierre, la situation est assez stationnaire. Quelques hôtels récents se sont ouverts:

les Berges du Rhône à Chippis, l'Europe à l'entrée de la cité; l'Atlantique, lui, est plus ancien. Non, Sierre n'est pas mal équipé. A Viège, il y a peu de choses. Brigue est mieux doté.

— Donc, l'équipement hôtelier est satisfaisant. Mais n'y a-t-il pas faiblesse dans l'environnement ludique, culturel et de divertissement?

— Effectivement, vous avez raison. Disons que pendant de nombreuses années l'on n'a pas su mettre en évidence les atouts culturels du Valais. A part le folklore, et encore, c'était toujours un peu la même chose... Or, les atouts culturels existent, et sous de multiples facettes: théâtre, musique, expositions, etc. Il convient de faire preuve d'imagination dans ces domaines également. A cet égard, la Fondation Pierre-Gianadda est un exemple, en ce sens qu'elle a su éveiller l'intérêt des Valaisans et d'une foule de gens venant de l'extérieur sur les potentialités effectives existant également chez nous. Ce n'est pas le seul exemple bien sûr. Et, depuis quelques années, on en a pris conscience et dans les offres, on prête beaucoup plus d'attention à l'apport culturel: Festival Varga, Festival de BD à Sierre, le théâtre du Crochetan à Monthey, le théâtre de la Poste à Viège. Il est évident que le Valaisan est un bon producteur, mais il n'est qu'un piètre vendeur. Cela se vérifie dans beaucoup de domaines. Actuellement, il ne faut plus seulement savoir faire, il faut aussi savoir faire connaître et faire savoir. Avant, pendant longtemps, le client venait chez nous, il n'y avait pas besoin d'aller le chercher. Aujourd'hui c'est terminé. L'hôtelier ne peut plus se permettre de rester assis dans sa réception en attendant

la clientèle. Là aussi il doit s'opérer des changements dans les mentalités. Il faudra un petit peu de temps et des gens mieux formés, notamment dans le marketing.

— *Un virage, une mutation d'importance et dans les mentalités également?*

— Certainement. Car même dans les bons établissements, il faut faire preuve d'initiative et d'imagination. La concurrence est là et l'offre étrangère existe. On ne peut pas comparer le Valais actuel avec celui d'hier. A l'époque, on était «le» paradis des vacances.

Aujourd'hui, d'autres se sont équipés, l'Autriche, l'Italie, la France. Partout l'offre est attrayante. De surcroît, la Suisse connaît les niveaux des salaires et les coûts des marchandises les plus élevés des Alpes. Donc il n'est pas facile actuellement pour l'hôtelier suisse de garder sa position sur le marché. Les grands atouts

qu'il possède encore résident dans le calme, la propreté, la sécurité ambiante, le service, le sérieux qui, à qualité égale ou supérieure, peuvent être concurrentiels et déterminants dans le choix des touristes.

— *N'y aurait-il pas également un problème constitué par le manque d'attrait de la formation dans les métiers d'accueil et subséquemment par une formation aléatoire?*

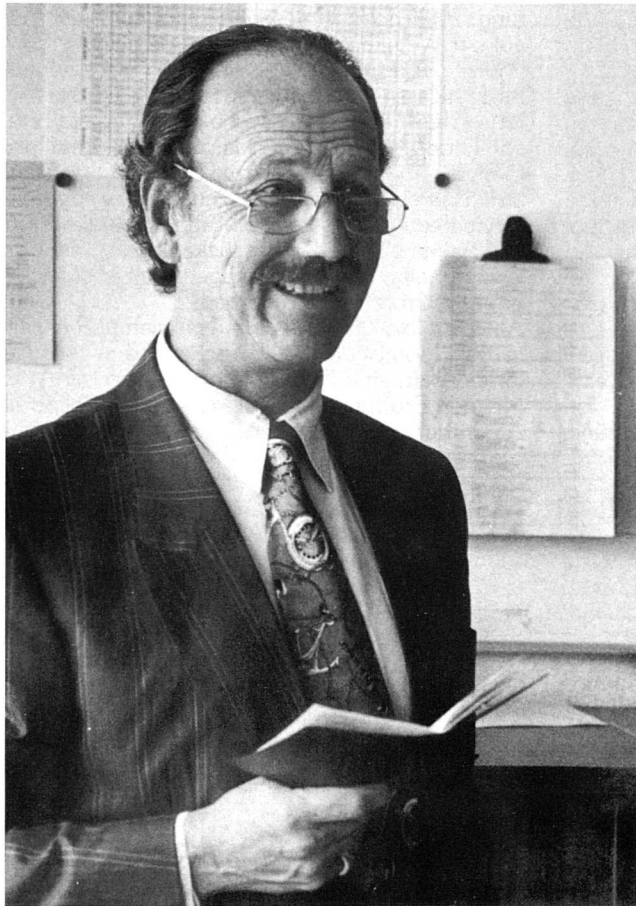
— Oh que oui! Mais il faut relever que le Valais est le seul canton qui exige un cours hôtelier en complément. Mais encore une fois, je crois qu'on se leurre quand on pense qu'une forma-

année huit cents à mille jeunes qui obtiennent un diplôme d'apprentissage de commerce. Il n'y a pas douze diplômes de sommeiller. Là réside peut-être la vraie question. N'y aurait-il pas lieu, dans un canton touristique, de réfléchir et d'entreprendre une véritable campagne d'information auprès de la jeunesse afin de susciter de l'intérêt pour les professions hôtelières, et ceci en informant objectivement sur les aspects réellement gratifiants de ces métiers? Il reste beaucoup à entreprendre dans ce domaine et c'est en fait une question qui concerne beaucoup plus de personnes qu'il n'y paraît.

— *En deux mots, une conclusion?*

— L'hôtellerie valaisanne ne se porte pas trop mal. Les forces sont là parce qu'elles résident dans la richesse même de ce pays, sa nature, son cadre, son climat et aussi dans les qualités des gens d'ici.

Et dans la mesure où l'on comprendra ce que représente le tourisme pour ce canton, que l'on apprendra à découvrir les potentialités des professions hôtelières, qu'on restera persuadé qu'il faut faire dans la qualité dans tous les domaines, tant dans l'accueil que dans le savoir et la promotion efficace, nous ne pourrons qu'avancer sur les chemins de la réussite.



Oswald Ruppen

tion suffit. Ça n'est pas là que se situe la vraie question. C'est bien plutôt: à qui s'ouvrent ces cours de formation? Et là, on devrait avoir plus d'exigences, ne serait-ce qu'en ce qui concerne les motivations. Par ailleurs, c'est aussi et encore une question de mentalité. Il importerait de susciter les intérêts et les attitudes fondamentales et ceci depuis l'école déjà et en informant les jeunes. Aujourd'hui, il y a par

Hotel Maison Blanche und Grand Bain, Leukerbad

«Wir sind stolz, dass rund ein Drittel unserer Gäste Vollpension bucht.» Was für die meisten Hoteliers eher eine Rarität geworden ist, weiss Josef Inderbitzin, Vizedirektor der Hotels Maison Blanche und Grand Bain, zu begründen. Etwa 70% der Gäste des mächtigen Etablissements in Leukerbad sind Kur- und Badegäste. Unter ihnen viele, die den jährlichen Aufenthalt jeweils provisorisch bereits für das nächste Jahr buchen. Die Hotels Maison Blanche und Grand Bain funktionieren als ein Betrieb. Das älteste Hotel in Leukerbad erweckt denn auch den Anschein, dass langjährige Tradition, entsprechende Erfahrung und fundierte Kenntnisse der Klientel der Betriebsführung ein so breites Angebot ermöglichen und dieses gleichzeitig erfordern.

Was auch medizinischen Ansprüchen genügen muss, verlangt eine weit umfassendere Infrastruktur. Ein Rundgang durch den grosszügig angelegten Bau, der seit 1896 zur Hotel- und Bädergesellschaft gehört und seither etappenweise renoviert wird, kann in Staunen versetzen: Alleine das angegliederte «Centre medical» beschäftigt zwanzig Angestellte im medizinisch-therapeutischen Bereich. Das ganze Jahr über geöffnet, verteilen sich Kur- und Badegäste nicht nur auf die saisonalen Spitzenzeiten. Im Maison Blanche gelten andere Regeln.

Das bestätigt auch ein Blick in die Küche: Ein Stab von 20 Köchen unter der Leitung von Joseph Stalder bietet tagtäglich Spitzenküche. Als amtierender Kochkunst-Weltmeister und Mitglied der Koch-Nationalmannschaft besorgt Joseph Stalder zusammen mit seiner Crew heute einen guten Teil Marketing-Arbeit für das Leukerbader Etablissement. «Viele Leute kommen gerade wegen der auserlesenen Küche zu uns» erklärt Herr Inderbitzin. «Wir geben deshalb weniger Geld für Werbung aus und profitieren von dieser kostenlosen Eigenwerbung.» Im neu renovierten Spiegelsaal und im Hotelspeisesaal, nach Belieben auch im kleinen Gourmetstübeli «Au fin bec» lernen Gäste mitunter auch die französische Kochkunst kennen. Was mittags und abends einem opulenten Salatbuffet weicht, ist mor-

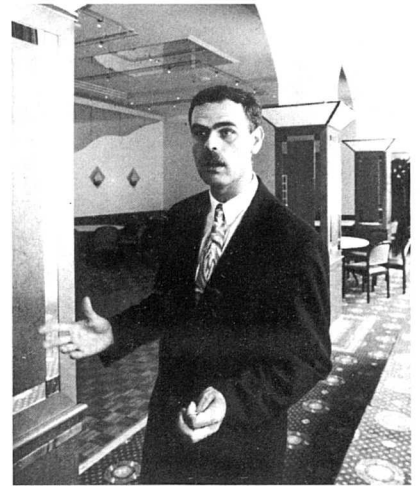
gens als Frühstücksbuffet angerichtet, das seinen Namen verdient: «Wir verwenden ausschliesslich Naturprodukte.» Und man ist keinem Gastgram, der die in Portionen abgepackte Konfitüre der hausgemachten vorzieht.

Den Walliser Produkten schenkt man auch auf anderem Niveau Beachtung: 90% der auserlesenen Tropfen auf der Weinkarte stammen aus dem Wallis.

Im Erstklasshotel, das über 150 Betten verfügt, kann man auch «einfach so» Ferien verbringen. Das Hallen-, Freiluft- und Grottenthalbad ist direkt durch die Hotelräumlichkeiten erreichbar. Fitnessraum, Solarium und Sauna gehören in das lückenlose Gesundheits- und Freizeitangebot im grössten Hotel von Leukerbad.

Ab Ende November 1993 wird sich in den Hotels Maison Blanche und Grand Bain eine Neuerung ergeben: Mit der Eröffnung der St. Laurent-Alpentherme werden die Rituale der Vergangenheit mit den Visionen der Zukunft verschmelzen. «Leukerbad und seine Badehotels» eröffnen mit einem ganzheitlichen Angebot im zentralen Badehaus ein neues Kur- und Badezeitalter. Mit direkten Verbindungsgängen zu den Hotels Maison Blanche und Grand Bain und Hotel de France.

Bettina Mutter



Thomas Andermatten



Thomas Andermatten

Hotel La Ginabelle, Zermatt

Ein Hotel, wie es der Liebhaber von schmucker Gemütlichkeit auswählen wird. Im Ginabelle wird Wert darauf gelegt, dass weder Interieur noch Angebot eine 08.15-Wirkung auf den Gast haben. Thomas Abgottspon, Hotelier: «Wir haben eine Symbiose zwischen Tradition und Moderne angestrebt.» Die renaissanceartigen Stilelemente und die vielen architektonischen Detailüberlegungen machen La Ginabelle schon rein baulich zur Besonderheit. Grosse Erker, geschmückte Fenster und die gezielte Farbenwahl lassen das Hotel ein wenig märchenhaft erscheinen.

Es lohnt sich, den Überlegungen des Hoteliers im Innern seines vor allem auf Familien ausgerichteten Betriebes nachzuspüren: Da sind die Giltsteinöfen, die nach alter Manier die Jahrzahl und die Namen der Erbauer tragen, da ist die Menü-Ecke, die den Ständer mit der täglichen gastronomischen Vorschau bereits eingepflanzt hat. Da ist ferner die Badelandschaft, die in einem riesigen Bergpanorama lockt, und da sind die zahlreichen Schnitzereien, die das Hotel innen und ausen prägen.

Das Ginabelle widerspiegelt in allen Räumen die Freude und Umsicht, mit der seine Erbauer ans Werk gegangen sind. Ein umfangreiches Animationsprogramm, das teilweise vom Hotelier und Skilehrer selber geleitet wird, gehört zum Muss eines guten Hotels. Zusätzlich ist der Kinderclub «Pumuckel» aber zur Beliebtheit geworden: Eine Kindergärtnerin betreut die Kinder der Gäste von 10 Uhr morgens an, in der Sommersaison sind Kinder aus ganz Zermatt willkommen.

Thomas Abgottspon legt neben einer gepflegten Küche, freundlichem und modern organisiertem Service Wert darauf, den Gast sein Verständnis eines Hotelbetriebs auch spüren zu lassen: Die wöchentlichen Führungen mit Blick hinter die Kulisse erfreuen sich reger Nachfrage. Tatsächlich vermag ein Blick in die hauseigene Wäscherei, in den mittäglichen Hochbetrieb der Küche, eine Einweihung in den Rezeptionscomputer oder in die Arbeit der Zimmerverantwortlichen dem Hotelaufenthalt plötzlich noch eine andere Dimension zu geben.

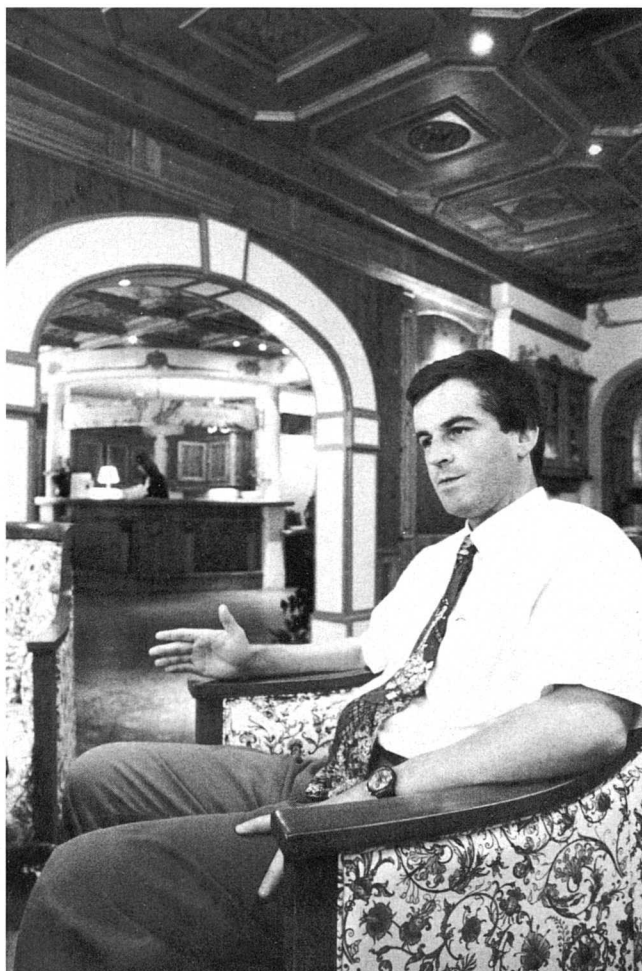
Die Bettenkapazität des Hotels lässt sich nicht wie üblich in Zimmern ausdrücken: La Ginabelle bietet 100 Betten in 45 Einheiten. Zimmer und Suiten, die grossenteils den Blick auf die einmalige Zermatter Kulisse freigeben und in ihrer Ausstattung den Eindruck von Liebe zum Detail und Zierat hinterlassen.

Es sei eine Motivation, immer mit neuen Ideen aufwarten zu müssen, um auch in der Sommersaison mit einer guten Belegung rechnen zu können. Thomas Abgottspon ist sich der wunden Punkte im Tourismus bewusst. Dem Gast bietet er keine fremdartig wirkenden Welten, sondern er versteht sein Hotel als ein Zuhause auf Zeit. Ginabelle will bewährte Zermatter Hotellerie und zeitgenössische, moderne Praxis zusammenführen und mit einer jungen Belegschaft auch den Zermatter Traditionshotels etwas frische Zugluft bringen. Die Familie Thomas Abgottspon-Schell gehört zu einer jungen Zermatter Hoteliergeneration, die Rezessionssymptome nicht einfach hinnimmt, sondern ihr Angebot und Programm entsprechend ausstattet.

Bettina Mutter



Thomas Andenmatten



Hotel Schweizerhof, Saas-Fee

Ein riesiger Wasserfall über grün bepflanztem Stein ist Blickfang der geräumigen Eingangshalle: Das Hotel Schweizerhof, eines unter fünf NOVA-Alpin-Hotels in Saas-Fee kennt viele dieser optischen Überraschungseffekte. Sei es im Panorama vom Hotelfenster aus oder sei es in seiner Ausstattung, die zwar durchaus klassisch, aber höchst modern wirkt, oder im Speisesaal, der mit seinen Gipsstukkaturen und Säulen den Stil der Jahrhundertwende nachahmt. Seit rund einem Jahr in Betrieb, ist der Schweizerhof ein Hotel für «anspruchsvolle» Gäste. «An Weihnachten, Fastnachten und Ostern weilen oft Familien bei uns»

erklärt Benita Bumann, Direktorin. Während der übrigen Saison ist die Belegung eher individuell, erstaunlich sei, wie viele junge Gäste den Weg in den Schweizerhof fänden. Im Winter ist ein Animator für die Unterhaltungs-, Sport- und Entspannungsprogramme der Gäste besorgt: Dazu gehört auch eine wilde Schlittelfahrt und zur Abwechslung ein gemütlicher Racletteabend. «Kinderanimation» bietet das Hotel Schweizerhof ganzjährig, im Sommer ist der Kinderhort auch für die kleinen Gäste aus anderen Häusern offen. Neben allen erdenklichen Freizeitmöglichkeiten, wie sie zu einem Hotel der Spitzenklasse gehören,

zeichnet sich das Hotel Schweizerhof zukünftig immer stärker durch seine Seminar- und Kongresseinrichtungen aus: Für Seminarien und Konferenzen bietet Frau Bumann Arrangements, die von der Begrüssung bis zum Telefax-Service alle nötigen Dienstleistungen für einen reibungslosen Tagungsablauf enthalten. Abends ist für luxuriöse Mussestunden gesorgt: Im spanisch-mexikanischen Spezialitätenrestaurant «El palatino» und im Speisesaal dinieren die Gäste vor einer Live-Musik-Kulisse. Das Angebot des Hotels wird dank der Integration in die NOVA-Hotel-Reihe mit einer guten Idee ergänzt: Auch Gäste, die Vollpension buchen, sind nicht verpflichtet, jeden Abend im eigenen Hotel zu essen: Sie sind auch im Hotel Europa oder im Hotel Saaserhof willkommen - und umgekehrt.

Mit all den Luxus-Einrichtungen, Sonderleistungen und Arrangements und der Animation rund um die Uhr, die ein Gast heute als Selbstverständlichkeit annimmt, setzt auch das Hotel Schweizerhof in Saas-Fee Massstäbe für Hotelbetriebe, die in der Luxusklasse mit anderen, gleichwertigen Angeboten konkurrenzieren müssen. Auch hier ist gerade die Sommer-Auslastung nur durch zusätzliche Angebote zu erreichen. Vergünstigungen und möglichst attraktive Pauschalarrangements, hotelinterne Abendveranstaltungen und zu später Stunde auch die Bar mit funkelnem Sterndach locken den Gast. Benita Bumann weiss abgesehen von Angebots- und Animationsplanung im Team auch andere Aspekte aufzuzeigen, die das Angebot eines Viersternhotels prägen: Weindegustationen finden nicht in erster Linie für die Gäste statt, sondern für das Personal, das anschliessend beim Dinner-Service auf einwandfreie Weinkenntnisse zurückgreifen kann.

Thomas Andermatten



Entre Martigny et Chamonix

La vallée du Trient

Des découvertes qui n'en finissent pas

Les plateaux suspendus qui caractérisent une partie de la vallée du Trient sont si bien dissimulés, et notamment de la vallée du Rhône, à hauteur de Martigny, que leur contemplation est réservée à ceux qui ont suffisamment grimpé pour s'en approcher. A quoi les aide le rail ou la route qui, par cheminement pentu, accède d'abord – à tout seigneur, tout honneur – à Salvan, la ville. La ville par rapport aux villages qui la dominent ou lui succèdent, et portent les beaux noms de Bioley, les Granges, les Marécottes, le Trétien, Finhaut.

Ainsi vit, heureux et caché du dessous, le cœur de la région du Trient, par je ne sais quelle jalouse fierté. Un mot entre tous désigne le territoire farouche: sauvage. Nature sauvage qui ne cesse d'évoluer, de se renouveler: broussailles, forêts, roches, rivières, glaciers... Tout cela bouge effectivement de sa propre vie. Mais je pense tout autant à la mentalité des habitants, qui parfois se jugent eux-mêmes d'un caractère sauvage.

Comme nous l'habitons, un lieu nous habite. C'est spécialement vrai de ce qui fait l'attachement profond, la symbiose, de la population avec la terre qui la porte. Et qui se fécondent l'une l'autre. Les historiens – et notamment dans telles éditions de *13 Etoiles* – ont particulièrement évoqué le passage du XIX^e au XX^e siècle. L'on venait à Salvan et alentour jusque d'Angleterre (voire surtout d'Angleterre) découvrir la montagne et ses sommets... de loin. Soigner ses poumons à l'air du pays (ses vertus demeurent), meubler ses loisirs passivement. Calme exercice, que révèlent à leur manière les «Grands Hôtels», vestiges d'une époque révolue, marquant le début du tourisme dans la vallée, et que l'on trouve jusqu'à Finhaut, jusqu'à Trient.

Tourisme des classes privilégiées, puis se démocratisant au cours des décennies pour devenir surtout familial (il n'est que de songer aux campings de la Médettaz et de Vand'en-Haut). En résumant l'évolu-

Salvan

Harald Mol



tion actuelle du tourisme alpestre, on pourrait la décrire comme un ensemble de découvertes pour tous les âges. Et sous le signe, en effet, de la famille. Ces découvertes s'appellent, dans le désordre, excursions, ascensions, ski, parapente, canyoning...

Découverte, le mot est-il trop fort lorsqu'il s'agit d'un imposant barrage? Celui d'Emosson est grandiose, et ses divers accès «mécaniques» ô combien insolites.

Trient

Harald Mol



Martigny-Châtelard arrivant à Finhaut



Impressionnante également, la vision du pont de Gueuroz, que jouxte la construction – en voie d'achèvement, passionnante à suivre – d'un deuxième pont du même nom, et d'une architecture elle aussi révolutionnaire. Découverte, le mot ne nous paraît pas davantage usurpé à propos de la révélation (rien que pour les couleurs) du glacier du Trient, couronnement de la course enchanteresse le long du bisse, portant le nom de la source qui l'alimente. Et puis comment ne point parler de découverte au sujet des traces de dinosaures, au Vieux-Emosson, datant de quelque deux cents millions d'années? Souhaitons que ces empreintes soient bientôt à l'abri des touristes trop curieux, peu scrupuleux ou simplement inconscients. Nous croyons savoir qu'il est projeté de «plastifier» ces traces, un peu à la façon dont l'ambre, fabrication naturelle entre toutes, a conservé dans la transparence jaunie des fossiles d'insectes; de les protéger en les entourant de matières incolores et de les surmonter de passerelles cruciformes. Puisque nous parlons d'animaux de l'ère secondaire, ayons une pensée non moins attentive, mais plus chaleureuse, pour les mammifères contemporains. Lesquels, comme l'homme, n'existeraient sans doute pas si les dinosaures n'avaient – semble-t-il soudainement – disparu de la terre! Le zoo des Marécottes est là pour notre confrontation avec nombre de bêtes à ou sans cornes, parmi lesquelles les loups, venus de Pologne, donnant toujours le sentiment que – somnolents ou agités – ils sont à la poursuite d'un rêve. Que je cite enfin, last but not least, les neuf ours noirs baribals du Canada, très rares en Europe, vedettes incontestées du zoo. Lieu fascinant, qui abrite encore, littéralement dans ses rochers, une vaste piscine.

Pour sommaires et incomplètes qu'elles soient, ces énumérations devraient déterminer le lecteur non initié à la vallée du Trient à «y voir de plus près», afin de se forger ses propres impressions. Les conversations avec les gens du pays l'aideront, j'imagine, à satisfaire ou mieux orienter sa curiosité, ainsi

que je l'y incite vivement. Notamment en provoquant – au bistrot ou ailleurs – les réflexions des habitants de la vallée. (Je remercie particulièrement ici Joseph Gross et Dominique Fournier.)

Puisque je parle ainsi de communication, qu'au moins j'évoque le nom de Marconi. Lequel, juste au-dessus de Salvan, lança le premier message en morse! Il nous serait facile d'égrener ici d'autres noms illustres. Mais la discrétion appartenant au charme propre à la région, je n'en ferai rien. J'illustrerai cette réserve tant appréciée des autochtones et des villégiaturants par la confiance d'un célèbre acteur de cinéma ayant séjourné dans la vallée du Trient. Ce dernier confessa que ce fut la seule fois qu'aucun autographe ne lui fut demandé. Bravo! A signaler aux artistes, penseurs et savants soucieux de préserver leur vie privée... Si, si, il en existe! La preuve: vous en verrez quelques spécimens, sans le savoir! Il convient d'aborder l'une des activités sportives évoquée plus haut, le canyoning. D'existence récente, le canyoning est, contrairement à ce que fait penser son nom américain, né dans les Pyrénées. A propos de ce nom extra-francophone et européen, l'Académie française voudrait qu'on le transformât en canyonisme!

Canyonisme ou pas, il s'agit de «spéléologie à ciel ouvert». Dans les gorges d'un affluent du Trient, le Triège, que l'on rejoint de la base des Marécottes, le canyoning se pratique à la fois avec le maximum de sécurité et de la façon la plus accessible et la plus spectaculaire en Suisse. Mais comment, avant de se lancer dans l'aventure, parvenir à établir le relevé topographique des gouffres? Il faut savoir que l'«homme-canyon», Roland Délez, l'initiateur du sport aux Marécottes (avec son complice Thierry Gasser), est avant tout parapentiste, homme-oiseau. Et que c'est en évoluant sur le Triège que Roland est parvenu, grâce à une photo prise du ciel, à capter l'exacte mesure de l'ensemble de ces gouffres, indiquant de la sorte, quasiment au mètre près, la longueur des cordes nécessaires à l'exercice. Le canyoning ainsi pensé est un

peu à rapprocher – par le goût de conquête des espaces aériens et marins réunis – aux vols et plongées des fameux Piccard, Auguste, Jacques et le «petit dernier» Bertrand. Lequel, par ailleurs jeune médecin psychiatre, est un ancien camarade parapentiste de notre spéléologue aérofile des Marécottes. Je vous l'assure, le spectacle de ses exploits avec Thierry, l'autre moniteur, et leurs élèves, vaut amplement le déplacement! Le canyoning, tel qu'ils l'exercent, est à la portée de presque tous... enfin, de tous les sportifs de cœur, l'itinéraire choisi, et emprunté sous stricte surveillance, étant fonction des capacités physiques, même modestes, de chaque amateur.

Mais quittons le Triège et son cortège de gouffres pour remonter le Trient dans lequel il se jette. Remontons son cours et le temps: nous sommes dans les années 1860. Des fragments du glacier du Trient sont arrachés à ses flancs. Afin d'alimenter, dans les cités d'en bas, les glaciers, précurseurs de nos réfrigérateurs électriques. Les cubes de glace extraits du glacier rempliront les glaciers de Martigny, de Genève, de Lyon. Et même de Paris! Comme quoi les us et coutumes, comme les techniques, changent, sans nécessairement se ressembler. Ce qui doit nous faire humbles face à notre soif de cerner l'avenir. Or, comment – pour le long terme – entrevoir les lendemains, ou les surlendemain, de la vallée du Trient? Renonçons-y... en priant qu'ils continuent de chanter!

Et les chances sont réelles qu'ils le fassent, à juger de la vitalité de ses habitants. Aussi en dirons-nous encore quelques mots en guise de conclusion pour tenter de les mieux comprendre.

Nous connaissons les billets de loterie à gratter, qui promettent de l'or, et s'en tiennent le plus souvent aux promesses. Eh bien, l'homme du Trient a en commun avec ce système qu'il convient lui aussi de le «gratter», et parfois laborieusement, mais pour en découvrir le cœur, qui est fréquemment d'or. La carapace, c'est vrai, peut être coriace. Est-ce là le prix du caractère... qui est d'en avoir? Voilà qui

est après tout dans la logique des choses. L'attachement à la terre est d'autant plus tenace qu'il faut beaucoup la gratter elle aussi, la bêcher, pour qu'elle livre ses fruits. La roche n'est jamais loin, ni la sécheresse.

La sincérité et l'authenticité, qualités les plus attachantes des êtres de cette terre du Trient, sont peut-être l'effet d'une certaine rudesse, du goût du secret et de l'orgueil, parfois teinté de timidité. Tous traits

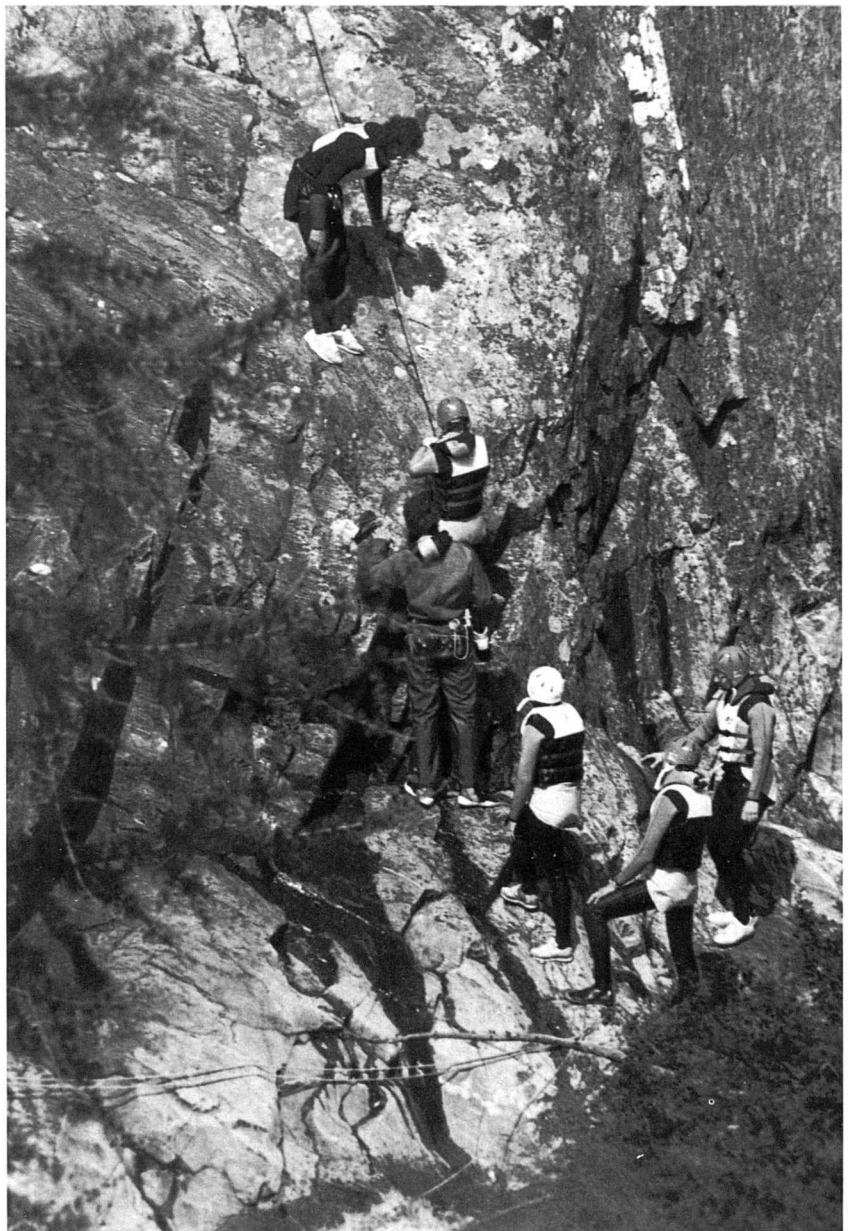
qui, Dieu merci! ne font pas bon ménage avec la flatterie ou la complaisance. La nature sauvage, d'accès malaisé, apporte cette même image de vérité, de saveur, de netteté. Cette même valeur.

La vallée du Trient est décidément – physique ou humaine – une aventure à découvrir, à partager. Une aventure à la fois hors du temps et à conjuguer au présent. Un présent toujours renouvelé.

Jean-Paul Darmsteter

Canyoning dans les Gorges du Triège

Jean-Paul Darmsteter



FABRIQUE VALLAISANNE DE DRAPS ET COUVERTURES

WALLISER TUCH- UND DECKENFABRIK - SION

Le fabricant de textiles à l'écoute de l'hôtellerie et de la restauration!

Lorsque se prépare un projet, s'envisage une construction, sont bientôt lancés les noms du promoteur et de l'architecte, ou de l'ingénieur. Evidemment! Mais sont volontiers négligés les services de mille autres partenaires indispensables cependant à la réalisation, à la réussite de cette entreprise.



Nappages pour cafés, restaurants, salles à manger, etc.

Photo H. Preisig, Sion

L'aménagement d'un hôtel, par exemple, d'un restaurant, d'un centre sportif, d'un home pour personnes âgées, suppose non seulement de l'harmonie dans la répartition d'un espace, mais encore le souci de tout un aménagement intérieur. Or, celui-ci, fréquemment, ne préoccupe que bien tard l'esprit des bâtisseurs et des novateurs. Comme si les attentes d'un habitant d'un lieu ne dépassaient pas le seuil de l'habitat! Comme si une table sans nappe, une chambre sans literie, un sauna sans peignoir, suffisait à la quiétude de chacun! Bref, comme si le textile ne fournissait pas également du nécessaire, et n'habillait pas le confort!



Literie pour hôtels, homes, hôpitaux, etc.

Photo H. Preisig, Sion

LE TEXTILE!

Encore faut-il le connaître et l'apprécier pour l'utiliser à son meilleur avantage!

Percalé, viscose... tout le monde parle de ces catégories de tissu, mais qui en sait les caractéristiques spécifiques, les différences de qualité, l'art de l'entretien, l'utilisation la plus adéquate? En ce domaine, nul n'en disconvient, il n'est vraiment pas superflu d'être



Peignoirs et linges éponge pour fitness, sauna, centres sportifs, etc.
(Ci-dessus: Tropical's Wellness, Sion)

Photo M. Julien, Sierre

De plus, cette production – qui passe aussitôt de la fabrique au client – **permet des prix intéressants**, puisqu'elle **évite les intermédiaires**; elle permet aussi du réapprovisionnement en tout temps, en petites ou grandes quantités, puisqu'elle maîtrise l'ensemble de la filière d'un tissu.

A des prix qui défient véritablement la concurrence, sans préjudice pour la clientèle, la Fabrique valaisanne de draps et couvertures offre de surcroît une palette de produits textiles appropriés à l'originalité d'un décor.

TEXTE ROGER GERMANIER

Magasin-exposition pour vente directe au prix de fabrique

judicieusement conseillé, orienté, sur le choix et sur l'éventail des possibilités offertes par l'industrie du textile. D'autant qu'il n'en coûte guère... surtout lorsque **pareille industrie existe à Sion** même, assure le service après-vente, le remplacement d'articles usagés, et veille au respect des normes et directives réclamées par la profession.

La production de la Fabrique valaisanne de draps et couvertures est confectionnée, dans la fabrique sédunoise, au bénéfice d'une longue expérience. Elle y est testée, cette production, elle y est contrôlée, suivie de la commande à la livraison. Elle peut ainsi répondre rapidement aux besoins du consommateur, aux particularités d'une exigence.



FABRIQUE VALAISANNE DE DRAPS ET COUVERTURES WALLISER TUCH- UND DECKENFABRIK

Rue Sainte-Marguerite
Téléphone 027/23 22 33

1950 SION
Fax 027/22 93 16

*«Nous sommes tous appelés à inventer
une nouvelle société
d'où personne ne se sente exclu.»*

François Lederrey

Un triangle spécial

On affirme souvent que les pays heureux n'ont pas d'histoire. Les vallées de la Doire baltée, de l'Arve, des Dranses et du Trient ont longtemps formé le même état avec l'appellation «maison de Savoie».

Aujourd'hui, avec le projet de l'Espace Mont-Blanc, quatre priorités ont été retenues. Le maire de Chamonix, M. Michel Charlet, les récapitule ainsi: sauvegarde des milieux sensibles, aide à l'agriculture de montagne, promotion d'un tourisme extensif et stratégie commune pour des transports internationaux.

A ces thèmes, notre récente assemblée générale a joint des demandes concernant l'amélioration totale de l'artère du Grand-Saint-Bernard et de celle du col des Montets. Un tunnel ferroviaire Aoste-Martigny et une liaison par train panoramique rapide entre Le Fayet, Chamonix et le Valais sont envisagés avec correspondances du TGV.

Voilà les problèmes importants qui préoccupent nos autorités et auxquels notre Triangle s'associe.

L'esprit

Dès la création de l'association, les responsables ont tenu à promou-

voir l'amitié dans la souplesse. Les diverses initiatives prises ont permis de nouer des liens privilégiés entre les trois partenaires. Dans ces conditions, la proximité, les similitudes, les nécessités locales ont évité la paperasse et les recours interminables à Paris, Rome ou Berne. La liste non exhaustive des réalisations récapitulées dans la brochure anniversaire montre l'efficacité des orientations décidées.

Les résultats ont souvent été analysés. Une citation tirée d'un rapport récent de notre chancelier cantonal, M. J.-P. Zufferey, révèle l'opinion des autorités valaisannes: «Dès l'année 1954, un mouvement de soutien aux projets de tunnels routiers du Grand-Saint-Bernard et du Mont-Blanc s'est dessiné dans le triangle formé par Martigny, Aoste et Chamonix. Sous le nom de Pro Saint-Bernard d'abord, puis de Triangle de l'amitié ensuite, se sont depuis régulièrement déroulées des rencontres transfrontalières, mouvement qui a fêté ses 35 ans en 1992. Tous ces contacts se sont échangés sans grand cadre juridique; un projet de statuts de juin 1984 laisse cependant voir que c'est la constitution d'associations de droit privé dans chaque pays que l'on envisagea pour régler les relations étroites entre ces zones

frontalières aux origines communes.»

A Aoste, M. le syndic Fiou relève que «l'esprit qui est à la base du Triangle de l'amitié, de sa naissance et de son activité, revêt une signification importante et authentique».

Quant au maire de Chamonix, il constate: «Avec une base d'entente cordiale et solide telle que celle préparée par les soins du Triangle de l'amitié, gageons que Valaisans, Valdôtains et Savoyards réussiront la grande aventure européenne!»

Perspectives

Après trente-cinq ans d'activité, les promoteurs sont presque tous décédés, emportant dans leur tombe des souvenirs de démarches utiles et généreuses pour leur région.

Le calendrier des manifestations prochaines nous convainc que le rapprochement autour du Mont-Blanc continue à se réaliser avec toute la sincérité des partenaires. L'expérience acquise et les groupements qui sont créés aideront les plus jeunes à continuer l'œuvre entreprise.

Joseph Gross
Président
du Triangle de l'amitié
de Martigny



U. Andretto, Aosta

Règlement du 3^e Concours littéraire du Triangle de l'amitié

1. Le Triangle de l'amitié organise un concours littéraire dans le but de faire connaître les œuvres publiées ou manuscrites relatives aux trois régions d'Aoste, de Chamonix et de Martigny, afin d'améliorer la connaissance de leurs cultures et d'intensifier leurs contacts amicaux.
2. Le prix attribué est de 3600 écus. Le jury pourra le refuser si la qualité des œuvres présentées n'est pas suffisante. Le prix est divisible.
3. Le concours est ouvert à tous les écrivains francophones, à l'exception des membres du jury.
4. Les œuvres présentées, quels que soient les genres, devront être manuscrites ou dactylographiées en 4 exemplaires. Celles qui ont été publiées après 1984 pourront être acceptées.
5. Le cadre de l'œuvre proposée doit se trouver dans l'une ou dans les trois régions du Triangle de l'amitié.
6. Chaque œuvre participant au concours doit compter un minimum de 150 pages de texte dans un format de livre 16/22 cm ou l'équivalent.
7. Chaque auteur vivant ne peut présenter qu'une œuvre, qui n'a pas été présentée lors d'un précédent concours du Triangle de l'amitié.
8. Le jury international se compose de 9 membres (3 pour chaque région). Ses décisions sont sans appel.
9. Les travaux doivent parvenir pour **fin mai 1994** aux offices du tourisme d'Aoste, de Chamonix ou de Martigny, à l'attention du jury international.
10. Les résultats seront annoncés dans la presse de chaque pays.
11. La remise du prix se fera à Chamonix en automne 1994. Le ou les lauréats seront avisés personnellement.
12. D'autres renseignements peuvent être obtenus dans les offices du tourisme d'Aoste, de Chamonix ou de Martigny.



13
★ ETOILES



La joubarbe de Gaudin

Déjà connue des Celtes et des Latins, qui la considéraient comme propre à éloigner les maléfices, la joubarbe est une bien étrange plante qui se différencie tout particulièrement des autres végétaux par son port bizarre. On la reconnaît à ses multiples rosettes aplaties au sol et agglomérées en touffes, décorant harmonieusement les rochers et les pentes pierreuses. C'est une plante qui aime le soleil. Parmi les nombreuses espèces reconnues, considérons ici la joubarbe de Gaudin, qui fait partie de ces créatures originales qu'on nomme vulgairement plantes grasses, appartenant à la famille des Crassulacées. Les botanistes lui ont attribué le binôme de *Sempervivum grandiflorum* en se référant à sa rusticité (toujours vivant) et à la taille de sa fleur. Contrairement aux autres espèces à fleurs rougeâtres, dont la plus connue est la joubarbe des toits, notre plante porte des inflorescences jaune pâle et se targue d'un degré de rareté presque unique pour la Suisse. En tant qu'espèce méridionale, elle ne franchit le haut rempart des Alpes valaisannes qu'à l'extrémité du vallon de Zwischbergental, tout près de la frontière italienne, et possède une seconde petite station située au-dessus de Liddes dans l'Entremont. Cette dernière est connue depuis 1887; nous l'avons contrôlée récemment et avons recensé une quinzaine de plantes. Dédiée au botaniste Jean-François Gaudin, auteur d'une célèbre Flore de Suisse, la joubarbe de Gaudin est une espèce endémique piémontaise, très répandue aussi dans les pâturages de la vallée d'Aoste. Les feuilles de ses rosettes sont ciliées aux bords et ordinairement lavées de pourpre à l'extrémité. C'est une plante glanduleuse dans toutes ses parties, répandant un fort parfum de résine et qui fleurit entre juillet et septembre. La joubarbe de Gaudin est une rareté botanique parmi les nombreuses particularités floristiques que le Valais se fait gloire d'héberger dans le profond de ses vallées; cela lui vaut d'ailleurs le mérite d'être classée dans la liste des plantes protégées de Suisse.

Texte et photo: Egidio Anchisi

Les joubarbes

Etranges créatures du monde végétal

Dans le paysage valaisan, les joubarbes ne sont pas rares: on les découvre un peu partout, de la plaine aux limites de l'horizon alpin. Elles affectionnent les pentes rocailleuses très ensoleillées, les murs, les rochers ou partagent les rudes conditions de vie qui sont propres aux plantes vivant sur les pelouses alpines.

La joubarbe (des mots latins *Jovis barba*, barbe de Jupiter) appartient à la famille des orpins, les Crassulacées, et non pas à celle des Cactacées comme on voudrait facilement le croire à cause de sa ressemblance avec les petits cactus. Les peuplades celtiques, germaniques et scandinaves, tout aussi bien que les latines, considéraient la joubarbe comme un talisman pouvant éloigner les maléfices et protéger les maisons: c'était la plante de Jupiter, dieu de la foudre. Pour conjurer le feu du ciel, ils la plantaient sur leurs chaumes, sur leurs toits et sur l'auvent de leurs maisons. Et, le Jupiter des peuplades nordiques étant le dieu Thor, c'est à celui-ci qu'ils consacraient la plante. Dans les campagnes d'ailleurs, cet esprit de croyance subsiste toujours; la joubarbe est encore plantée sur beaucoup de toits dans toute l'Europe. L'originalité de la plante, qui ne ressemble à aucune autre parmi celles qui nous entourent, lui a valu bien d'autres surnoms, tels que artichaut sauvage, artichaut des murs, petit chou, petit cactus ou barbajou (barbe de Jupiter). Toutefois, avec la parution de la classification binominale définie par Linné, célèbre savant suédois, les botanistes ont mis tout le monde d'accord et classé la joubarbe sous le genre *Sempervivum*, du latin *semper* (toujours) et *vivum* (vivant). C'est ainsi que la vénérée joubarbe des toits est devenue officiellement pour la science le *Sempervivum tectorum*.

Un brin d'histoire

De tout temps, les joubarbes (*sempervivum*) ont attiré l'attention de l'homme. D'abord les pensées mythiques et légendaires, puis le regard froid du scientifique. Comment définir un *sempervivum*? Pour le botaniste, il s'agit d'une plante dicotylédone charnue, donc succulente (et non pas plante grasse), riche en substances nutritives emmagasinées dans ses feuilles, celles-ci dispo-

sées en rosettes radicales étalées sur le sol. L'inflorescence, en cymes scorpioïdes, a de six à vingt divisions. Toutefois, pour l'amateur du beau, la joubarbe sera toujours une plante originale et étrangement belle, qui, du premier regard, laisse entrevoir son histoire légendaire et mystique, qui plonge dans les brumes d'un lointain passé. Les *Sempervivum* se subdivisent en deux catégories dont celui

des *Sempervivum propres* de dix à quatorze (vingt) pétales et les *Jovibarba* à corolle soudée en tube avec ordinairement six pétales frangés. Il faut savoir enfin que les *sempervivum* (Crassulacées) sont propres au Vieux Continent alors que les cactus (Cactacées) sont originaires exclusivement du Nouveau Monde. Les premiers occupent en Europe la niche écologique qu'utilisent en Amérique

La joubarbe de Wulfen, rare espèce à fleurs jaunes, se rencontre aux Grisons et jusqu'en Syrie.



tropicale les cactus. Par la beauté et l'élégance architecturale de ses rosettes, jointe à la rusticité de l'espèce, le sempervivum a toujours attiré le collectionneur et de nombreuses collections étaient déjà rassemblées au XVIII^e siècle. Un collectionneur parmi d'autres, le célèbre jardinier-botaniste Vivant-Morel de Lyon, s'exprimait à ce sujet déjà en 1895 en ces termes: «Pour les Sempervivum, je comprends bien qu'on s'abstienne d'y toucher au point de vue monographique, c'est une bouteille à l'encre d'un noir d'enfer.» Et plus loin de préciser: «Dans quelques collections que j'ai vues, j'ai compté

autant d'erreurs que de sujets. C'est une véritable macédoine.» Souignons qu'il en cultivait environ six mille pots et brûlait d'impatience de pouvoir les classer. Aujourd'hui l'encre noire de la bouteille s'est fortement éclaircie et l'on peut considérer seulement environ cinquante-sept espèces types de sempervivum auxquelles il faut ajouter de nombreuses sous-espèces et variétés reconnues ainsi qu'un certain nombre de formes géographiques distinctes. A noter qu'une large comptabilité génétique propre au genre facilite les croisements spontanés entre espèces différentes, donnant naissance à de nom-

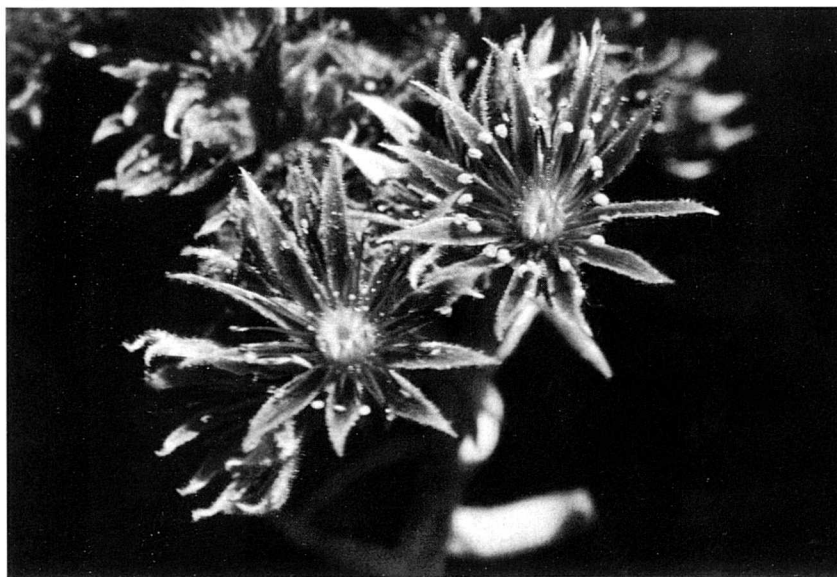
breux hybrides. De plus, par le phénomène de l'introgression qui voit les sujets bâtards se croiser avec les espèces parentales, une infinité de formes intermédiaires apparaissent, constituant dans ce cas une population hybridogène gravitant autour de deux ou plusieurs parents. L'harmonie architecturale des rosettes de joubarbe, parfaitement régulières (isophyllie), est parfois déformée par un processus qui voit les feuilles arrières de la rosette se dresser et s'allonger de façon disproportionnée par rapport à celles de devant qui restent normales. Cette anomalie définie anisophyllie serait due à une fausse inclinaison de la rosette par rapport à l'horizontale, ce qui provoque localement une poussée de force de gravité dérégulant la croissance. Dans d'autres cas, l'allongement inhabituel des feuilles est dû à l'attaque d'un champignon parasite nommé *Endophyllum sempervivii*, spécifique à la plante, qui provoque l'hypertrophie des feuilles.

De longs poils blancs relient entre elles l'extrémité des feuilles de la rosette de la joubarbe aranéuse.



Egidio Anchisi

Elégance et finesse d'une fleur de la joubarbe de Bunat, originaire des Alpes françaises



Egidio Anchisi

Des vertus curatives

Vénérée et consacrée aux divinités par les Anciens, la joubarbe a toujours été mise à contribution pour soulager les souffrances, tout au moins dans le sens de la croyance populaire. Le suc de ses feuilles est astringent; on appliquait les feuilles pilées sur les yeux en cas d'inflammation ainsi que sur les brûlures ou bien pour rafraîchir les parties enflammées du corps. On l'employait aussi contre les hémorroïdes, les fièvres intermittentes et les fourbures des chevaux «auxquels on faisait boire une chopine du suc seul de cette plante». Nommée aussi herbe aux cors, parce qu'on l'applique sur ces aspérités de la peau, la plante a de tout temps suscité intérêt et curiosité. Enfin, la joubarbe remplace le pourpier et se mange en salade... et son suc est cosmétique. Saviez-vous, gens stressés du monde moderne, que le suc de joubarbe mêlé à du lait de femme ou à du suc d'écrevisse tiré par expression, peut remédier aux rêveries et aux insomnies. Dictionnaire Delamarre 1907 dixit!

C'est ainsi que l'auteur de ces lignes, attiré par l'étrange beauté de ces plantes et certainement piqué au vif par l'imbroglie nomenclatural de ce genre si polymorphe, a lui aussi constitué, à partir de 1954, une impressionnante collection de sempervivum (plus de mille exemplaires) cultivée au Jardin botanique alpin de Champex. De quoi se distraire!

**Egidio Anchisi
Jardin botanique de Champex**

Catherine Colomb

L'appropriation de la mémoire

Le décentrement par rapport à l'usine éditoriale et journalistique parisienne (que certains confondent à tort avec le provincialisme) a cela de stimulant qu'il autorise certaines audaces autrement condamnées en vertu des critères dominants de rentabilité. Il n'est pas exagéré de souligner combien les marges de ladite Francophonie révèlent souvent des œuvres qui remettent en question les appréciations convenues de la littérature; pour nous en tenir à la Suisse romande, dans un passé récent, les éditions des œuvres complètes de Charles-Albert Cingria, Amiel, Gustave Roud participent à ce renouvellement auquel la parution des trois volumes de Catherine Colomb ajoute une dimension merveilleuse et tragique: assez rare dans le mode romanesque, c'est là une tonalité grave et enjouée que Corinna Bille semblera privilégier dans ses «petites histoires», par exemple.

Née en 1893 sur les bords du Léman, à Saint-Prex, Marie-Louise Colomb passe son enfance à Begnins et Lausanne où elle termine des études de lettres. Voyages, séjours en Allemagne, en Angleterre, à Paris lui permettent d'intérioriser un large pan des littératures européennes. Mariée et mère de deux enfants, dès 1946, Catherine Colomb ne quitte pratiquement plus sa maison près de Lausanne: elle trouve à y conjoindre ses devoirs de maîtresse de maison et son écriture, dans

cette «chambre à soi» où une existence sans heurts ni éclats, aussi discrète que recueillie, s'ouvre à la plus grande liberté de création. Lui est offert ainsi le goût de la lenteur (près de dix ans séparent chaque publication), qui contraste avec la densité stupéfiante des textes mêmes.

Sous le titre général d'*Œuvres* paraissait en 1968 (Lausanne, L'Aire/Rencontre) un volume réunissant les trois grands romans de Catherine Colomb: *Châteaux en enfance* (1945), *Les esprits de la terre* (1953), *Le temps des anges* (1962). Si cette édition est aujourd'hui épuisée, si ces romans firent l'admiration de Ramuz, Roud et Paulhan, en France, cette œuvre louée ici et là est encore trop largement méconnue du public. Reprenant les romans précités, leur ajoutant des textes de jeunesse et quantité de proses éparses, ainsi que des fragments du roman en travail à la mort de l'auteur, le 13 novembre 1965, cette nouvelle édition «complète» offre la possibilité d'apprécier l'originalité et la hardiesse d'une écriture qui n'a pas vieilli; au contraire, elle semble avoir été constamment en avance sur son temps par son goût pour les intrigues tressées, son recours à divers registres de la langue parlée, jamais dialectale bien qu'elle ose affirmer certains particularismes régionaux.

Chaque histoire constitue un versant d'une vaste chronique familiale dont les protagonistes

construisent et interprètent les moments. Naissances, baptêmes, mariages, décès, héritages sont l'occasion de multiples confrontations de points de vue, un événement pouvant donner lieu à différentes narrations: la mémoire de l'ensemble de ces versions successives, comme empilées, constitue une réflexion originale sur les modes d'élaboration d'une fiction qui refuserait de se laisser restreindre par des contraintes linéaires et déterministes. Proches du conte (le texte d'*Alice au pays des merveilles* y apparaît en transparence), voire du récit de rêve qui condense et déplace les éléments de notre vie éveillée, les romans de Catherine Colomb expriment, dans une langue haletante et virevoltante même, une manière originale de se réapproprier la mémoire endeuillée des événements, sans complaisance ni tristesse. Si nous avons à faire le deuil de tous nos univers passés, ceux-ci peuvent vivre et survivre dans l'invention permanente de la langue qu'ils nous conduisent à renouveler sans cesse. Il n'est alors pas indifférent qu'au plaisir de la lecture constamment renouvelé, nous puissions ajouter cette leçon qui est aussi une façon d'exister.

Adrien Pasquali



Henriette Grindat

Rencontre avec Claude Raffestin

Le «Genevois» de Daillon

Pour les gens de Daillon (Conthey), il est «le Genevois». La plupart de ses voisins ignorent tout de ce professeur d'université, français d'origine, qui a pourtant dirigé l'équipe des auteurs d'un véritable monument, *La nouvelle géographie de la Suisse et des Suisses*. Une géographie qui explique comment s'est faite la Suisse et qui expose les relations que le Suisse entretient avec son environnement. Sept ans de recherche pour une quinzaine de spécialistes, géographes, économistes, anthropologues etc., et un document de 600 pages indispensable pour qui veut connaître l'état d'une Suisse bien seule au cœur de l'Europe à la veille de plonger dans le troisième millénaire.

Né à Paris en 1936, Claude Raffestin est arrivé à Genève à l'âge de 14 ans. Naturalisé suisse, il est aujourd'hui titulaire de la chaire de géographie humaine de l'Université de Genève et il dirige le Centre universitaire d'écologie humaine. Il est aussi, à l'occasion, conseiller du Fonds national pour la recherche scientifique.

«Il y a dix ans, je cherchais quelque chose d'abordable en Valais, sur l'adret et, si possible, avec des vignes autour. On m'a proposé ce chalet, l'endroit m'a plu», dit Claude Raffestin. C'est vrai que, de son balcon, le coup d'œil est superbe. Sans l'horrible décharge de Chandolin (Savièse) qui brûle juste en face et qui empeste tout le vallon, le site serait paradisiaque. «On m'avait dit: prenez votre temps avec les indigènes, il ne faut pas les brusquer... Je pense que mon intégration s'est concrétisée l'an dernier: on m'a invité pour une raclette, le 1^{er} août, aux Mayens de Conthey...»

Réflexe clanique

Ce vacancier, qui en fait travaille beaucoup dans son chalet de Daillon, comment voit-il ses nouveaux voisins? «Comme les Suisses, le Valaisan préfère ses mythes à son histoire. Il a tendance à cultiver une très forte cohésion vis-à-vis de l'extérieur, mais à l'intérieur cette cohésion n'est pas si bonne. C'est une société éclatée géographiquement où les différences sociales sont encore énormes... Dans un colloque sur les Alpes où se trouvait M. Deferr, j'ai dit que le Valais,

comme d'autres cantons suisses, n'avait pas de projet socio-économique, pas de projet politique sérieux. M. Deferr en fut très fâché et il m'a traité de professeur contestataire, ce qui ne me dérange pas beaucoup. C'est là que j'ai senti ce qu'était le Valais: j'ai été la seule personne de la journée à n'avoir pas été applaudie... Le Valais se définit souvent en creux, en réagissant à ce qu'il considère comme une menace de l'extérieur; il recrée alors son unité. C'est très frappant... et c'est bien d'ailleurs; j'aimerais que les Genevois aient de temps en temps cette capacité. C'est un réflexe de clan, mais aussi de protection de ses propres valeurs.»

Et le Valais de demain? «Le Valais, qui a envoyé beaucoup de jeunes dans les universités suisses, pourrait devenir une région à développement intéressant dans les vingt prochaines années. Aujourd'hui, ces jeunes ont tendance à revenir. Et ça c'est une promesse fantastique pour le futur: car les jeunes vont faire profiter l'ensemble du canton de leurs connaissances. Si le Valais fait un peu attention à son environnement, il aura toutes les chances: c'est extraordinaire de pouvoir habiter dans ce canton si on a un métier qui vous apporte des revenus satisfaisants. C'est extrêmement facile aujourd'hui d'avoir une interconnexion avec des réseaux d'information qui peuvent se trouver partout. Cela a déjà commencé avec la création de l'Institut Kurt Bösch: l'argent est venu d'ailleurs, parce qu'un homme portait un amour particulier au Valais. C'est ce genre de chose qui doit se réaliser en Valais, sous forme d'entreprises industrielles, de services etc. Mais cela ne sera possible que si l'on maintient l'environnement physique et humain. Il faut donc absolument augmenter le niveau de formation de la population, c'est indispensable, et des efforts fantastiques ont déjà été faits.»

La Suisse alémanique

«Le vote du 6 décembre m'a fait de la peine. Ce qui m'a le plus surpris, ça été la double majorité négative, je pensais qu'on aurait la majorité du peuple pour le oui. Rationnellement, je savais que ça ne pouvait pas passer, mais au fond de moi-même je me

disais: il y aura peut-être un miracle. Ce résultat négatif, contrairement à ce qu'on a prétendu, n'a pas révélé une crise entre Romands et Alémaniques. La crise, elle est intérieure à la Suisse alémanique: on a vu à cette occasion combien elle est grosse et dangereuse; la Suisse alémanique est beaucoup plus divisée que la Suisse romande. Savez-vous qu'en Suisse alémanique, vous avez proportionnellement beaucoup moins de gens qui font des études secondaires supérieures et qui arrivent à la matu qu'en Suisse romande? Il y a des gens extraordinaires qui ont fait des études, mais il y a aussi une grande partie de la population qui n'a pas reçu suffisamment d'instruction.»

Une Suisse insulaire

«Le refus de l'EEE est catastrophique. Nous sommes dans un état d'isolement diplomatique et politique invraisemblable. Par ce vote négatif, nous nous sommes placés dans une situation d'insularité. Dans deux ou trois ans nous en mesurerons toutes les conséquences: il y a des entreprises qui partiront parce qu'elles doivent demander l'homologation de leurs produits, et il y a aussi des entreprises qui renonceront à s'installer en Suisse.

»De petits détails annoncent déjà des choses de plus grande envergure; les contrôles à la frontière française ont été renforcés: une fois sur deux je dois maintenant présenter mon passeport, alors qu'on ne me le demandait jamais auparavant. Il y a quelques jours, une enseignante de Genève souhaitait emmener sa classe au Salève: elle n'a pas obtenu de passeport collectif et a dû renoncer à l'excursion. A mon sens, il y a des instructions qui sont données en haut lieu, il s'agit de faire pression sur la Suisse. C'est comme au siècle dernier quand la Bavière ne voulait pas s'intégrer dans le grand Empire allemand. C'est ce que j'appellerais une forme de blocus doux...»

– Vous pensez réellement que des consignes ont été données d'en haut? «Vous savez, Jacques Delors était à la Banque de France quand il était jeune, et chaque fois qu'il y avait une dévaluation du franc français, il constatait avec tristesse que toute la

bourgeoisie amenait son argent en Suisse. Il en a certainement gardé un mauvais souvenir...»

Préparer demain

«Il faut absolument élever encore le niveau d'instruction, même s'il est bon par rapport au reste de l'Europe. Mais il faut devenir encore meilleur, c'est la seule chose que nous ayons à offrir... Un danger guette la Suisse: la centralisation à outrance autour de Zurich; bientôt, Berne ne sera plus que le relais de la politique zurichoise.»

– Avez-vous peur du monde de demain? «J'ai atteint un âge où l'on n'a plus peur, je peux mourir demain... J'ai des enfants et des petits-enfants, et j'aimerais contribuer à leur laisser une réalité un peu moins pénible que celle que je pressens... Les grands aventuriers d'aujourd'hui ne sont plus ceux qui vont au Pôle, ce sont ceux qui, dans la vie quotidienne, contribuent à rendre ce monde plus vivable, à maintenir une certaine éthique. Les grands aventuriers, ce sont les pères de famille!»

Puritanisme politique...

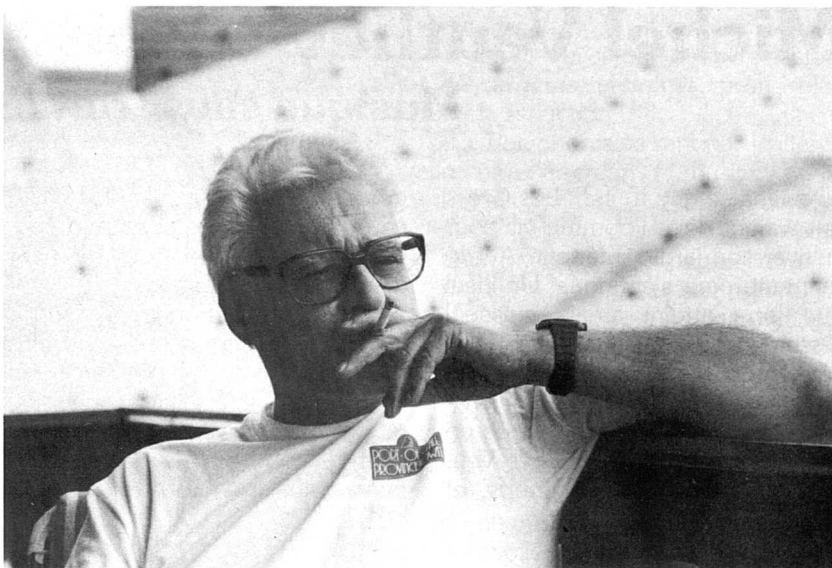
Cet intellectuel de gauche, qui refuse de s'affilier au parti socialiste pour garder son indépendance critique, a été très choqué de constater que la malhonnêteté s'était installée dans le parti socialiste français. «Je suis attaché à un certain puritanisme politique. En Suisse, j'admire beaucoup un homme comme Peter Tschopp qui défend ces valeurs-là. C'est probablement le type le plus remarquable que je connaisse; j'ai beaucoup d'admiration pour Ruth Dreifuss également.»

... et Dôle blanche

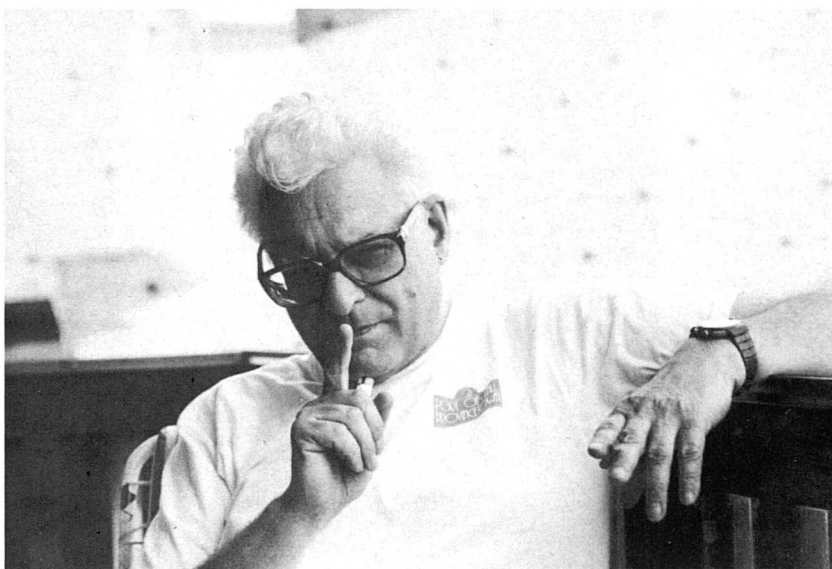
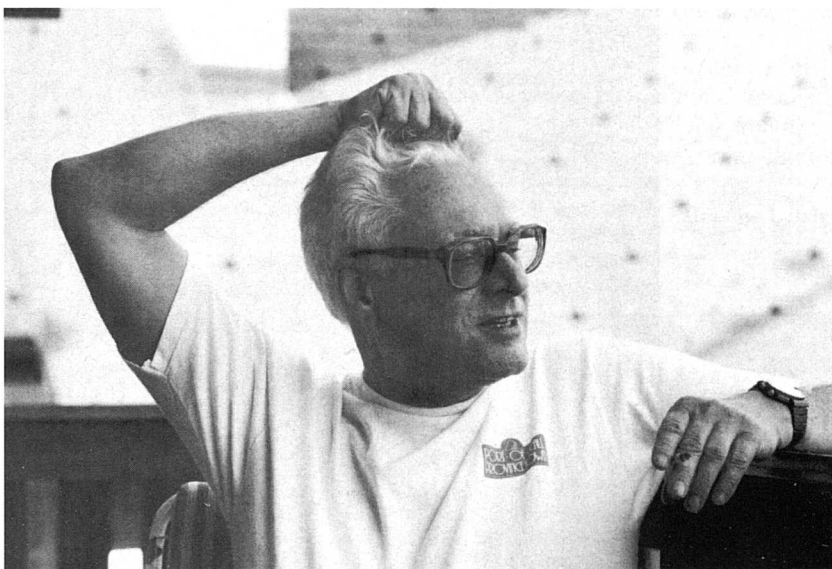
«Les vins valaisans sont remarquables. Les blancs sont les meilleurs que je connaisse avec certains blancs italiens. J'aime beaucoup aller chez Chantal Udry au café de l'Union à Conthey pour manger une assiette valaisanne, boire de la dôle blanche et finir avec deux décis d'amigne au dessert; c'est parfait et la patronne est d'une gentillesse extraordinaire.»

Claude Raffestin aime l'Homme. Cela se sent. Moment privilégié que cette rencontre autour d'une bouteille de johannisberg bien frais sur le balcon de son chalet valaisan. Cet homme voit juste et parle librement. Au risque de froisser certains prétentieux...

Jean Bonnard



Oswald Ruppen



Michel Veuthey reçoit le Prix Rünzi

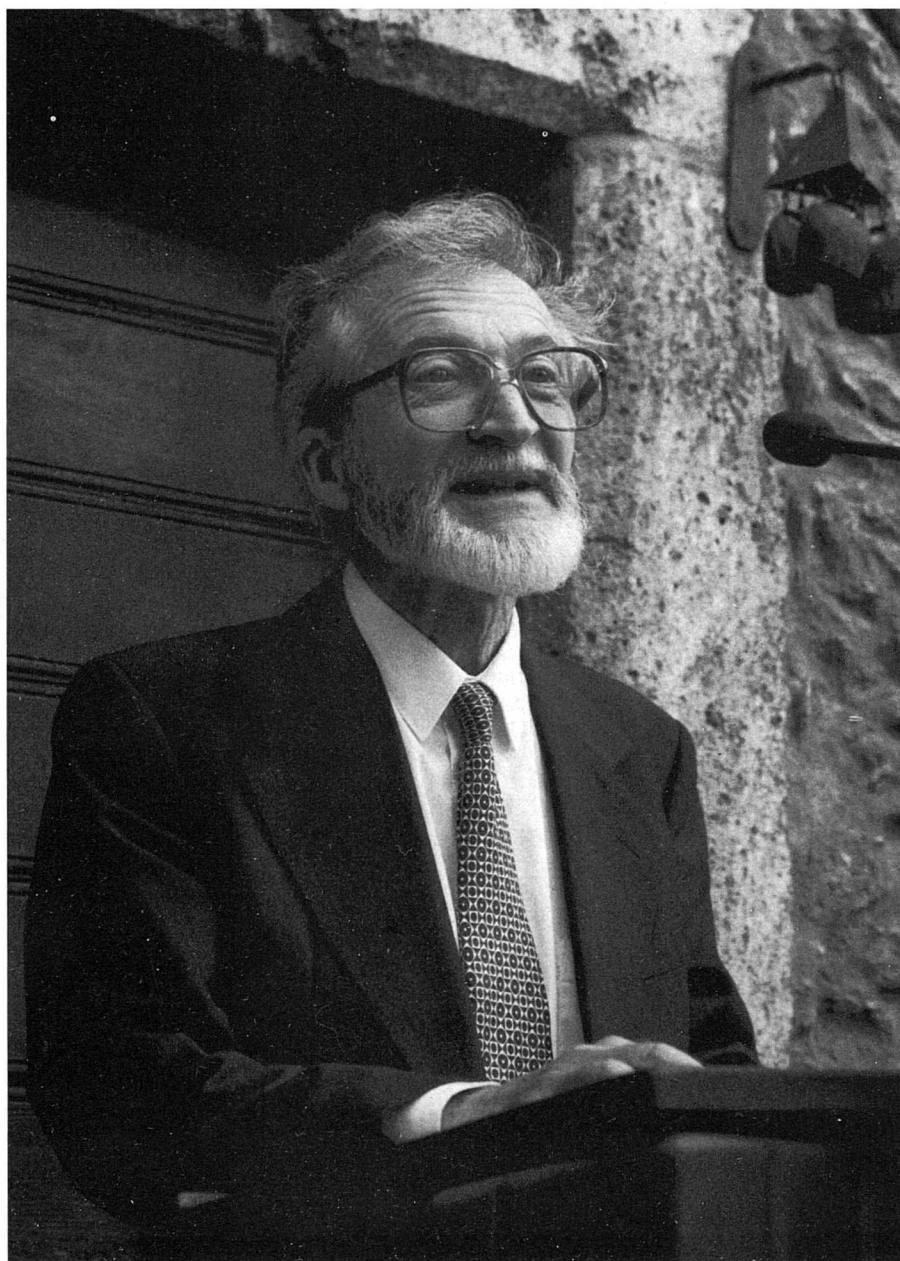
Musique sans frontière

“Deviens ce que tu es!” Les Grecs le savaient déjà, l’homme vit pour cultiver son jardin intérieur. Autrement dit, pour s’épanouir. Un idéal que l’on n’atteint jamais, puisqu’il ressemble plus à un compagnon de voyage qu’à une maison de repos. Dans cette quête de soi permanente, continue, la culture joue un rôle essentiel. Cela, Michel Veuthey l’a appris avec le temps, et

grâce à son épouse: «Je dois beaucoup à ma femme. Elle m’a souvent aidé à faire de l’art un moment de devenir plus humain.»

Le Prix de la Fondation Rünzi, décerné le 9 septembre, rend plus particulièrement hommage au musicien, tour à tour pédagogue, écrivain, chef de chœur. Mais Michel Veuthey, c’est avant tout un humaniste, aussi féru d’histoire de

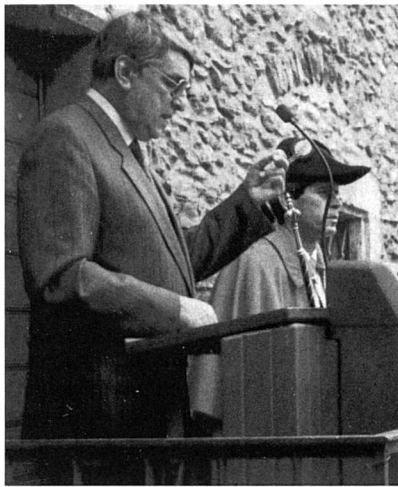
l’art que de langues anciennes, de théâtre que de poésie. «J’ai toujours fait plein de choses. Je dois donner une impression de dispersion», sourit cet enseignant qui a notamment formé une quarantaine de volées d’étudiants au Conservatoire ou à l’Ecole normale, cet attaché culturel de l’Etat du Valais également présent au sein de Pro Helvetia, cet animateur de ren-



contres musicales fréquemment invité à l'étranger. Mais unité il y a, dans ce foisonnement d'activités. Elle réside dans la recherche de la beauté, et le désir de partager cette émotion. On conçoit dès lors que Michel Veuthey chérisse au plus haut point la direction chorale, privilégiant le travail avec des amateurs, passionnés par essence.

Celui qui tient les rênes du chœur Polyphonia de Vernayaz depuis 1950 ne s'en est évidemment pas tenu à cette seule aventure. Le défi de «Nicolas de Flue» en 1991, c'était lui. L'«Hymne à la joie» qui retentira l'an prochain pour clôturer le Festival de l'Académie de musique de Verbier portera son empreinte. Le fruit de ces expériences, de ces réflexions, égrène les pages d'un livre récemment paru, *Les secrets du chœur*. Des secrets qui tiennent en un mot: communiquer.

«Chanter, c'est une manière de se livrer qui va plus loin que la parole. Physiquement, il y a plus d'investissement. Il s'agit de se donner entières-



Oswald Ruppen

rement, de donner son souffle, signe de la vie. Maintenant, chanter en chœur, c'est encore autre chose. On offre tout ce qu'on a, tout ce qu'on est, tout en se fondant avec les autres. Le chef, lui, doit à la fois tirer le meilleur de chacun et équilibrer l'ensemble.» Au service de tous, un directeur de chœur ne saurait appuyer son

autorité sur la tyrannie. Michel Veuthey, qui se réjouit de l'éclosion de carrières féminines, prône plutôt la séduction.

«Le Polyphonia se sent particulièrement à l'aise dans la musique de la Renaissance, dit-il. Mais on aborde aussi bien des œuvres plus anciennes que des pages contemporaines. On peut aller très loin, avec des amateurs. Il s'agit d'imaginer le passage qui plaira, peu importe où il se situe...»

Rigueur, patience, compétence. Économe dans ses gestes, et pourtant débordant d'énergie, Michel Veuthey est bien le digne héritier du chanoine Pasquier, son maître, son collègue et son ami, son précurseur aussi à la tête du chœur Polyphonia, lequel célébrera son centenaire à la fin du mois. Une étape de plus...

«Continuez!», avait conseillé le chanoine Broquet au jeune étudiant venu à son chevet. Une invitation que Michel Veuthey n'a jamais oubliée.

Fabienne Luisier



Oswald Ruppen



Mario del Curto

Spectacle chorégraphique à Sion «Courant d'Os»

Pour la troisième fois, Sion accueille la compagnie Cré-Danse, venue interpréter le spectacle *Courant d'Os* sous la direction de Jackie Marques, qui en signe la chorégraphie et les costumes. La chorégraphe a tiré les lignes de force du spectacle d'un extrait de la conférence donnée à l'Institut français de Tokyo par Marguerite Yourcenar, le 26 octobre 1982, sur le thème du voyage. Voyage de conquête, voyage de connaissance, quête éternelle de l'homme...

Le spectacle est articulé à partir de deux axes développés en rapport direct avec les deux grandes commémorations que nous venons de vivre: la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb en 1492 et la naissance en 1493 de Paracelse, médecin et alchimiste suisse, voyageur audacieux qui utilisa les connaissances transmises par son père pour rencontrer des hommes. Ces deux 500^e anniversaires sur lesquels on a abondamment discouru sont liés dans cette création par le fil invisible et puissant de la découverte, prétextes à parler du passé, à affirmer le présent et à l'inscrire dans le futur.

Les interprètes, qui expriment tour à tour en de fulgurantes images la frayeur puis le ravissement de l'inconnu, la violence absolue puis l'amour salvateur, sont Diana Daoud, Véronique Liaudat, Jackie Marques, Christine Sager, Marcello Semprini, Giovanna Tartari, Jeanine Travelletti et Massimo Venturini. La musique originale est signée Pierre Bernard (collaborateur de Iannis Xenakis et compositeur depuis 1972 pour les créations de Jackie Marques), Arvo Part et Charles Gounod. Textes de Rainer Maria Rilke dits par Michael Lonsdale. Eclairages de Cédric Pipoz. Le spectacle est soutenu par la Loterie romande et la Ville de Lausanne.

Jackie Marques a étudié la danse auprès de Wigman, Graham, Limon, Horton et Cunningham. La Compagnie Bella Lewitzki lui a octroyé une bourse en 1977 pour approfondir ses études à l'Université de Los Angeles. A son retour, elle a créé une école à Paris, d'où sont issus les danseurs et les chorégraphes de la nouvelle garde française. Jackie Marques est devenue chorégraphe en 1970. Sans compagnie fixe, elle se définit elle-même

comme chorégraphe et pédagogue itinérantes».

La compagnie Cré-Danse est née de la rencontre de Jackie Marques et de Diana Daoud, danseuse, chorégraphe notamment de *L'Arlésienne* au Théâtre municipal à Lausanne, *Les Noces* au Théâtre de l'Octogone à Pully, *César et Divico* aux Arènes d'Avenches. Cré-Danse a créé *Aire de vent* en 1989, *Or-Sujet*, sélectionné pour le Concours des jeunes compagnies à Lausanne la même année, *A petits pas dans ta mémoire*, présenté à Sion en 1991 après une tournée en Suisse et en Italie. Quatrième réalisation, *Su*, coréalisation italo-suisse, a réuni 22 danseurs en 1991 avant une tournée dans les mêmes pays et une représentation au Théâtre de Valère en 1992. *Courant d'Os* est donc la cinquième réalisation de la compagnie. Créé au Théâtre de l'Octogone à Pully, le spectacle a tourné en Suisse et en Italie avant d'aborder le Vieux-Pays. Passagers bienvenus au Théâtre de Valère, le 29 octobre à 14 h 30! Ce spectacle est réservé aux élèves de l'Ecole normale. Pas de réservation.

Simone Collet

Calendrier culturel et récréatif du Valais

Walliser Monatskalender

Publié par 13 ETOILES avec la collaboration du Conseil valaisan de la culture

Mitgeteilt von 13 ETOILES in Zusammenarbeit mit dem Walliser Kulturrat

Musique - Danse

Musik - Tanz

ERNEN

Kirche
Konzert des
Forum Musicum
15. Oktober, 20 Uhr

GLIS

Pfarreiheim
Konzert der Knabenmusik der Stadt Zürich zusammen mit der **Jugendmusik Glis**
2. Oktober, 20 Uhr

VISP

Kulturzentrum La Poste
Der Barbier für junge Leute
Kulturelle Aktion des
Migros-Genossenschafts-Bundes
1. Oktober, 20 Uhr

Tosca

Oper
Russlan Raytchett
13. Oktober, 20 Uhr

Blues Weekend

Festival
16. Oktober, 20 Uhr

WILER

Mehrzweckhalle
Uff Dr Gass
Rockkonzert
mit Live Übertragung
Family Force & Span
und Radio DRS 3
23. Oktober, 20.30 Uhr

LEUKERBAD

Theatersaal (Neues Schulhaus)
Alex Rüedi Big Band
2. Oktober, 20 Uhr

Dorfplatz

Musikgesellschaft Gemmi
3. Oktober

GRIMENTZ

Eglise
Petit Chœur de Bertigny
3 octobre, 10 h

SIERRE

La Sacoche
Secret Leaders
Dans le cadre du Barden Festival 93
29 octobre, 20 h 30

CHAMPLAN

Eglise
Mileva Fialova, violoncelle
Francesco Zaza, piano
28 octobre, 20 h 15

SION

Théâtre de Valère
Histoires d'amour
par la Compagnie Doris V. avec
Diatonikachromatik
5 octobre, 20 h 15

Trio

Rita Possa, piano
Maciej Rakowski, violon
Guy Fallot, violoncelle
7 octobre, 20 h 15

Salle de la Matze

30^e anniversaire de la Guinguette
Concert de gala
Direction: Jean-Luc Monnet
Avec la participation du For and One
et les acteurs de la Revue séduinoise
23 octobre, 20 h



Gérard Bages aux Galapagos

SAINT-MAURICE

Grande salle du Collège
Pierre Bachelet
7 octobre, 20 h 30

Phèdre

de Racine
par le Théâtre des Osses
20 octobre, 20 h 30

COLLOMBEY

Eglise
Chœur des XVI
Direction: André Ducret
16 octobre, 20 h 30

MONTHEY

Au Crochetan et dans les rues
Tyanaba
Ballet d'expression
Compagnie Djinn Djow
1^{er} octobre, 19 h

Crochetan

Henri Dès
6 octobre, 18 h

Le Requiem de Mozart

La Cappella de Saint-Petersbourg
Direction: Vladislav Tchernouchenko
15 octobre, 20 h 30

Théâtre - Cinéma

Theater - Filme

MÜNSTER

Theatersaal Rottä
Der Raub der Sabinerinnen
Theaterverein Obergoms - 9. Oktober,
18.30 Uhr, 15., 16., 22., 23. Oktober,
20 Uhr, 24. Oktober, 14 Uhr

NATERS

Theateraufführungen des
Theatervereins Naters
10.-15. Oktober

BRIG

Kino Capitol
Shakespeares Night
31. Oktober, 20.45 Uhr

SIERRE

Connaissance du Monde
Cinéma du Bourg
Ile de Pâques et Galapagos
par Gérard Bages
11 octobre, 20 h 30

SION

Connaissance du Monde
Cinéma Arlequin
Ile de Pâques et Galapagos
par Gérard Bages
12 octobre, 15 h et 20 h 30

Théâtre de Valère
Ubu Roi d'Alfred Jarry
par le Théâtre Malandro
Mise en scène: Omar Porras-Speck
12 octobre, 20 h 15

Bonne année toi-même!
de Pauline Daumale
Mise en scène: Francis Perrin
26 octobre, 20 h 15

MARTIGNY
Connaissance du Monde
Cinéma Casino
Ile de Pâques et Galapagos
par Gérard Bages
18 octobre, 15 h et 20 h 30

MONTHEY
Sous chapiteau
Les Montreurs d'images
Atahuallpa, la fin de l'Empire Inca
1^{er}, 2 octobre, 21 h

Crochetan
Connaissance du Monde
Ile de Pâques et Galapagos
par Gérard Bages
19 octobre, 20 h 30

Filumena Marturano
d'Eduardo de Filippo
Mise en scène: Marcel Maréchal
26 octobre, 20 h 30

Folklore - Variétés

Folklore - Variété

ERNEN
Dorfplatz
Folkloreabend
7. Oktober, 20 Uhr

FIESCH
Hotel Kristall
Schwyzörgeliquartätt
Echo vom Pflanzblätz
9. Oktober, 19 Uhr

Restaurant Kühboden
Schwyzörgeliquartätt
Echo vom Pflanzblätz
10. Oktober, 9.30 - 16 Uhr

Hansruedi Zbinden
17. Oktober, 9.30 - 16 Uhr

RIED-MÖREL
Turnhalle
Volksmusik - Stubela
Echo vom Riederhorn
3. Oktober, ab 10 Uhr

NATERS
Zentrum Missionne
Jodlerklub Bärgerve
23. Oktober, 20 Uhr

LEUKERBAD
Dorfplatz
Folkloreabend
6. Oktober

MARTIGNY
Caves du Manoir
Power Trip
Concert Thrash-Core
2 octobre, 20 h 30

Peace Love & Pit Bulls
Concert Hard-Core industriel
10 octobre, 20 h 30

Hard-Ons + Blue Blitz
Concert Surf-Core australien
22 octobre, 20 h 30

MONTHEY
Crochetan
Josiane Balasko
dans Solo de Willy Russel
10 octobre, 19 h

Rencontres - Divers

Tagungen - Verschiedenes

ERNEN
Dorfführung
zu den Sehenswürdigkeiten
von Ernen
Bei der Kirche
5., 12., 19. Oktober, 17 Uhr

BETTMERALP
Zentrum St. Michael
Diavortrag
Land und Leute
Pfarrer A. Zenzünen
6. Oktober, 20 Uhr

RIEDERALP
Villa Cassel
Sagen/Lagerabend
Andreas Weissen
3. Oktober, 17 Uhr

Kapelle St. Bernhard, Galmenegg
Diavortrag
Der grosse
Aletschgletscher
Mitarbeiter
des Naturschutzzentrums
5. Oktober, 20.15 Uhr

FERDEN
Mehrzweckhalle
Kletter Multivision-Show
Am Ende des Regenbogens
9. Oktober, ab ca. 19 Uhr

SIERRE
Château de Villa
A la découverte
de notre vignoble
avec Hubert Constantin
6, 13 octobre, 13 h 45
Inscription à l'Office du tourisme

Vers le signal «Finges, site protégé»
Le Rhône sauvage
avec M^{me} M.-N. Frei
7 octobre, 14 h
Inscription à l'Office du tourisme
Au centre de la ville
13° Florales sierroises
Ville d'honneur: Bâle
15 au 17 octobre

CRANS SUR SIERRE
Le Régent
Bal des anciens élèves «European
University»
16 octobre, 21 h

SION
Université populaire
Petit-Chasseur 39
Politiquement incorrecte
Les écrivains et la politique
de l'entre-deux-guerres
Professeur Antoine Raybaud
4, 11, 25 octobre,
8 novembre, 20 h

Monique Sartoretti
Peintre
29 octobre, 19 h

MARTIGNY
Cerm
34° Foire du Valais,
Martigny
1^{er} au 10 octobre

Hôtel de Ville
Université populaire
Camille Claudel,
Picasso, Matisse
et les autres...
Entretien
avec M^{me} Marguette Bouvier
qui les a connus
11 octobre, 20 h 30

Exposition

Ausstellungen

NATERS
Kunsthhaus zur Linde
13. Kunst- und
Antiquitätenausstellung
mit Bildern und Ikonen
Bis 11. November

BRIG
Galerie zur Matze
Iris von Roten
Gemälde
2. - 24. Oktober

Walliser Heimatwerk
Ursula Albrecht,
Gilbert Clausen,
Elisabeth Imhof,
Elsbeth Bodenmann
Scherenschnitte
aus dem Oberwallis,
neues Glas aus Hergiswil
8. - 31. Oktober

Klubschule Migros
Licht in Venedig
Fotoausstellung von
Alberto Molignoni
Bis 12. November

ZINAL
Sorebois
La cordée d'Anniviers
Photographies
Jusqu'au 10 octobre

MISSION/ANNIVIERS
Galerie Cholaïc
Christopher Starr
Aquarelles - encres de Chine
Jusqu'au 12 octobre

Dessins d'adolescents
sur le thème du portrait
16 octobre - 25 novembre

SIERRE

Galerie La Terrasse

Les photos du Nouveau Quotidien

Jusqu'au 3 octobre

Forum d'art contemporain

Tito Honegger

Sculptures

Jusqu'au 3 octobre

François Locher

Peintures

8 octobre - 21 novembre

Galerie Isoz

Ermino Poretto

Peintures

8 octobre - 7 novembre

Musée d'histoire
et d'ethnographie
de Valère**Représentation du sacré**

Jusqu'à fin 1993

Musée cantonal d'archéologie
Grange-à-l'EvêqueLe Cabinet de
numismatique de Sion
présente**Les dessous de la monnaie**

Jusqu'au 9 janvier 1994

Musée cantonal des beaux-arts

Antithèses

Jusqu'en juin 1994

Suzanne Kasser

Peintures récentes

10 octobre - 7 novembre

Galerie Latour

Yves Maffi

Peintures

Jusqu'au 10 octobre

Gherri-Moro

Peintures

23 octobre - 27 novembre

Le Manoir de la Ville

Made in BarceloneQuatre artistes suisses travaillant ou
ayant travaillé à Barcelone

Jusqu'au 24 octobre

Galerie de l'Ecole-club Migros

Gravure annuelle de la SPSAS(Philippe Délèze) ainsi que gravures et
multiples de sculpturesdu 20^e anniversaire

Jusqu'au 29 octobre

Centre d'art contemporain

Ugo Rondinone

Drawings

Jusqu'au 30 octobre

The ebb tide Shell gatheringŒuvres visibles tous les jours à
l'extérieur du Centre d'art
contemporain

Jusqu'au 12 novembre

Fondation Pierre-Gianadda

Edgar Degas

Sculptures, peintures, dessins, pastels

Jusqu'au 21 novembre

Centre valaisan du film et de la
photographie**La Roche aux Yeux**

Alain de Kalbermatten

Photographies

Jusqu'au 26 novembre

LE CHÂBLE

Musée de Bagnes

**Eau, Source de vie, Source
d'énergie**

Jusqu'au 31 octobre



Œuvre de Pierre Loye

A l'Œuvre

Oh! NavizenceJean-Jacques Le Joncour et des
chômeurs

Tous les jours, sauf le lundi

SION

Galerie des Beaux-Arts

Amélie Urfer-Gillioz

Création pastel - soie

Jusqu'au 3 octobre

Arsenal de Pratifori

L'homme et les Alpes

La traversée des apparences

Jusqu'au 17 octobre

Galerie Grande-Fontaine

Pierre Loye

Peintures et sculptures récentes

Jusqu'au 23 octobre

CONTHEY

Galerie Arolas

Santiago Arolas

Le rêve africain

Peintures

8 - 31 octobre

SAXON

Galerie Danièle Bovier

Bernard Blanc

Œuvres récentes

Jusqu'au 3 octobre

MARTIGNY

Fondation Louis-Moret

André Evrard

Œuvres récentes

Jusqu'au 3 octobre

Musées**Museen****ERNEN****Kirchenmuseum
und Museum****im Zehndenrathaus**

Di, Führungen um 17 Uhr

RIEDERALP**SBN Naturschutzzentrum****Aletsch**

10 - 17 Uhr

Alpmuseum

Di, Do, 14 - 17 Uhr

Mi, Schaukäsen

(Auf Anmeldung)

BRIG**Museum im Stockalperschloss**

Di - So, Führungen:

10, 11, 14, 15 und 16 Uhr

SAAS-FEE

Saaser Museum
Di - So, 14 - 18 Uhr

ZERMATT

Alpines Museum
So - Fr, 16.30 - 17.30 Uhr

KIPPEL

Lötschentaler Museum
Di - So, 14 - 18 Uhr

ÉVOLÈNE

Musée d'Évolène «Peyò»
Ma - di, 10 - 12, 14 - 17 h

VEYRAS

Musée Charles-Clos Olsommer
Salle didactique
Je 17 - 19 h
ou sur demande: tél. 027/55 24 29

SIERRE

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

Château de Villa,
Maison Zumofen, Salgesch
Musée de la vigne et du vin
Ma - di, 14 - 17 h (ou sur demande au
027/56 35 25 ou 56 45 25)

Sentier viticole

Parcours didactique de 6 km
avec 45 panneaux explicatifs
Ouvert toute l'année

ANZÈRE

Musée alpin - Musée des bisses
Lu - sa, 15 - 18 h

SION

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

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

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

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

Château de Tourbillon
Ma - di, 10 - 17 h

Maison de la nature, Montorge
Me, sa, di, 14 - 18 h

MARTIGNY

Fondation Pierre-Gianadda
Musée gallo-romain d'Octodure
Musée de l'automobile
Parc de sculptures
Tous les jours: de 9 à 19 h

SAINT-MAURICE

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

Basilique
Trésor de l'Abbaye

Un château de rêve

Les rues de nos petites villes sont trop souvent le lieu d'errance de touristes désœuvrés, venus se consoler en plaine d'un manque de neige ou d'un excès de pluie. On a parfois envie de se transformer en guide bénévole, pour les conduire vers une ruelle pleine de charme et de mystère, vers quelque cour intérieure discrètement cachée, vers une fresque ou une statue imprévisible.

De grands progrès ont été faits, certes, pour signaler aux visiteurs les châteaux, les musées et les églises dignes d'intérêt. Il faudra améliorer cela, par exemple en diffusant – dans les offices du tourisme, les banques et les hôtels – des plans proposant des promenades et indiquant l'emplacement des principaux points à découvrir. Mais le zèle des auteurs de la signalisation laisse parfois songeur, et l'on se demande vraiment si, avant d'encourager leurs hôtes, ils ont eux-mêmes visité et apprécié les objets ou les lieux désignés par leurs panneaux.

Le lac de Montorge, au-dessus de Sion, est un lieu charmant et bien aménagé. Les services communaux entretiennent avec soin le chemin qui lui sert de ceinture, passant de la forêt aux rangées de saules en longeant les zones peuplées de joncs ou de nénuphars. Depuis quelque temps, la Maison

de la nature constitue pour ce lieu idyllique un attrait supplémentaire, aussi bien pour les enfants que pour les adultes.

Nombreux sont les promeneurs qui profitent de toutes ces richesses. Mais en plus de tout cela, un étonnant panneau les invite, par la brune flèche impérative des renseignements touristiques, à visiter un «château». Don Quichotte se serait-il réincarné dans la région, troquant contre un château imaginaire ses légendaires moulins à vent? Car l'ascension de la colline ne vous offre que quelques pans de murs. Des ruines aussi modestes ne méritent certainement pas le titre d'un si noble édifice.

Entre l'archéologie, qui féconde par quelques indices l'imagination des spécialistes, et l'histoire de l'art, qui fait revivre pour un large public les témoins d'un passé bien conservé, il y a un abîme qu'il ne faudrait jamais oublier. Ce qui peut, éventuellement, satisfaire l'intellect du savant, ne touche pas forcément la sensibilité du visiteur moyen.

Sachons garder l'équilibre, en mettant bien en valeur les trésors, importants ou modestes, que nos ancêtres nous ont laissés, mais en évitant de gonfler n'importe quels vieux cailloux en leur donnant un nom qu'ils ne méritent pas.

Michel Veuthey

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

Revue 13 ETOILES

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

Poésie

André du Bouchet voit le jour à Paris en 1924. Traducteur de Hölderlin, Celan, Shakespeare, Joyce, Mandelstam, il est également l'auteur de réflexions sur l'art de Giacometti, Tal Coat, Bram van Velde.

C'est par Char, Ponge, Reverdy que passe vers 1950 le front de la poésie. Sous leur influence, André du Bouchet publie ses premiers poèmes chantant le silence, mettant en évidence la lutte contre les obstacles tant intérieurs qu'extérieurs que tout être humain, toute civilisation doit entreprendre pour évoluer! Ce qui frappe, au premier abord, dans la poésie d'André du Bouchet, c'est la disposition des mots sur la page, la ponctuation rare, la syntaxe faite de vers et de mots qui se partagent les espaces.

Le morcellement de la poésie d'André du Bouchet est voulu et, aussi paradoxal que cela puisse paraître, cet éclatement est unité. Chaque fragment de vers est un tout pouvant vivre sa propre autonomie. La paille, la poussière, la cendre, la neige sont, pour le poète, des éléments dispersés formant néanmoins un ensemble d'une même chose, ils sont des signes d'approche du point où la blancheur serait obscurité, la marge milieu, l'épaisseur transparence. J.-P. Richard a écrit, au sujet de la poésie d'André du Bouchet: «Voici donc une réalité qui réussit à signifier à la fois le vers et l'à travers, le froid et la tiédeur, le proche et le lointain: toutes ces valeurs découvertes en une rêverie authentique de l'objet, puis rapprochées, identifiées les unes aux autres par l'imagination métaphysique.»

Jean-Marc Malbois



Loin du souffle

*M'étant heurté, sans l'avoir reconnu, à l'air,
je sais, maintenant, descendre vers le jour.*

*Comme une voix, qui, sur ses lèvres même,
assécherait l'éclat.*

*Les tenailles de cette étendue,
perdue pour nous,
mais jusqu'ici.*

*J'accède à ce sol qui ne parvient pas à notre
bouche, le sol qui étreint la rosée.*

*Ce que je foule ne se déplace pas,
l'étendue grandit.*

André du Bouchet

Rückblende mit Seitenblicken



Bettina Mutter

Überfluss: Skulptur angesägt

Ein Nachtbubenstreich par excellence: In der Nacht auf den 1. August sägten vier «Unbekannte» die Brunnenskulptur an, die Heinz Julen sinnigerweise mit «Überfluss» betitelt hatte - und die der Bevölkerung von Zermatt gewidmet war. Heinz Julen, junger Künstler und Inhaber des Centre culturel in Zermatt, brauchte nicht fürs Gerede zu sorgen. Das sei ganz von selbst in Gang gekommen, hätten sich doch die Gemüter lange vorher schon an der kritischen Plastik erhitzt. Die offensichtliche Negativpropaganda, die Radio-Matterhorn-Leiter Stefan Perren nach Fertigstellung des Kunstwerkes betrieb, habe die Stimmung erst recht angeheizt, meint Heinz Julen. Überzeugt, dass sich die Täter eines Tages selbst verraten würden, geht Julen nach der Reparation der Chromstahlrohre lieber neuen Projekten entgegen.

Bühne frei im Schlosshof

Zweifelloß würde sich Kaspar Jodok von Stockalper etliche Male

im Grab umdrehen. Aber mit den Jahrhunderten unterliegen auch die Kulturbegriffe einem mächtigen Wandel. Der Verkehrsverein Brig und der Filmkreis Oberwallis - gemeinsam mit einem jeweils zahlreich anwesenden Publikum - wissen die einmalige Kulisse zu schätzen. Auch im Sommer 1993 füllt sich der Hof an lauen Sommerabenden. Das Briger Filmfestival ist geboren. Auch wenn der Vergleich mit den grossen Wettbewerbsorten nicht angezeigt ist: Gute und weniger gute, bekannte und unbekannte Streifen geben den Kinofreunden einige Zeit das Gefühl, sogar für gutes Kino könne man in Brig bleiben.

Umfahrung Visp - Bewegung

Von verschiedenen Seiten kommt langsam Bewegung ins Visper Gedränge: Die IG Autobahn Oberwallis lancierte unter dem Slogan «Stopp dem Verkehrschaos in Visp» eine Petition, um die Kurzumfahrung Visp-Nord endlich zu verwirklichen. Die Stau-Steher unterschrieben zwar eifrig, aber letztlich dürfte die Aktion eher Augenschwermerei gewesen sein

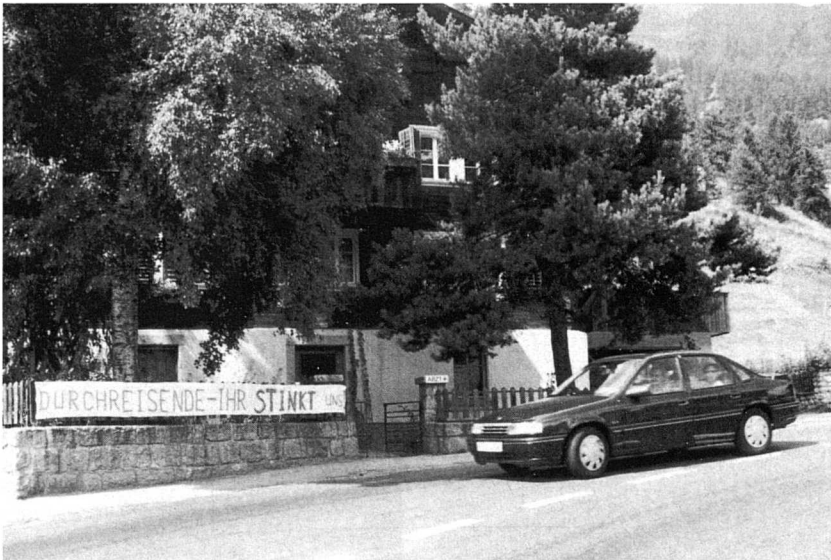
Nationalratspräsident und Bauingenieur Paul Schmidhalter wenigstens bezeichnet sie als Bauernfängerei und als Aktion, die Leute hinters Licht führt. Seine Einwände: Damit werde die Projektierung nicht beschleunigt, die Einsprachengefahr sei keineswegs gebannt, und die einseitige Behandlung der Autobahnfrage gehe weiter. Paul Schmidhalter plädierte in Stellungnahmen und Briefen an die verantwortlichen Behörden für eine Öffnung des Projektes und für die Prüfung weiterer Varianten.

Gastgewerbe - nein danke

Klagen von Restaurateuren, Hoteliers und Barbetreibern werden in diesem Zusammenhang immer wieder laut: Zwar seien viele Arbeitslose verzeichnet, biete man aber auf der Stempelstelle Servicestellen oder andere Arbeitsplätze im Gastgewerbe an, fänden sich nur Arbeitssuchende mit guten Ausreden. Dieser Umstand wirft nicht nur ein schräges Licht auf die Gesamtheit der Arbeitssuchenden. Vorher stellt sich immer noch die Frage, weshalb die Image-Politik beim Gastgewerbe bis anhin so

Bettina Mutter





Bettina Mutter

wenig fruchtete. Sind es die realen Nachteile wie unregelmässige Arbeitszeiten, «Nachtarbeit», wenig Freizeit? Oder sind es eher die abfälligen Äusserungen jener, die sich nie mit dem Gedanken tragen müssen, im Gastgewerbe tätig zu werden?

Bike-Programm Augstbordregion

Mit dem «wilden» Biken sei es langsam vorbei. Auch wenn es mit der offiziellen Beschilderung vielerorts hapert: Auf Hinweise und Empfehlungen der Verkehrsbüros, wo Velofahrer willkommen sind, wurde diesen Sommer stärkeres Gewicht gelegt. Aus der Not, Biker und Wanderer nicht auf dieselben Wege zu schicken, machten viele eine Tugend: Die Augstbordregion bedachte die Mountainbiker mit einer eigenen Karte, welche Velowanderwege in der ganzen Region verzeichnet.

Furkart

Leise und für viele unbemerkt spielt sich auf der Furka, nahe beim legendären Hotel Furkablick, alljährlich ein Schauspiel besonderer Art ab: Weitab vom vertrauten Atelier, fern der kritischen Szene, der Natur und ihren Einflüssen ausgesetzt, tragen während den Sommermonaten Künstlerinnen und

Künstler zu einer Ausstellung bei, die sich fortwährend verändert. Sie suchen sich im Umkreis des Hotels - so, dass alle Werke zu Fuss erreichbar sind - ihren Ort des Schaffens und gestalten ein Werk, eine Skulptur, die Betrachter/innen zwingt, die natürliche Umgebung mit ihren optischen und akustischen Einflüssen voll einzubeziehen. Der Initiant der seit über 10 Jahren stattfindenden Ateliers, Marc Hostettler, gibt zwar keine langen Kommentare, versieht aber Besucher/innen mit einer umfassenden Dokumentation zum modern renovierten Hotel und seinen Kunst-Gästen.

Verkehrsmisere im Goms

Seit bald 20 Jahren liegen Projekte vor, die eine Lösung für die Gommer Verkehrsfrage vorsehen. In Spitzenzeiten rollen 10 000 bis 12 000 Autos durch das enge Tal. Für Einheimische und Gäste der Region stellt dies eine enorme Belastung dar. Jahrelang galt die Aufmerksamkeit vor allem wintersicheren Strassen. Mittlerweile, da die Verkehrsfrequenzen jedes Jahr um 3 - 4 % steigen, hatten die Behörden ein Einsehen: Die Prioritätenordnung im Verkehrskonzept soll zugunsten der Umfahrungsstrassen überarbeitet werden. An sich wäre eine Lösung von Oberwald bis Reckingen bereits

heute realisierbar. Im Goms regt sich nichts. Die einen geben den Politikern die Schuld, die anderen sehen das Problem eher bei den leeren Kassen des Kantons. Und andere machen ihrer Wut auch mal mit einer gezielten Protestnote Luft.

Brunch auf dem Bauernhof

Der Brunch auf dem Bauernhof, von verschiedenen Landwirtschaftsverbänden am 1. August lanciert, war ein voller Erfolg. Auf über 400 Bauernhöfen in der ganzen Schweiz taten sich nationalfeiertägliche Zmörgeler an den servierten Naturprodukten gütlich.



Bettina Mutter

Während in der Innerschweiz, der Ostschweiz und in der Romandie eine grosse Zahl Gastgeber mitmachten, waren es im Wallis ganze vier, zwei im Oberwallis, zwei im Unterwallis, die ihren Hof dem Publikum öffneten. Der sonnige Brunchtag war als Eröffnungssaktion des Projektes «ProBauer» gedacht, das in der Öffentlichkeit das Wissen um den Bauernstand und die Landwirtschaft mit diversen Aktionen über die Medien vertiefen soll.

Les faits de tout à l'heure



Office cantonale des recherches archéologique



Culte de Mithra à Martigny

Le culte de Mithra, dieu solaire d'origine iranienne, était pratiqué en Suisse au premiers siècles de l'ère chrétienne. Un sanctuaire dédié à ce dieu a en effet été découvert à Martigny. C'est la première fois qu'un tel temple est mis à jour dans notre pays. La construction du bâtiment pourrait remonter au troisième siècle de notre ère.

Le mithraïsme s'est surtout développé en Italie et le long du Rhin et du Danube où de nombreux sanctuaires ont été mis à jour. La religion, monothéiste, est d'origine iranienne. Elle a été importée en Europe par les mercenaires et les soldats des armées romaines. Peu à peu, le culte de Mithra, «dieu du soleil invincible», s'est imposé dans l'empire romain avant d'être supplanté par le christianisme.

Cette religion semble avoir connu son apogée dans l'empire romain vers le troisième siècle. Proche du christianisme, elle en a été le concurrent le plus sérieux. Son désavantage était de s'adresser surtout à une élite et d'être réservée aux hommes. Le mithraïsme n'a pas pu résister aux coups de boutoirs du christianisme et a totale-

ment disparu vers la fin du quatrième siècle.

Plusieurs hypothèses peuvent expliquer l'existence d'un temple à Martigny. Au début de l'ère chrétienne, Martigny était la plus importante ville du Valais, chef-lieu de province. Le gouverneur y séjournait régulièrement et une élite y vivait. La ville était par ailleurs un lieu de passage très fréquenté, car elle se trouvait sur un axe de communication extrêmement important à l'époque, qui passait par le col du Grand-Saint-Bernard.

La tolérance romaine en matière religieuse pourrait être à l'origine de l'édification du sanctuaire pour que les fidèles de passage puissent y faire leur dévotions. Par ailleurs, il n'est pas exclu que la religion ait été pratiquée sur place par quelques soldats de la garde du gouverneur. Il semble que le bâtiment ait été sciemment détruit vers la fin du quatrième siècle par les chrétiens. Pour imposer leur religion, ils ont en effet systématiquement enterré toute trace de paganisme.

Le sanctuaire a été découvert lors de fouilles destinées à la construction d'un immeuble locatif. Rien ne pouvait laisser supposer une telle

découverte, car le site se trouve à l'extérieur des ruines de l'ancienne ville romaine. On est en train d'étudier la conservation, la mise en valeur et la présentation de ce sanctuaire au public. L'archéologue cantonal a bon espoir de trouver une solution convenant à toutes les parties.

L'office archéologique cantonal a entrepris une étude exhaustive du lieu. Le feu vert à la construction du locatif ne sera donné qu'une fois l'étude terminée. Depuis 1972, l'intervention des archéologues est systématique à Martigny pour toute nouvelle construction. La cité est riche en vestiges romains. Une cinquantaine de sites ont été découverts ces vingt dernières années.

Livre en fête

Le bourg de Saint-Pierre-des-Clages a vécu à l'heure du livre le dernier week-end du mois d'août. Plus de soixante antiquaires, bouquinistes, brocanteurs, éditeurs ou bibliothèques ont exposé leurs merveilles de vendredi à dimanche. Selon les Amis de Saint-Pierre-des-Clages, la fête a été un succès. Pour la seule journée de samedi, ils ont compté plus de six mille visiteurs. Après la fête se profile le «vil-

lage suisse du livre». Deux boutiques du livre ouvriront leurs portes lundi dans la petite bourgade. Les organisateurs espèrent que ce sera le point de départ d'une implantation à demeure de bouquinistes et d'artisans d'arts graphiques à Saint-Pierre-des-Clages. D'autres villages du livre existent en Europe. Celui de Redu, en Belgique, a été l'un des premiers à ouvrir ses portes. A quelques kilomètres de l'autoroute Namur-Luxembourg, mais enfoui dans la campagne ardennaise, Redu stupéfie le voyageur. Il n'a que deux rues, trois cents habitants, mais vingt-cinq librairies.

M. Anselot ambitionne de créer une association européenne et de développer, par un réseau de villages, une nouvelle forme de vente du livre d'occasion.

Les avatars du MC

Rebaptisée Mont-Blanc Express, la ligne ferroviaire Martigny-Châtelard (MC) et son extension française vers Chamonix ne survivront qu'en modernisant matériel et prestations. La liaison fait l'objet d'un bras de fer entre la Confédération et le Valais. A l'origine du conflit, la priorité à accorder soit au rail, soit à la route dans la vallée du

motrices panoramiques entre Martigny et Chamonix; pousser certains convois jusqu'à Saint-Gervais-Le Fayet, terminus du TGV; réduire les temps de course, augmenter le confort.

Les Français se laissent convaincre. Ils conviennent avec le MC de prendre à leur charge l'achat de quatre rames. Deux directement par la SNCF, une par la région Rhône-Alpes et la quatrième par la Haute-Savoie. Les Suisses s'engagent, quant à eux, à financer deux rames. Un appel d'offres européen est lancé à Bruxelles. Ce sont les Ateliers de constructions mécaniques de Vevey (ACMV), à Ville-neuve, qui emportent la commande, devisée alors à 64 millions de francs.

La ligne est touristique. Cependant, sur sa partie valaisanne, dans la vallée du Trient, elle remplace avantageusement la route. Or, depuis 1987, les Valaisans sollicitent la manne fédérale pour financer une route entre Salvan et Finhaut et améliorer le réseau de la vallée. Distants de quatre kilomètres à vol d'oiseau, ces deux villages sont reliés par le MC, bien sûr, mais aussi par chemin forestier non carrossable. Ou alors par la route, via le col de La Forclaz. Plus de quarante kilomètres!

La ligne a régulièrement bénéficié d'une aide financière tant fédérale que cantonale. La participation de l'Office fédéral des transports (OFT) à l'acquisition de ce nouveau matériel roulant semble donc acquise. La facture est estimée à vingt-deux millions de francs, répartie pour moitié entre la Confédération et le canton. L'opération est sur les rails, mais les compétences financières de l'OFT sont limitées à six millions. Tout ce qui dépasse ce montant est soumis au crible du Département fédéral des finances (DFF). En décembre 1992, le DFF le fait savoir au conseiller d'Etat valaisan Bernard Bornet que l'argent pour le rail ne sera accordé que si le canton renonce à ses projets routiers dans la vallée du Trient. Les services d'Otto Stich n'entendent pas, en période de restrictions, financer une double infrastructure dans la même région.

Les Français revoient également leur programme à la baisse. Ils ne



Robert Hofer

Inspiré de l'exemple gallois de Hay-on-Wye, Redu a suscité l'initiative de Saint-Pierre-des-Clages. Autrefois moribond, le village agricole et forestier de Redu a trouvé une nouvelle jeunesse comme attraction touristique et centre de bibliophilie. Les maisons sont remplies de bouquins des caves aux greniers et on y trouve de tout: BD ou livres précieux, rayons savants et ouvrages neufs soldés.

Homme d'affaires reconverti dans le livre rare, Noël Anselot est la cheville ouvrière de Redu. Aujourd'hui, il voyage beaucoup pour aller conseiller et soutenir des villages en démarrage ou en projet, en Bretagne, au Languedoc, aux Pays-Bas, en Italie, en Allemagne et à Saint-Pierre-des-Clages.

Trient. Avec, pour enjeu, une commande supérieure à cinquante millions de francs pour l'industrie romande.

Malgré un exercice 1992 record, le MC reste déficitaire. Une augmentation de 10% du nombre des passagers transportés ne parvient pas à combler un manque à gagner de 2,4 millions de francs. Mais André Lugon Moulin, ancien publicitaire reconverti en patron du petit train, croit à l'avenir de la ligne. Son credo: modernisation. Et un slogan: le Mont-Blanc Express.

La liaison Martigny-Chamonix est exploitée du côté français par la SNCF. L'idée du MC est simple: supprimer le fastidieux transbordement actuel à la frontière. Mettre en service six compositions auto-



Martigny-Châtelard

financeront que trois automotrices, annoncent-ils en début d'année. Le Conseil municipal de Vallorcine (France) vote même contre le maintien de la ligne. Mais en mars, le gouvernement Balladur nomme un nouveau ministre de l'Équipement, des transports et du tourisme. Bernard Bosson est un Savoyard. Sa mère est une Suisse, de Martigny. En juin, la SNCF annonce son accord définitif au projet.

A la fin juillet, Bernard Bornet, chef du Département des travaux publics, adresse alors aux communes concernées une lettre. Il y propose que le canton renonce pour les dix années à venir à la construction de la route Salvan-Finhaut. Mais en 2003, une éventuelle aide de la Confédération ne serait possible que si la route ne concurrence pas le rail. Il appartient désormais au Grand Conseil de trancher et de décider s'il accepte le marché.

Déjà 100 000 visiteurs

L'exposition du peintre et sculpteur Edgar Degas à Martigny vient d'accueillir son 100 000^e visiteur. Ouverte le 18 juin à la Fondation Pierre-Gianadda, elle reçoit près de deux mille personnes par jour. Elle devrait fermer ses portes le 21 novembre prochain. L'exposition présente deux cents œuvres, dont 74 sculptures et 130 toiles, pastels, dessins ou monotypes. Certaines pièces n'avaient jamais été montrées en public.

Culture de chanvre en Valais

Le cultivateur de Saxon qui avait semé du chanvre indien dans la plaine du Rhône, en Valais central, a été arrêté et son champ détruit par la police cantonale. Une

fédéral de l'agriculture. Pour Jean-Pierre Egger, avocat de l'Association suisse des amis du chanvre (ASAC), dont l'agriculteur est un membre actif, la décision de détruire le champ a probablement été motivée par l'annonce de la vente de tisane de chanvre par un restaurant de Saxon, à l'occasion de la commémoration de la révolte des paysans de Saxon du 7 août 1953. L'ASAC s'était portée acquéreuse des feuilles dans le but d'en faire des tisanes. Il y a quelques mois à Genève, deux personnes ont été inculpées pour avoir distribué de telles tisanes de chanvre à des mineurs devant une école. Quant aux branchages, ils devaient prendre le chemin de la Suisse allemande pour être transformés en corde. Les fleurs devaient être compostées.

Le cultivateur a été libéré quelques jours plus tard. Il a menacé les autorités de déposer une action en dommages et intérêts d'un montant de 35 000 francs, car il avait déjà vendu sa récolte à l'ASAC.



Robert Hofer

enquête est ouverte pour infraction à la Loi fédérale sur les stupéfiants. Le procureur du Bas-Valais a déposé une plainte auprès du Tribunal cantonal pour faire ouvrir une enquête. L'agriculteur avait planté deux mille mètres carrés de chanvre – *Cannabis sativa* – qui devaient permettre une récolte de 1500 kilos de feuilles et branches. Il avait même déposé (en vain) une demande de subvention à l'Office

La culture du chanvre a une vieille tradition en Suisse. Légalement, il n'est pas interdit d'en cultiver, à condition de ne pas l'utiliser comme stupéfiant. L'usage de la plante pose néanmoins des problèmes. Les feuilles de chanvre contiennent en effet du tétrahydrocannabinol (THC), principe actif de la plante interdit en Suisse, qui permet la production de stupéfiant.

Pierre Berclaz



Les écureuils de Hyde Park (fin)

Dans le lointain, je les voyais remuer, frétiller au ras de l'herbe grasse tondue, puis peignée avec soin; certes, ils grimpaient ici et là, puis descendaient des nombreux arbres disposés d'une manière aussi savante que négligée dans l'espace du parc. Et ma surprise fut réelle lorsque je constatai que la présence des promeneurs et des badauds n'effarouchait pas les écureuils de Hyde Park: au fond, ceux-ci étaient chez eux, dans cette enceinte de verdure qui portait encore les cicatrices des ouragans de l'an dernier. Fonctionnaires à costume fatigué, petits Français en séjour linguistique, retraités en costume de flanelle et canne de bambou, adolescents aux bras nus, touristes japonais faisant tomber la cendre de leur cigarette dans de minuscules cendriers en papier qu'ils sortaient de leur poche, tous nous rendions visite aux écureuils: ceux-ci n'avaient pas à nous demander s'ils ne gênaient pas, si la distraction qu'ils offraient pouvait convenir. C'était exactement l'inverse du zoo, que les hommes arrangent pour se donner à eux-mêmes le spectacle exotique de leur frayeur (devant la cage aux tigres) ou de leur attendrissement (devant un couple de koalas). Les écureuils de Hyde Park nous renvoyaient à la présence immédiate d'un animal, commun sous nos lati-

tudes, mais secret et discret, car de fait son existence s'est construite dans cette frange qui relie l'étrange (le sauvage) et le familier. La rencontre de ces écureuils, consentants et dociles mais sans fausse flatterie, est une voie possible pour la constitution d'un portrait de soi. Les biscuits sablés achetés peu auparavant laissaient dans ma bouche une douceur émerveillée, pétrie par la langue et la salive. Une douceur d'enfance comme hors du temps, dans la simplicité évidente d'un moment d'existence attaché à nul souci, à nul désir: être là pouvait tenir lieu de pleine occupation. Rien qui pût me prendre en défaut, et de ce rare privilège il me faut être reconnaissant encore aujourd'hui.

M'étant arrêté au pied d'un sophora, je vis venir à moi l'un des écureuils. Venir à moi est une expression sans doute exagérée, car l'animal fusait dans ma direction sur une courte distance, s'immobilisait et dressait son museau comme à l'approche d'un danger, puis repartait dans une direction apparemment opposée, s'arrêtait quelques mètres plus loin, reprenait sa marche presque rampante, s'immobilisait et repartait à nouveau dans une direction contraire. Ainsi, d'avancées en évitements, selon une stratégie amusée et prudente, il fut à portée de

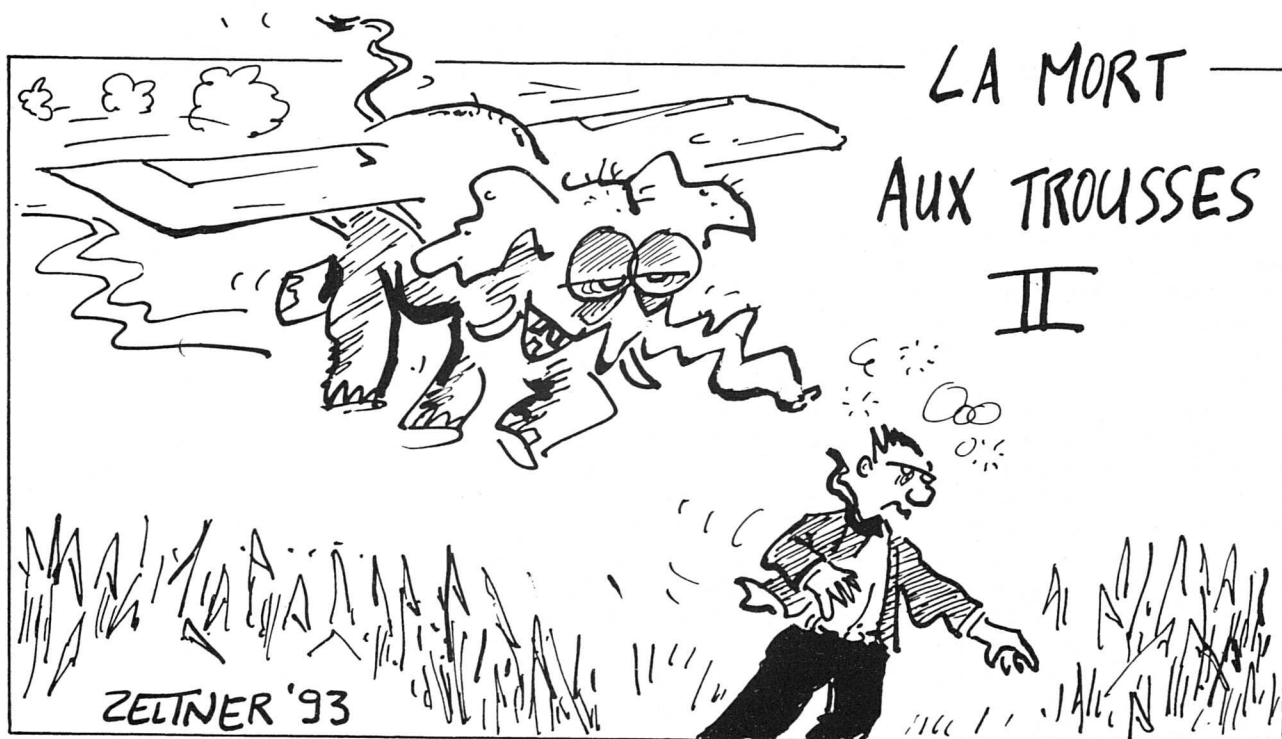
mon bras, ce qui pour lui signifiait à portée de mes biscuits qu'il avait peut-être entendu craquer sous mes doigts. J'ouvris la paume de ma main et lui tendis des miettes qu'il vint cueillir dans sa bouche, pour filer aussitôt parmi les branches basses d'un noisetier: là, il prit position, plaça le morceau de biscuit entre ses pattes de devant et se mit à le ronger à la façon d'un écureuil qu'il était. Emouvant spectacle auquel j'avais pour un instant été admis comme acteur bienveillant. Peu après, et toujours adoptant la même stratégie d'avancée prudente et hardie, l'écureuil revint, aussitôt imité par l'un de ses congénères, puis deux et trois qui avaient observé la tentative de loin et qui ne voulaient pas laisser passer l'aubaine; mais il n'y avait aucune agressivité entre eux, aucun empressement à dévorer ces douceurs qui pouvaient tarir aussi subitement: c'était plutôt l'expression d'un bonheur musculaire à partager le biscuit, après l'ordinaire du pain sec des autres promeneurs. Certaines épiphanies sensibles, certaines évidences inexplicables nous assurent que le monde ne nous quitte pas définitivement: la marque laissée dans la paume de main par l'humidité râpeuse d'une langue d'écureuil est de celles-là. C'est là bien peu de chose, c'est donc l'essentiel. **Adrien Pasquali**

En descendant de Katmandou via Klotten

Ces droites lignes, je les veux toujours «droit en bas» comme on dit chez nous, droites lignes en descendant de lieux qui nous sont emblématiques. Enumérant l'alphabet dans le désordre, j'avais prévu pour la lettre K de narrer les récents développements de l'histoire de la dépénalisation du chanvre. J'aurais cité pour commencer de larges extraits d'un arrêt du Tribunal fédéral du 29 août 1991. Pour le TF, les dommages que le chanvre peut entraîner sont «sans rapport avec ceux que peu-

le contexte de pulsions sécuritaires qui égarent aujourd'hui les plus éclairés de nos hommes publics, il ne m'étonnerait pas que demain on la rebaptise «rue des Pissenlits». Ce serait du moins une décision qui ne coûterait pas plus cher à Pascal Couchepin que son interdiction des soirées techno, et avec quelle aura supplémentaire apparaîtrait-il aux yeux du peuple des racines! Enfin, j'aurais parlé de l'affaire de Saxon, mais trêve d'ironie, les temps ne sont pas à la franche rigolade, et j'aurais

et communes perdront leurs prérogatives en matière de construction ou de transformation d'aéroports et la défense des intérêts des riverains ne se jouera plus dans un jeu démocratique direct puisque toutes les compétences seront en mains de l'Office fédéral de l'aviation civile. Pourtant ceux qui ont dressé les poings dans une unanime spontanéité afin de réclamer le maintien de la ligne du Tonkin ne lèvent pas un seul doigt pour faire aboutir le référendum contre la loi aérienne en ce



vent provoquer les drogues dures, notamment l'héroïne, et même, à bien des égards, apparaissent comme moins nocifs que l'alcool». Et de conclure: «on ne saurait donc affirmer que la substance en cause crée pour un grand nombre de ceux qui s'y adonnent un danger concret et sérieux d'atteinte à la santé physique et psychique.» J'aurais volontiers raconté comment dans notre histoire le chanvre indigène a été largement utilisé dans le commerce et l'industrie, voire comme aliment, médicament et produit d'agrément et que s'il fut interdit en 1951, ce fut par une décision dictée de l'étranger. Il y a d'ailleurs encore à Martigny une rue des Chenevières (littéralement: champs de chanvre), qu'elle conduise au cimetière est un pur hasard topographique. Dans

bien trop peur que le juge J. à l'heure H., impulsif, voire téméraire, ne vienne faire saisir pour la brûler cette édition du 13 Etoiles pour outrage à magistrat. Donc nous nous contenterons de descendre de Klotten vers Sion, empruntant une ligne aérienne qui, depuis son inauguration le 4 mai 1992, tarde réellement à décoller. Le comité référendaire contre la nouvelle loi sur la navigation aérienne nous apprend que le canton subventionne déjà cette ligne à raison de 133 francs par passager, prestige oblige. Or, les nuisances de l'avion pour des petits trajets sont disproportionnées. La nouvelle loi, qui va dans le sens d'une extension du trafic aérien, offre à la Confédération la possibilité de renforcer par des prêts à tarifs préférentiels la compétitivité du trafic aérien. D'autre part les cantons

début octobre. Les enjeux économiques, démocratiques et écologiques sont semblables, mais seule semble compter dans ce débat paradoxal une fierté régionaliste qui nourrit l'alliance bien valaisanne du folklore et de la modernité, notre aspect du kitsch. On pourra d'autant plus sans scrupule assumer les risques destructeurs de l'aviation civile qu'un train exhibé aux touristes, et célébré avec nostalgie, est vécu comme innocent symbole. Sauver le Tonkin, dans ce contexte, c'est sauver le mulet et se sauver soi-même. C'est pour nos politiques une manipulation qui les absout et qui renforce leur foi dans le progrès; ils savent que le peuple leur donne ici aussi raison.

Pas de miracle

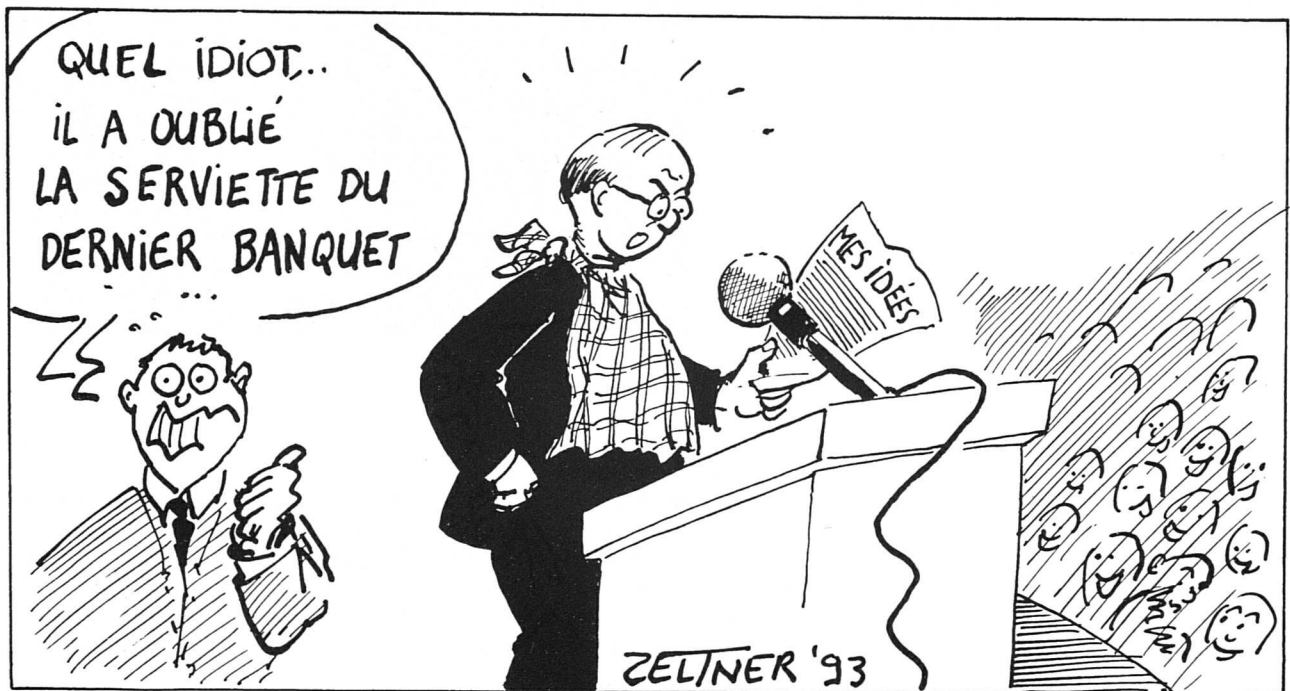
«Faut-il bazarder l'État?» C'est la question un brin provocante que posait la revue *Le temps des affaires* dans son édition pré-estivale. On s'attendait évidemment à une réponse aussi légère qu'un tir de bazooka sur un nid de tourterelles, c'est-à-dire à la mesure de la question posée.

Et bien, pas du tout. *Le temps des affaires* ferait plutôt dans la dentelle. Il

reux à l'égard des chantres du démantèlement de l'État social, suspects à ses yeux d'exercer un vulgaire chantage. «Mises bout à bout, ces propositions fleurissent le repli frileux sur la défense d'avantages individuels», déclare la journaliste. Il fallait le dire, bravo!

«L'idéal? Un État fort mais qui sache se retenir de se mêler de tout...»: telle est la formule qui semble faire, sinon

considérés comme de doux rêveurs et où l'euphorisant blablabla pseudo-culturel tient lieu de pensée profonde, même si l'ambiance est plus propice à transformer la matière grise en sauce blanche qu'à activer les neurones. Difficile dans un contexte où les élus ne doivent rien ignorer des derniers résultats sportifs, même s'ils peuvent se contenter d'opinions à l'emporte-pièce sur le



s'offre même le luxe de flétrir au passage le fameux slogan de l'opulence, ce «moins d'État» qui avait fait le succès des campagnes électorales bourgeoises des années quatre-vingt et alimenté l'intarissable boniment des Christophe Blocher de tout poil bien au-delà de cette décennie.

Le temps des affaires considère qu'il est urgent de s'arrêter pour réfléchir sérieusement aux fonctions essentielles de l'État (celles qu'il est le seul à pouvoir remplir) et aux moyens qu'il convient de lui donner pour qu'il puisse accomplir sa mission.

On s'étonnera de lire, sous la plume de l'éditorialiste, quelques propos vigou-

l'unanimité, du moins la majorité des avis qui expriment la voix de la raison et non un simple coup de gueule passerager.

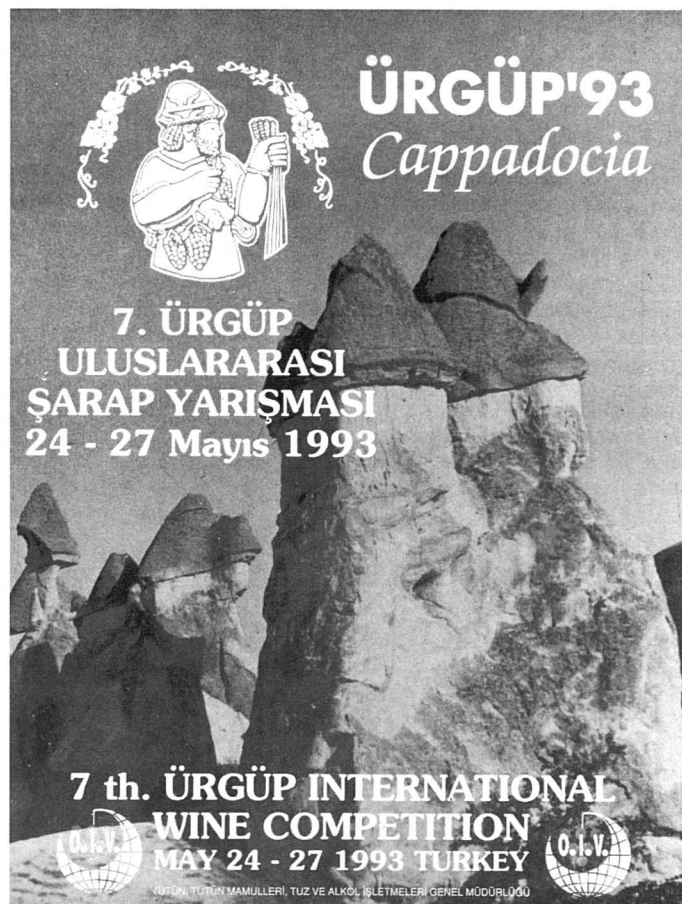
Nous en retiendrons surtout que, face aux problèmes de plus en plus complexes auxquels nous sommes confrontés en raison d'une conjoncture morose, les «y'a qu'à» sommaires des uns et les imprécations vociférantes des autres ne feront pas avancer la réflexion d'un iota.

Réfléchir exige qu'on s'informe, qu'on lise, qu'on écoute, qu'on prenne de la distance, de la hauteur par rapport à l'action. Pas simple en réalité, dans une société où les chercheurs sont

chômage, les coûts de la santé publique ou les flux migratoires. Quasi irréalisable si l'on imagine l'ampleur et la complexité des dossiers sur lesquels ils devraient tous se pencher pour prétendre décider en connaissance de cause.

Tant que nos élus prendront davantage de temps à enterrer, réceptionner, parader, courir et discourir, vernir et gueuletonner qu'à penser, l'avenir restera nébuleux et les collectivités auront bien du mal à trouver les solutions miracles à leurs problèmes.

Chronique de l'Ordre de la Channe



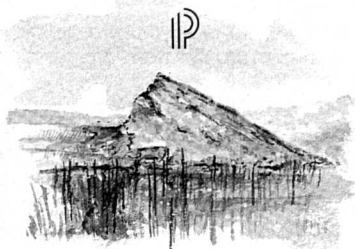
Vins valaisans appréciés...

Le 7^e Concours international des vins, qui s'est déroulé fin mai à Ürgüp, en Turquie, a pour la première fois couronné un vin suisse. Dans la catégorie des vins rouges secs, la grande médaille d'or est revenue à une syrah de Leytron (Valais). Dix autres vins suisses ont obtenu des médailles d'or ou d'argent. Au total, 473 vins représentaient 21 pays.

Le rouge valaisan primé a été élaboré par Edmond Desfayes et Jean Crettenand de Leytron. Une médaille d'or a en outre été décernée à un rosé de pinot noir valaisan (Philippoz Frères, de Leytron) ainsi qu'à un pinot gris vaudois (Jacques Pélichet, de Féchy) et à un riesling X frankenthal vaudois (Albert Mamin, de Blonay). Les autres grandes médailles d'or sont allées à l'Argentine pour un vin blanc sec, à l'Autriche pour un vin doux, à l'Espagne pour un rosé et à la Tur-

quie pour un vin spécial (type vin jaune du Jura).

La syrah cultivée à Leytron est issue de greffons des côtes du Rhône (France). Elle est produite



1992
ROSÉ DE PINOT NOIR
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
VALAIS

LES FRÈRES PHILIPPOZ
PROPRIÉTAIRES-ÉLEVEURS
LEYTRON EN VALAIS



sur des vignes de vingt-cinq ans d'âge situées sur deux types de sols différents. Le vin présenté à Urgüp était issu du millésime 1992 qui, selon M. Crettenand, pourrait être le plus grand depuis cinquante ans. Ancien responsable des caves expérimentales de Montagibert et Changins et de la cave fédérale, M. Crettenand a pris sa retraite l'an dernier.

L'origine de ce cépage rouge n'est pas très bien connue. Les spécialistes estiment que le nom de syrah vient soit de la ville de Schiraz, sur le golfe Persique, soit de Syracuse en Sicile. L'origine méridionale du cépage n'est toutefois pas contestée. Il est particulièrement répandu au nord des côtes du Rhône, dans le coteau de l'Ermitage, d'où son second patronyme d'ermitage rouge.

La syrah a été introduite en Valais en 1926 à titre expérimental par le Dr Henri Wuilloud, professeur de viticulture à l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich. C'est en 1937 que le cépage obtient le droit de plantation en Valais. Le raisin donne un vin de couleur sombre, légèrement violacée, à la senteur framboisée.

...et boudés

Changement de décor sur la scène internationale de Ljubljana (ex-Yougoslavie). Pour sa 39^e édition, ce concours international avait réuni en juillet 1079 vins provenant de vingt pays. La Suisse était présente avec 96 crus. Aucun d'entre eux n'a pourtant remporté de titre de champion. Avec sept médailles d'or, cinquante d'argent et trente-neuf diplômes d'honneur, la moisson n'a toutefois pas été totalement mauvaise.

Dans le domaine des vins blancs secs et des mousseux, le titre de

champion est revenu à la Slovénie. L'Autriche a remporté la palme pour un vin blanc doux et les Etats-Unis pour un rouge. Aucun rosé n'a passé la rampe des champions. Les vins suisses en général, et valaisans en particulier, ont souffert d'un manque de structure.

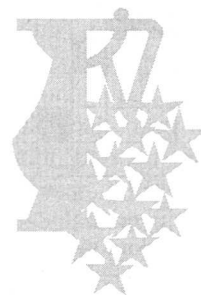
Vendanges 1993 plutôt bonnes

Le rapport de la division des produits végétaux de l'USP mentionne un bon état sanitaire des vignes en Suisse. Même si le temps frais et humide de juillet a favorisé la propagation des champignons parasitaires. La charge est très satisfaisante dans l'ensemble, conclut l'enquête.

En Suisse romande, les perspectives de récolte se situent au niveau de 1992 pour les rouges, selon l'Union suisse des paysans (USP). La vendange des blancs devrait être un peu inférieure. Ceci malgré la grêle qui a touché essentiellement les cantons de Vaud et de Genève. A Satigny (GE), les dégâts ont même détruit la moitié du vignoble. Outre-Sarine, les vignes ont une avance de dix jours, et on prévoit une bonne récolte. Au Tessin, de grandes fluctuations régionales sont attendues, et la vendange s'annonce moyenne.

Des régulations de volume seront cependant nécessaires pour respecter les réglementations fédérales et cantonales. Selon la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins, les conseils de «dégrappage» n'ont pas été systématiquement suivis. Que ce soit pour les gamay ou les chasselas, certains vigneronns de la Côte, du Lavaux et du Valais ne semblent pas très disciplinés.

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



Agenda 1994

L'agenda est pour l'heure provisoire. Certaines dates ont néanmoins été arrêtées pour l'année prochaine. Elles doivent encore être confirmées. D'une manière générale, l'année 1994 s'annonce comme suit pour l'Ordre de la Channe:

12 ou 19 mars: assemblée générale et chapitre dans le Chablais.

18 avril: chapitre à Zurich dans le cadre de la participation du Valais au «Sechsilüt».

25 avril: chapitre de la Landsgemeinde à Trogen (AR) et Heiden (AR).

10 ou 17 septembre: chapitre à Genève.

Mots croisés Potins valaisans

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

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon Cher,

Tu dois désormais savoir que si un des tiens sait bien se débrouiller, il pourra remplacer le service militaire par un service civil. Il devra simplement dire qu'il est respectueux des «droits de l'homme». Donc le «droit à la vie» de celui qui l'attaquerait. Et si c'est sa propre vie qu'un autre mettrait en danger il recourra, pour sa défense, à ceux qui n'ont pas refusé d'être des militaires, détenteurs d'un fusil et de munition. C'est tout simple, tu vois. D'embusqué il deviendra vertueux! Et il pourra faire de l'écologie en cultivant le droit à la vie des fleurs, des bosquets et des serpents.

Restons au militaire. Tu as vu que Berne a décidé de liquider une grande partie de ses fortins devenus obsolètes. Je m'en étais un peu douté.

Solides et bien entretenus, on suggère d'en faire des repères; pour-quoi pas pour objecteurs, enfin satisfaits d'une telle conversion? Avis aux amateurs.

Et puis à toi aussi, pour tes vacances, puisqu'ils offrent toujours à la vue de larges et beaux paysages valaisans... à défendre.

Dans les ukases publiés en vue des vendanges, les encaveurs ont été informés de ce qui ne leur est pas encore interdit. C'est plus vite énuméré. Ainsi ils pourront encore, selon certaines règles, ouiller leurs vins en y ajoutant, bien sûr, un autre vin.

Je ne sais pas pourquoi ce verbe «ouiller» a toujours sonné à mon oreille comme «mouiller», ce crime contre l'œnologie.

Or, ceci, toi seul a le droit de le faire pour toi-même. Tu commandes au café un verre de «vin limé» et on te l'apporte mélangé à de la limonade.

Ceci m'amène à la Foire du Valais de Martigny dont tu es le visiteur obligé. Il s'y organisera cette année un grand concours de confitures. Nous avons assez de bons fruits pour cela.

Et puis, comme on espère pouvoir en déguster sur place, ce sera toujours plus prudent que ton «grand concours de vins». Au besoin, tu y délègueras ton épouse si c'est elle qui conduit la voiture en rentrant.

Bien à toi.

Edouard Morand

Horizontalement

1. Quand Pandore mène le bal. 2. Un grand de la mer. – Sportif aux arrêts! 3. N'en est pas à un délit près. 4. On y fixe le soc. – Proposer un emprunt. 5. Ce n'est pas la tienne. – Recouvrira. 6. Observe le Ramadan. – Au pied du Luberon (Fr). 7. Un cri dans l'arène. – Mettre de niveau. 8. Qualifie l'esprit de Romandie. – Lien. 9. Supérieur ecclésiastique (phon.). – Quittai sans permission. 10. L'inflation le fait du chômage. – Prince musulman. 11. Ils concourent à la formation d'un tout. – Ile.

Verticalement

1. Rime avec dommages. 2. Dernière grecque. – Signe de qualité. 3. Sur la Côte d'azur. – Jeune pousse. – Négation. 4. Implique un choix. – Sigle cantonal. – De même. 5. Immortalisé par Géricault. – Arbre d'Afrique. 6. Mit hors concours. – Unité monétaire. 7. Plus que respectée. 8. Secoue. – Cheminées. 9. Complication cholérique chronique. – Thulium. 10. On le dit fastueux et despote. – De fête, par exemple. 11. Patrie de Zénon. – Tirer du pis le meilleur.

Lucien Porchet

Solution No 9 (septembre)

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

Lettre du lecteur

Le Bienheureux Maurice Tornay: un saint à questions?

C'est l'impression qu'on a en lisant l'article qu'Adrien Pasquali lui consacre dans *13 Etoiles* de septembre 1993.

«La béatification de Maurice Tornay, écrit-il, pose de nombreuses interrogations.» Il ne les formule pas explicitement. Impossible d'y répondre.

Par contre, il en formule une à laquelle je vais essayer de répondre. La voici: «M. Tornay s'est-il une seconde mis à la place de l'autre? S'est-il à aucun moment dépouillé de sa volonté et de son savoir, pour faire place à une authentique rencontre de l'autre, en qui reconnaître un «prochain», et non un être inférieur?» Eh bien! Oui, le Père Tornay s'est souvent mis à la place de l'autre, chaque fois qu'il a renoncé à lui-même pour le bien matériel, moral, intellectuel et surtout spirituel des autres. Il s'est mis à la place de l'autre, quand il a demandé de partir en mission pour sauver les âmes des païens; il s'est mis à la place de l'autre quand il s'est astreint à l'étude de langues difficiles, le chinois et le tibétain, afin de pouvoir entrer en relation avec les gens du pays. Il s'est mis à la place de l'autre, quand il a consacré son temps, sa peine, ses journées et parfois ses nuits à instruire, à former, à éduquer de petits «sauvageons» auxquels il dut inoculer à petites doses,

non un poison comme on feint de le croire, mais les éléments de l'alphabet, du latin, des sciences et de la religion, n'en déplaise à ceux qui mettent les religions indigènes au-dessus du christianisme, sous



Archives de la cause de béatification

prétexte qu'elles sont plus anciennes que celui-ci.

Le Père Tornay s'est souvent mis à la place de l'autre quand il donnait ses habits et son couchage à ses élèves qui en manquaient; quand il s'est mis au régime frugal de ses élèves, malgré son ulcère d'estomac, et qu'il leur distribuait réguliè-

rement les petits plats que son cuisinier lui préparait, quand il était frappé de sa maigreur ou de sa faiblesse. Il s'est mis à la place de l'autre quand ses supérieurs lui proposèrent le poste de Yerkalo, où

sévissait une persécution plus ou moins insidieuse, où ses deux prédécesseurs immédiats avaient péri, l'un assassiné, en 1940, et l'autre victime probable d'un empoisonnement, en 1945. Après un instant d'hésitation, il a accepté ce poste pour ne pas que cette charge peu enviée retombât sur les épaules d'un autre confrère, moi-même, en l'occurrence, ni surtout pour ne pas laisser ces chrétiens sans pasteur. Simplement, en prenant congé de ses anciens élèves, il leur demanda de prier pour lui, parce que, leur dit-il, à Yerkalo je pourrais bien y laisser ma vie.

Le Père Tornay s'est mis à la place de l'autre, lorsque, en route pour Lhasa, sa caravane fut stoppée à Tento et reçut l'ordre de faire demi-tour; il implora la permission pour le chef caravanier de pouvoir poursuivre sa route avec ses gens et sa marchandise, et il offrit une charge de thé pour éviter au chef caravanier l'échec de sa tournée commerciale: on était déjà à mi-chemin de Lhasa. Il s'est mis à la place de l'autre quand, sur le chemin du retour, son domestique Doci fut menacé de mort par les gens de l'escorte: «Si vous voulez

tuer quelqu'un, dit le Père Tornay en découvrant sa poitrine, tuez-moi! C'est moi le seul responsable dans cette affaire!» Et puis, au moment de l'attaque fatale, quand il vit que les lamas visaient son domestique, il s'écria: «Ne tirez pas, discutons!» Ne cherchait-il pas une fois de plus à sauver la vie de son domestique, en se mettant à la place de l'autre?...

On pourrait citer bien d'autres exemples. Mais si ceux cités jusqu'ici ne convainquent pas, les autres ne le feraient pas davantage. Encore une réflexion pour conclure. Adrien Pasquali constate, avec un regret tout au moins implicite, qu'une «béatification est aussi l'effet d'un discours, d'une possibilité de construire le récit d'une vie, etc.» C'est vrai: Rome ne prend jamais l'initiative de procéder à une béatification ou canonisation quelconque. Cette démarche doit venir des fidèles, par l'intermédiaire de leur évêque ou de celle des congrégations religieuses intéressées. Faut-il le regretter?...

Pour conclure, Adrien Pasquali ajoute: «Nous attendons toujours la béatification de cet anonyme quelqu'un dont la vie minuscule, absolument ordinaire et sans éclat, n'a laissé aucun souvenir pour ses contemporains, aucune trace dans les chroniques de son temps.» Il risque d'attendre longtemps! Mais, pour sa consolation, je lui dirai que cet anonyme fait certainement partie de la «foule immense, impossible à dénombrer, de toute nation, race, peuple et langue, debout devant le trône de l'Agneau, vêtus de robes blanches, des palmes à la main?» que saint Jean nous montre dans son apocalypse, 7-9., car Dieu veut le salut de tout homme et c'est pour cela que le Christ, juste avant son ascension, a donné

l'ordre formel à ses apôtres: «Tout pouvoir m'a été donné au ciel et sur la terre. Allez donc, de toutes les nations faites des disciples, les baptisant au nom du Père et du Fils et du Saint-Esprit, et leur apprenant à observer tout ce que je vous ai prescrit.» Mat. 28, 18-19.

C'est ce qu'a fait le Père Tornay. De plus, il a scellé son témoignage de son sang. Faut-il le chicaner pour son caractère entier, tranchant, dominateur? Que celui qui est sans défaut lui lance la première pierre!

Angelin-M. Lovey C.R.B.
Vice-postulateur

★ ★ ★

Par *13 Etoiles*, j'ai appris, la quatorzième n'étant pas encore levée, la béatification de Maurice Tornay. Du haut du paradis de saint Pierre ou bien des profondeurs des enfers lamaïques, tu dois bien rigoler, Maurice! Tu dois te dire: «C'est bête comme chou, toutes vos histoires! Comme si un chou était plus chou qu'un autre chou... Autrement dit, en langage plus ecclésiastique: tu solus sanctus (Toi seul Seigneur es saint). Comme si l'Eglise n'avait pas d'autre chose à faire que d'élever «aux honneurs des autels» des pauvres types comme moi!»

Je ne sais plus qui a parlé de la «bétification» de la béatification... (le jeu de mots est un peu facile; pardon!).

Mais, bravo! Félicitations! Merci à *13 Etoiles* d'avoir dans la conclusion de l'article de Pierre Berclaz, écrit ceci:

«Le club des saints et bienheureux ne souffre pas de pléthore de membres. Outre la longueur des procès, il faut disposer de moyens financiers importants. Les procédures sont en effet très coûteuses. Certains historiens n'hésitent d'ailleurs pas à dire que seuls ont une chance les candidats appuyés par un véritable «lobby» terrestre. Bien sûr, *13 Etoiles* n'a pas pour mission de retracer l'histoire du Grand-Saint-Bernard - Tibet, mais, pourquoi pas un mot pour les autres pionniers, hérauts eux aussi de la propagation de la Foi chrétienne dans les «marches tibétaines»? Melly et Coquoz, et, notre vénérable Prévôt?... et Nanchen qui lui aussi est mort martyr dans les flots tumultueux de la Saloeun... et puis notre boxeur Detry, qui grâce à son passeport en bois est allé très loin dans le Tibet... et le brave «Frère Duc» qui était revenu nous chercher pour te remplacer, toi, Maurice, là-bas à Yerkalo et là-haut sur ce fameux col à 3800 mètres pour continuer la construction d'un nouveau Grand-Saint-Bernard... Nous aussi: Droz et Petoud, avions l'étoffe et l'âme de futurs martyrs...

Mais la Chine venait de «libérer» le Tibet... et la mission s'est américanisée à Formose!

Saint Maurice Tornay, je t'invoque, aujourd'hui avec tous les saints et toutes les enceintes de Dieu car un vrai miracle s'est accompli: au cours de toutes ces histoires, toi, Maurice, tu t'es tu, et tu te tairas, j'en suis sûr.

Salut. Respect.

Arnold Petoud
Religieux du Grand-Saint-Bernard,
envoyé en mission au Tibet.
Actuellement prêtre en retraite
à Allemont, France

Nach vierzig Jahren Emigrationserfahrung in Kanada

Chez Jean-B. Bagnoud



Ich bin gebürtig von Lens. 1952 kam ich in Kanada an. Es benötigte mehrere Jahre, bis ich die Arbeit fand, die mir zusagte. Es war eine Anstellung bei der Lebensversicherung «Sun Life». Dann machte ich mich selbstständig. Die Geschäfte liefen gut. Darum konnte ich Mitte Fünfziger Jahre daran denken, mich auf meine Zeit als Pensionierter vorzubereiten. Ich kaufte ein Besitztum von 15 ha auf dem Land, Kanada ist weit und gross. Kurze Zeit später kaufte ich kleine Ranch. Jedes Wochenende reiste ich hin, mich an meinem Chalet zu erfreuen, die Erde zu bearbeiten und im Winter zu skilanglaufen. Ich abonnierte auch eine landwirtschaftlich Fachzeitschrift. Eines Tages fand ich darin, zu meinem Erstauen, eine Anzeige für Rebpfannen, für Kanada aussergewöhnlich. Sofort telefonierte ich und kaufte einen Bund Setzlinge. Wie Ihr wisst, starb meine Vater als ich dreizehn Jahre alt war. Er besass einige Rebberge. Im Andenken an meinen Vater pflanzte ich diese Setzlinge. Zwei Jahre später gab es Trauben, echte Trauben bei B. Bagnoud. Trauben zum Essen. Später bauten Franzosen in Durham einen Weinberg an. Ich ging hin, mir dies anzusehen und kaufte weitere Pflanzen ein. Und setzte mir in den Kopf, Wein zu machen.

Vom Weinbau verstanden die Leute hier nichts. So hatte ich Mühe, Spezialisten zu finden, mich zu beraten, wie Boden und Pflanzen bestmöglichst gepflegt und genährt werden sollten. Schlussendlich gab man mir die Adresse eines Agronomen. Er kam auf mein Gut, gab mir ausgezeichnete Ratschläge und meine Reben gediehen.

Der Spezialist wollte nicht bezahlt werden. Einige Zeit später bat er mich um einen Gegendienst, nämlich Raclette für Familienfreunde zu machen. Mit Vergnügen ging ich auf seine Bitte ein. Ich zweifelte nicht daran, dass dieses Ereignis für mein späteres Leben wichtig sein würde. Und wirklich. Die Raclettengeschichte sprach sich rasch herum. Von überall her telefonierte man mir, Raclette zu machen. Unter den Leuten, die anriefen, fanden sich auch Schweizer. Sie kannten mich, weil ich den Schweizerklub Ostkanadas präsidierte. Und es gab auch Kanadier, die neugierig waren, diese Schweizer Spezialität zu kosten und zu entdecken. Die Anrufe mehrten sich von Woche zu Woche. Und ich war allein auf meiner Farm. Meine beiden Söhne sind in die Schweiz zurückgereist. Beide Töchter sind in Kanada, haben dort ihre eigenen Geschäfte zu führen. So machte ich alles im Einmannbetrieb: Arbeit in der Landwirtschaft, Unterhalt des Hauses und Bedienung der Gäste. Das konnte nicht allzulange so weitergehen. Ich setzte eine Anzeige in die Zeitung und suchte

auf diesem Weg eine Mitarbeiterin. Es gab viele, die mich anriefen. Sie wollten mein Alter, meine Grösse u. a. m. wissen. Und dann gab es doch noch eine, die nicht derartig Neugierig war, sie interessierte sich um die Bedingungen einer Teilhaberschaft, um Vorschläge diesbezüglich. Sie kam, sah sich Haus, Garten, Weinberg und Keller an und sagte: «Herr Bagnoud, ich steige ein bis Sommerende, weiter wollen wir dann sehen...» Und sie

Westschweiz. Wir empfangen Hoteliers aus Crans, die Gruppe Sweet People d'Alain Morisod, das Walliser Blechbläserensemble. Unsere Prospekte liegen in der Schweiz, in Frankreich, in Belgien, in Spanien verteilt auf. Der Andrang ist gross, ich staune immer wieder über die vielfältigen Möglichkeiten der Aktivitäten im touristischen Bereich. Zum Schluss möchte ich von ganz andern Dingen sprechen. Was mich an meinem



bleib. Und siehe, mein Leben nahm einen neuen Aufschwung zu einem Zeitpunkt, an dem andere langsam werden. Meine Teilhaberin verkaufte ihr Haus, löste ihre Geschäfte auf. Wir begannen, das Landhaus zu vergrössern, gründeten ein richtiges Restaurant, installierten Zimmer und richteten so das «Gîte du passant» ein. Unsere Spezialität wurde Racletten und Fondue. Seit vergangenen Sommer servieren wir auch «porc braisé» und «sanglier à la broche» wir werden auch noch «bison, préparé en torée» auf unsere Karte setzen.

Und Käse, und Raclette? Käse wird von Schweizern hier fabriziert. Sie gründeten die Fritz Kaiser Inc. Käse wird nach gleichen Richtlinien wie im Wallis hergestellt, aber man geniesset den Käse hier frischer als im Wallis, auf die Art, dass er cremig, aber nicht fettig triefend ist.

Unsere Kunden kommen aus den städtischen Zentren Montreal, Quebec, Saint-Hyacinthe, Drummondville. Viele Politiker kehren bei uns ein. Auch die Landmänner aus der Umgebung sind erpicht darauf, häufig bei uns Gast zu sein. Wir haben auch Besucher aus der

neuen Leben am meisten fasziniert, ist die Selbsterfahrung der Eigenständigkeit und des wiedergefundenen Friedens. In den Städten leben die Leute unter Stress, davon einerseits mitgerissen, andererseits sich dagegen stemmend. Die Jungen mistrauen vielfach den Erwachsenen, die Erwachsenen verdrehen und missbrauchen die Gesetze, jedermann sorgt für sich allein, ohne sich um die Gemeinschaft zu kümmern. Mit dem Boden ist das anders, man kann die Erde nicht beschwindeln, indem man sie zu hintergehen versucht, verpasst man die Geschäfte. Gleiches geschieht in der Küchen: die Sache läuft nur gut, indem man sich strikte und ehrlich an die Regeln der Gastronomie hält.

Nun hoffe ich, dass mein Bericht nicht zu lange wurde. Ich hoffe, bald Neuigkeiten aus dem Wallis zu erhalten und denke, dass die Walliser immer wieder auf Neuigkeiten ihrer Landsmänner in der Neuen Welt warten.

Grüsst mir mein Wallis.

Jean B. Bagnoud
Übersetzung Ines Mengis

En casa de Bagnoud

Soy originario de Lens. Emigré al Canadá en 1952. Pasaron varios años hasta que conseguí un trabajo que me conviniera, en una compañía de seguros de vida la «Sun-Life». Luego, me puse por mi cuenta. Los negocios andaban bien para mí. Cerca de los cincuenta años, decidí preparar mi jubilación. Compré una propiedad de 15 hectáreas en el campo (el Canadá es un país grande).

Más tarde, construí una finca. Todos los fines de semana, iba para gozar de mi pequeña finca, cultivar la tierra, o hacer esquí de fondo en invierno. Tenía una suscripción en una revista agrícola. Un día, tuve la sorpresa de ver un aviso sobre plantas de vid. Llamé enseguida por teléfono y compré un lote de cepas de vid. Mi padre murió cuando yo tenía 11 años, y poseía un poco de viña. Planté las cepas en recuerdo a mi padre.

Dos años más tarde, habían uvas donde los Bagnoud, verdaderas uvas que podíamos comer. Un poco más tarde, unos franceses crearon un viñedo en Durham. Fui a verlos y compré de nuevo plantas de vid. Desde ese momento decidí hacer vino.

La viña, no se conocía. Entonces tuve muchas dificultades en conseguir un especialista capaz de aconsejarme sobre que tipo de abonos utilizar para equilibrar y enriquecer la tierra. Finalmente, me dieron la dirección de un agrónomo. Vino a la finca, me dió excelentes consejos y mi viñedo prosperó. No tuve que pagarle. En cambio, pasó un tiempo y me llamó para pedirme un favor. Se trataba de hacer una «raclette» para amigos de su familia.

Con gusto acepte hacerle este favor. Estaba lejos de pensar, que este acontecimiento iba a cambiar mi vida. Efectivamente, el cuento de la «raclette» se propagó muy rápido. Recibía llamadas telefónicas de todas partes pidiéndome que haga «raclettes». Entre las personas que llamaban, habían suizos — me conocían porque yo había dirigido las sociedades suizas del Este del Canadá. Después, habían canadienses que estaban curiosos en conocer esta especialidad valesana. Las llamadas aumentaban de una semana a la otra. Me encontraba solo en la finca. Mis dos hijos regresaron a Suiza y mis dos hijas se quedaron en el Canadá, pero tenían sus propios negocios que administrar. Entonces, hacia todo solo: el trabajo del campo, de la finca, y atender a los huéspedes. No pude continuar así. Me encontré en la obligación de poner un aviso en un periódico buscando una colaboradora.

Hubieron numerosas llamadas. Querían saber mi edad, tamaño, peso etc... Luego, hubo una persona que no tenía la misma curiosidad, sino que más bien se interesaba en la proposición de asociarse. Vino

hasta la finca, visitamos el jardín, toda la finca, la bodega, discutimos y al final dijo «Yo, Señor Bagnoud, me comprometo hasta fines del verano, y después veremos». Desde entonces no se volvió a marchar.

Desde ese momento mi vida recomienza de nuevo, cuando la de otros va a un ritmo más lento.

Mi compañera vendió su casa, liquidó sus cosas y nos encontramos metidos en trabajos para agrandar la finca y crear un verdadero restaurante, construir habitaciones para «Le Gîte du Passant» (Morada del Transeunte). Nuestra especialidad es la «raclette» valesana y la «fondue» campestre. Desde el verano pasado, servimos también cerdo asado, entremeses, jabalí en brocha. Vamos a poner en la carta, carne de bisonete que se prepara en «torée». (Carne cocida en un hoyo en la tierra y tapada con brasas).

¿Y el queso para la «raclette»? Ah! el queso, esta hecho por suizos que crearon la «Fritz Kaiser, Inc». Utilizan los mismos procedimientos de fabricación que en el Valais. Pero se consume un poco más fresco que en el Valais de manera que el queso quede untuoso y no forme aceite. Nuestra clientela viene de centros urbanos grandes, Montreal, Quebec, Granby, Saint-Hyacinthe, Drummondville. Vienen donde nosotros muchos hombres políticos. Nuestros compatriotas de la región son clientes fieles. Luego tenemos visitantes de la Suiza de lengua francesa. Recibimos la visita de los hoteleros de Crans, el grupo «Sweet People d'Alain Morisod», el Conjunto valesano de cobres etc...

Nuestros folletos publicitarios están distribuidos en Suiza, Francia, Bélgica y España.

La gente afluye y quedo sorprendido de ver las grandes posibilidades que existen en el dominio del turismo. Quisiera terminar diciendo otra cosa. Lo que más me fascina en esta vida nueva, es haber encontrado cierta autenticidad y paz. En la ciudad, la gente vive en «stress», sobreexcitada, y amenudo rebelde. Los jóvenes desafían a los adultos y los adultos deforman las leyes; todo el mundo trata de defenderse de cualquier manera.

En el campo, la tierra, todo es diferente: no se puede engañar; si se trata de hacer trampas, se llega al fracaso. Es lo mismo con la cocina: todo anda bien mientras se siguen las reglas de la gastronomía honestamente.

Bien, espero que lo que haya escrito no sea demasiado largo. Me complace recibir noticias del Valais, como los valesanos también de sus compatriotas del nuevo mundo. Saludos al Valais de parte mía.

Jean-B. Bagnoud

Traducción: María Cristina R. Auras

Depois de 40 anos, experiência de um valaisano emigrado no Canadá

Em casa de Jean-B. Bagnoud

– Eu sou originário de Lens, cheguei ao Canadá em 1952. Foi-me preciso alguns anos para eu encontrar um trabalho que me conviesse numa companhia de seguros de vida, a Sun-Life. Depois, pus-me por minha conta. O negócio corria bem para mim. Então perto da metade dos meus 50 anos, decidi de preparar a

capaz de me aconselhar sobre os adubos a utilizar para equilibrar e enriquecer o solo. Finalmente, deram-me o adereço de um agrônomo. Ele veio me ver e deu-me excelentes conselhos, e as minhas vinhas prosperaram. Ele não quis que lhe pagasse. Em compensação tempos mais tarde, ele telefonou-me para me pedir um

Elas queriam saber a minha idade, altura peso etc. E depois houve uma que não tinha toda esta curiosidade, mas interessada pela minha proposição de associação. Ela veio me vê, fiz-lhe visitar a minha casa e o jardim, fomos a cave, discutimos e ela disse-me Senhor Bagnoud, eu embarco-me até ao fim do verão e depois já veremos. Ela nunca mais partiu. E a minha vida recomeça ao momento onde a de muitos começam amortecer. A minha companheira vendeu a sua casa liquidou os seus negócios. Eis que estamos juntos para os trabalhos de aumento da quinta, criar um verdadeiro restaurante, construir quartos pôr em pé o – Alojamento do Passageiro –.

– A nossa especialidade, é a raclette valaisana e a fondue campestre Desde o verão passado servimos também porco assado, do méchoui, do javali em espeto. E vamos pôr na ementa do bisão que sera preparado em torée.

– E o queijo da raclette? A! O queijo, é fabricado aqui por suíços que criaram a «Fritz Kaiser incr.» Eles utilizam as mesmas maneiras de fabricação do Valais. Mas consumimos um pouco mais fresco que no Valais de maneira que ele seja ontuoso e não faça óleo.

A nossa clientela vêm de grandes centros urbanos, Montreal, Quebec, Granby, Saint-Hyacinthe, Drummondville. Muitos homens politicos vêm aqui. Os nossos compatriotas da região são assíduos. E temos visitantes da Suíça Romande. Recebemos os hoteleiros de Crans, o grupo de Alain Morisod Sweet People e o conjunto Valaisano de Cobre etc. Os nossos prospectos são distribuídos na Suíça, França, Bélgica e Espanha. O povo afluente, e estou surpreendido das possibilidades que reserva a actividade turística. Mas queria acabar, por vos dizer outra coisa. O que me fascina mais nesta nova vida é uma especie de autenticidade e de paz que encontrei. Nas vilas as pessoas são stressadas, revoltadas e voam. Os jovens desfiam os adultos, os adultos contornam as leis todos experimentando de se desembrulhar sem se preocupar como. Com a terra, é diferente não podemos enganá-la, se pensamos fazer trapaça, perdemos o nosso negócio. É a mesma coisa com a cozinha tudo se passa bem logo que observamos as boas regras da gastronomia.

Espero que não fui muito longo. Gosto de ter novas do Valais, e penso que os valaisanos gostam de receber noticias dos compatriotas do Novo Mundo.

Deia um Bom Dia ao Valais por mim.

Jean-B. Bagnoud
Tradução Fátima Figueiredo



minha reforma. Comprei uma propriedade de 15 hectares no campo (o Canadá é grande). Um pouco mais tarde, construí um rancho. Todos os fins de semana, eu vinha carinhar o meu pequeno chalet, cultivar a terra, o fazer do ski de fundo no inverno.

Eu era assinante de uma revista agrícola. Um dia à minha grande surpresa vi um anúncio de venda de plantas de vinha. É inabitual no Canadá, telefonei logo de seguida e comprei um lote de cepas. Vós sabeis, o meu pai faleceu quando eu tinha apenas 11 anos, ele tinha alguns bocados de vinha. Eu plantei os meus cepas em recordação dele.

– Dois anos mais tarde, havia uvas em casa de Jean-B. Bagnoud, verdadeiras uvas que podíamos comer. Um pouco mais tarde Franceses criaram um vinhedo a Durham. Eu fui os vê e comprei novamente plantas. E depois meti-me na cabeça de fazer vinho.

– A vinha as pessoas não conhecem isto aqui. Por isso encontrei um pouco de problemas a encontrar um especialista

serviço. Era para eu lhe fazer uma raclette para uns amigos da família. Eu aceitei com prazer de lhe devolver este serviço. Nunca pensei que esta ocasião ia dar uma nova dimensão à minha vida. Para dizer, a história da raclette divulgou-se muito depressa. E meteram-se a me telefonar de todos os lados para que eu faça raclettes. Nas pessoas que chamaram, havia suíços do Est do Canadá. Eles conheciam-me porque eu presidi as sociedades suíças no Est do Canadá. E depois havia canadianos curiosos de descobrir esta especialidade valaisana.

– O número das chamadas aumentou de semana para semana. E eu estou só na minha quinta. Os meus dois filhos voltaram para a Suíça, as minhas duas filhas ficaram no Canadá mas têm os seus próprios negócios a gerar.

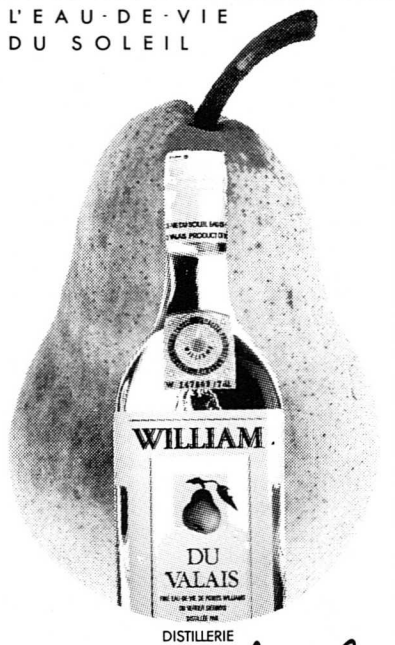
Então eu faço tudo: o trabalho de campo, manter a casa em ordem, e o serviço dos hóspedes. Não podia durar mais tempo assim, então passei um anúncio no jornal para procurar uma colaboradora. Houve muitas que me telefonaram.



VARONE
vins du Valais
SION

Fendant «SOLEIL DU VALAIS»
Dôle «VALERIA»

L'EAU-DE-VIE
DU SOLEIL



EN VENTE
DANS LES COMMERCES
ET ETABLISSEMENTS
SPECIALISES.

Ancel
SIERRE

FABRIQUE DE MEUBLES

Gertschen

PROJET
DESIGN
EXÉCUTION

ÉQUIPEMENT INTÉRIEUR *à la carte*

POUR HÔTEL
RESTAURANT
BAR, PUB, CAFÉ
SALLE DE CONFÉRENCE



*ameublement d'hôtels
par des spécialistes*

Bonvin Antiquités Sion
& **Hameau de Verbier**



présente
Les luminaires sculpture
Le must des tissus contemporains

René Bonvin - Décorateur conseil -

Rue du Rhône 19, Sion
Tél. 027 / 22 21 10

Hameau de Verbier
Tél. 026 / 31 58 07

Liste des références à disposition
Mrs. Berra et Favié, Bureau d'architecture
Rue du Nord 9, 1920 Martigny
Tél. 026 / 22 27 94

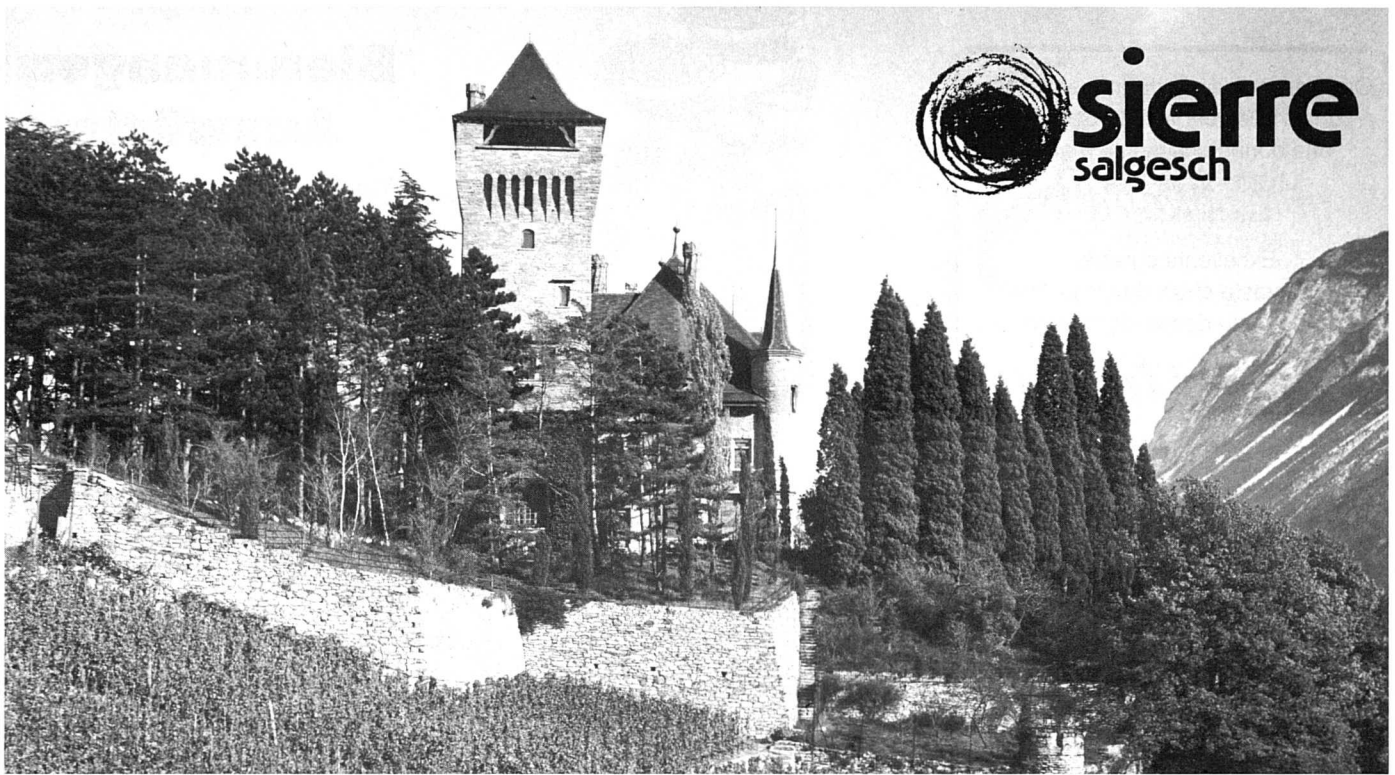


Photo G. Salamin

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

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

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

GARAGES-CONCESSIONNAIRES

LA NOUVELLE FORD MONDEO



Garage du Rawyl

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



4x4

PANDA 4x4 COUNTRY CLUB



GARAGE DU
Petit-lac

BÉTRISEY SA

Rue des Lacs 32 Tél. 027/55 52 58

Ouvert le samedi



PEINTURE



SIERRE
027/55 68 24
MONTHEY
025/71 30 32
MARTIGNY
026/22 52 68

PUBLICITAS

Avenue du Marché 1
SIERRE

Tél. 027/55 42 52 - Fax 027/55 93 70



**HORLOGERIES - BIJOUTERIES
OPTIQUES**

gil bonnet

MONTRES ET BIJOUX

Général-Guisan 11 - 027/55 28 70

BERTOLUCCI - TAG-HEUER - IWC - RADO
TISSOT - LONGINES



Hansen
OPTIQUE

MAÎTRISE FÉDÉRALE - EXAMENS DE LA VUE

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



HORLOGERIE

Nils Hansen

Bijoutier - Joaillier
Création de bijoux

Tél. 027/55 12 72

Avenue Général-Guisan 12

BUREAUX COMMERCIAUX

Agence Marcel Zufferey

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

HÔTELS - RESTAURANTS



Au café-restaurant
DU SOLEIL
BORZUAT - SIERRE

Rue Edmond-Bille 24

**MENU-DÉGUSTATION CHINOIS
À UN PRIX EXCEPTIONNEL**

Réservez vos tables: Tél. 027/55 14 45

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

*** **HÔTEL**
ATLANTIC
SIERRE
Direction: Fam. Savioz

HÔTEL-RESTAURANT

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

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

**AUBERGE-CAFÉ-RESTAURANT
LE GOUBING**

Gérard et Andrée Rouvinez-Aymon

● ASSIETTE DU JOUR ● FONDUE

● RACLETTE (sur commande)

● SPÉCIALITÉS VALAISANNES

CHAMBRES

BD BAR ouvert du lundi au samedi de 17 à 1 h

Près Patinoire - Parc à proximité

Tél. 027/55 11 18 - Fax 027/56 18 01

MUSIQUE

PIANOS

- ACCORDAGE
- Vente - Réparations

Plus de 40 pianos en stock

Theytaz musique Sierre
Facteur et accordeur de pianos
Av. du Rothorn 11 - Tél. 027/55 21 51

On chasse à la montagne, en forêt...
mais dès vendredi 1^{er} octobre
une bonne chasse se mange

Au Jardin

Excellente cuisine,
vaste choix de vins
A vous de découvrir le reste

Restaurant Le Jardin

Avenue de la Gare 22 - SION
Bâtiment TCS - Tél. 027/22 38 28



**Bien manger, un
Auswärts essen**

Gastro

Noisettes de chevreuil aux raisins

Ingrédients pour 4 personnes:

1,5 l de vin rouge

Fond de base: Os de chevreuil 500 g,
200 g de carottes, 150 g d'oignons,
2 baies de genièvre, thym, laurier.
800 g de chevreuil en noisettes, 250 g
de raisins (Chasselas).

Sauce:

2 dl crème fraîche, 3 cl cognac, 1 cuil-
lère de moutarde.

Fond de base: Dans une poêle sur un
feu vif faire revenir les os jusqu'à colora-
tion blonde, ajoutez les légumes et
continuer à faire revenir encore 7 à 8
minutes, égouttez les graisses, ajoutez
le vin rouge, le thym, le laurier et cuire
durant 1 h 30, passez au chinois en
pressant bien, on obtient 3 dl de liquide.

Epluchez les raisins.

Dans une poêle mettre le beurre et
l'huile, assaisonnez les médaillons de
chevreuil, cuire 2 minutes de chaque
côté, les égoutter et les tenir au chaud.
Dégaissez la poêle, versez les 3 cl de
cognac, ajoutez le fond de base, la
crème fraîche et faire jusqu'à ce que
cette sauce nappe le dos d'une cuillère,
ajoutez la moutarde et les raisins.

Sur un plat de service, disposez les noi-
settes de chevreuil et nappez de sauce.

Garniture: nouilles, marrons, choux de
Bruxelles, poires et airelles.

hotel LA channe



Restaurant
AU COUP DE FUSIL
Rue de la Porte-Neuve
Ch. Sigmund, 1950 SION
Ouvert tous les jours

Tél. 027/22 32 71 - Fax 027/23 56 08

Ses mets au fromage
(raclette et fondue même pour 1 personne)

Sa carte et ses spécialités maison
La chasse et LA BRISOLÉE

• Carnotzet authentique •

LE SIGI'S BAR

et son fameux toast tartare



DALA

LEUKERBAD

HOTEL APPARTEMENTS
ROTISSERIE
DANCING (LIVE BAND)
FITNESS LINE MIT SAUNA,
DAMPFBAD, SOLARIEN

Die Gaststätte mit der besonderen Note
empfiehlt Ihre

Wild- Spezialitäten

Unser Angebot wird auch an-
spruchsvolle Feinschmecker-
herzen höher schlagen lassen.
Nach dem Diner empfehlen wir
Ihnen einen «Cool-Drink» in
unserem Dancing. Tanz und
Unterhaltung mit

«Life Duo»

Wir freuen uns auf Ihren Besuch:

Fam. Martin Loretan-Grichting

Tel. 027/61 12 13

Fax 027/61 29 29



KWONG-MING

光明酒家

RESTAURANT CHINOIS

*vous propose du 17 septembre
au 17 novembre les spécialités
de la chasse apprêtées à la
manière chinoise*

Familles Hau
Man Ming & Tak Ming

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



HÔTEL DES VIGNES

1958 Uvrier / Sion
Valais central à 5 min. de Sion
Cadre familial, calme et ensoleillé
Les délicieuses spécialités de chasse
vous attendent à l'Hôtel des Vignes

Tél. 027/31 16 71 - Fax 027/313 727



**MANOIR
de la
POSTE**

HÔTEL-RESTAURANT
VISSOIE Tél. 027/65 12 20
Familles Melly-Bourgeois

laisir renouvelé macht Spass nomie



Fricassée de champignons en croûte

Ingrédients pour 4 personnes:

600 g de champignons mélangés,
20 g de beurre,
40 g de beurre aux herbes,
3 échalotes,
mélange en poudre d'herbes
aromatiques, poivre,
1,2 dl de vin blanc,
1 dl de jus de rôti clair,
1 gobelet de crème pour les sauces,
1 bouquet de ciboulette,
tranches de pain toast

Préparation:

Laver soigneusement les champignons
et les faire suer a feu vif dans le beurre
avec les échalotes.

Epicer avec un peu de poivre du moulin
et les herbes aromatiques en poudre.

Mouiller avec le vin blanc et le jus de rôti
clair.

Remuer légèrement et laisser réduire le
liquide.

Garder au chaud les champignons dans
le four préchauffé.

Ajouter à la réduction la crème et le
beurre aux herbes et laisser cuire
jusqu'à ce qu'elle soit bien liée.

Ajouter les champignons à la sauce,
donner un bref coup de cuisson, vérifier
l'assaisonnement, verser sur les tran-
ches de pain toastées et garnir avec la
ciboulette juste avant de servir.

hôtel rhône

salgesch

SPÉCIALITÉS DE CHASSE
Fam. Constantin-Gruber - 027/55 18 38
Ouvert tous les jours

STALDBACH

Tel. 028/46 28 55 - Fax 028/46 10 65

RESTAURANT
Au Premier
Exclusive Gourmetküche

BRASSERIE
Tagesteller
VISP

VOTRE RENDEZ-VOUS
GASTRONOMIQUE

A LA PORTE
DU VALAIS

RESTAURANT
LA FARGE

SAINT-AURICE, TÉL. 025 - 65.13.60
FERMÉ DIMANCHE SOIR ET LUNDI

Chasse du pays

GH Hôtel de la Forclaz
Col de la Forclaz
CH - 1920 Martigny

vous invite à déguster
le chamois
sur son territoire

Selles - Gignes - Civet - Médailleurs

J.-C. Gay-Crosier, propr.
Tél. 026/22 26 88

Café-Restaurant
de la Noble-Contrée

3964 Veyras

Petite salle pour réunions d'affaires
Salle pour banquets et mariages
Cuisine fine et soignée
Spécialités de poisson

A la brasserie assiette du jour
Fermé le dimanche soir et lundi

Fam. A. Galizia-German
Tél. 027/55 67 74

Au Café-Restaurant
Les Sapins

1911 Mayens-de-Chamoson
Fam. Roger Taccoz
Le chevreuil est à l'honneur!
Civet «maison»
Selle (dès 2 pers.)
Menu de chasse
Votre réservation est appréciée
Tél. 027/86 28 20

Vacances
à la carte
dans une beauté sauvage

Tél. 026/
61 16 66
Fam. Mol et
Bernier **SILENCE** Fax 026/
(chef de cuisine) **HOTELS SUISSE** 61 16 00

Aux Mille Etoiles
Vous vous y sentez chez vous
Une oasis de tranquillité
dans un cadre agréable
pour vos repas et réunions.

Les Marécottes

UNIFROID

3976 Noës D. Salamin
Tél. 027/55 07 30 Fax 027/56 11 89

Service après-vente performant
équipé de fourgons et natels

Notre programme de meubles frigorifiques

- Armoires frigorifiques
gastronomes
spéciales poissons
fruits et légumes
boissons
spéciales vins
- Armoires de congélation
- Bahuts de congélation
- Vitrines d'exposition
- Banque de vente

- Comptoirs, saladettes
- Machines à cubes
et paillettes de glace
- Cellules autonomes
frigorifiques
congélation

Notre programme d'installations:

- Chambres froides
- Chambres de congélation
- Récupération de chaleur

Ceci n'est qu'un aperçu de
notre programme et savoir-
faire. Consultez-nous.
Devis sans engagement.



Luc Lamon Granges

Nectars et jus de fruits

Embouteillé en Valais

Tél. (027) 22 55 05-06
1951 Sion

Stores michel

Visitez notre exposition

MONOBLOC: POUR RÉNOVATION

Facile à poser soi-même
Service de réparations

pillet

65, rue des Finettes
1920 MARTIGNY
TÉL. 026 / 218 812
FAX 026 / 218 832

IMPRIMERIE PILLET SA



LA MATZE À SION

vous offre pour vos
congrès
assemblées
banquets
lotos, etc.

Salles entièrement
rénovées de 50 à 600 places

M. LAMON

Tél. 027/22 33 08
Fax 027/22 33 38

FONDATION PIERRE GIANADDA MARTIGNY



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

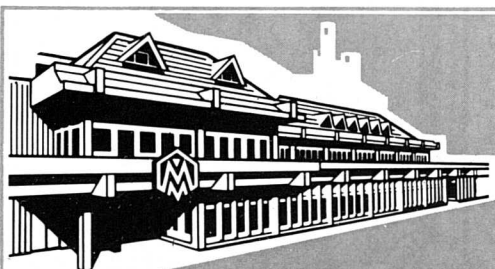
Degas

200 œuvres

19 juin - 21 novembre 1993

Tous les jours de 9 à 19 heures

Renseignements: tél. (026) 22 39 78



MM

CENTRE COMMERCIAL
DU MANOIR
MARTIGNY

MARCHÉ IMMOBILIER

SÉLECTION D'ADRESSES POUR VOS SÉJOURS ET INVESTISSEMENTS

AGENCE IMMOBILIÈRE

Montan' Agence

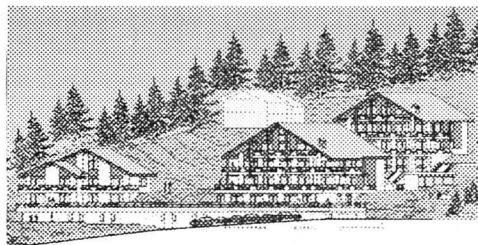
C. Berclaz-Koller

3962 Montana-Crans

Tél. 027/41 43 43/41 11 44 - Fax 41 28 25

CRANS-MONTANA

Au départ des remontées mécaniques,
situation ensoleillée, vue sur les Alpes



Résidence Le Hameau

A VENDRE dans chalet de 11 appartements

- Appartements de 2½, 3½, 4½ pièces
- Places de garage

IMMEUBLE NEUF, HABITABLE DE SUITE



**AGENCE IMMOBILIÈRE
MODERNE**

T. + D. Cordonier

3962 Montana-Crans

Tél. 027/41 42 82/41 42 84

Fax 027/41 32 30



**Zellweger
Fiduciaire
Treuhand**



À VENDRE DANS LE VALAIS CENTRAL

Terrains à bâtir - Chalets - Appartements et studios

AGENCE MAX ZELLWEGER

Route du Sanetsch 11 - 1950 SION - ☎ 027 / 22 08 10



CH-3962 MONTANA-CRANS

MICHEL-ALAIN KNECHT
COURTIER PATENTÉ
BOÎTE POSTALE 226

**ASSURANCES
PROMOTIONS VENTES
LOCATIONS**

FAX 027 / 41 81 00
TEL. 027 / 41 41 41

GROUPEMENT DES AGENCES IMMOBILIERES DE LA REGION D'EVOLENE GRAIM

**Location - Vente
Gérance**

Grand choix de chalets,
appartements et terrains.

AFIM

Follonier Anne Catherine (Evolène)

Tél. 027/ 83 18 57 Fax 027/ 83 18 69

EVOLENA

Anzévui-Maistre Solange (Evolène)

Tél. 027/ 83 13 59 Fax 027/ 83 21 46

EVOLENE VACANCES

Métraiiller Henri-Jules (Evolène)

Tél. 027/ 83 21 21 Fax 027/ 83 22 33



PANA IMMOB

PANNATIER NARCISSE

ACHAT - VENTE: villas, terrains, appartements
CONSTRUCTION: villas, chalets à prix fixes, sans concurrence

Aussi sur votre terrain

Place du Midi 24 - Sion - Tél. 027 / 22 00 44



Hiver - Eté
Au cœur
du Valais central
à 1500-2500 m.

Tout un programme pour
des vacances inoubliables
en hôtel ou appartement.

Un magnifique choix
d'appartements et de chalets
en vente. (Néufs ou occasionnels)

**novagence
anzère sa**

Pour tous renseignements
et visites:
Place du Village
Tél. 027 / 38 25 25
Téléx 472 688
Fax 027 / 38 16 57

IMMOBILIEN MARKT

GUTE ADRESSEN
FÜR FERIE
UND ANLAGEN

pour votre
Publicité Lumineuse

Gillioz
Neon

FABRIQUE D'ENSEIGNES LUMINEUSES
ET SIGNALISATION ROUTIÈRE

1908 Riddes
Tél. 027/ 86 24 76 - Fax. 027/ 86 64 76

Metzgerei-Wursterei
Walliser Fleischrocknerei



Alle Produkte mit
Goldmedaillen
ausgezeichnet

Walliser Rohschinken
Walliser Hauswürste (Gommerli)
Rohess-Speck
Walliser Trockenfleisch
auf 1400 m getrocknet, in reiner Walliser
Luft würzig und bekömmlich

PETER NESSIER

Münster
Fiesch

Telefon 028/73 11 21
Telefon 028/71 11 70
Fax 028/73 26 29

LE RHYTON D'OR



L'âme des terroirs
valaisans

GRANDS VINS DU VALAIS D'APPELLATION D'ORIGINE

JEAN-JACQUES DÉFAYES
CH-1912 LEYTRON - VALAIS

gp
DIJON 1777

VINAIGRES MOUTARDES SAUCES

Conserves au vinaigre

Reitzel Frères SA  1860 Aigle, Suisse

GREY-POUPON

VIEUX SALQUENEN



GEBR. MATHIER
SALGESCH

WALLISERWEINE

RELAYS
DU CHATEAU
DE VILLA
SIERRE



Centre de dégustation de vins
du Valais sélectionnés
Raclette - Spécialités

M. André Besse, gérant

SIERRE, tél. 027/55 18 96

HUILE DE CHAUFFAGE - BENZINE - DIESEL
COMBUSTIBLES - CARBURANTS

 **VALAIS**

Dépôt pétrolier - Châteauneuf

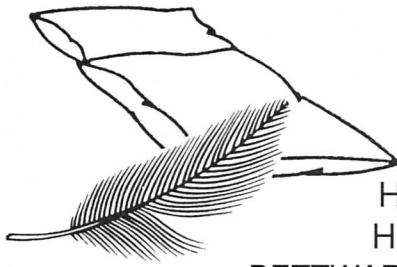
☎ 027/35 22 62

Heinzmann

Blanchisserie centrale
Zentralwäscherei

*Au service de l'hôtelier-restaurateur, hôpitaux et institutions
pour le traitement du linge privé et son service leasing*

*Für Hotels, Restaurants, Spitäler und Heime, etc.
Waschen von Privat- und Leasingwäsche*



HEINZMANN &
HILTBRUNNER
BETTWARENFABRIK AG
FABRIQUE DE LITERIE SA

3930 VISP/EYHOLZ
Kantonsstrasse 10
Tel. 028/48 11 55
Fax 028/46 51 50

1870 MONTHÉY
Avenue du Simplon 23
Tél. 025/71 96 12
Fax 025/71 96 14

TRISCONI & FILS, MONTHÉY MEUBLES RUSTIQUES

350 armoires

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

noyer - chêne - érable
cerisier - tanguanka, etc.

Fabrication sur mesure
également



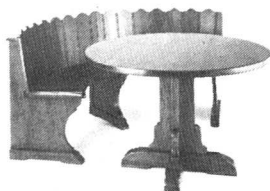
300 tables

rondes - ovales
carrées, rectangulaires

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

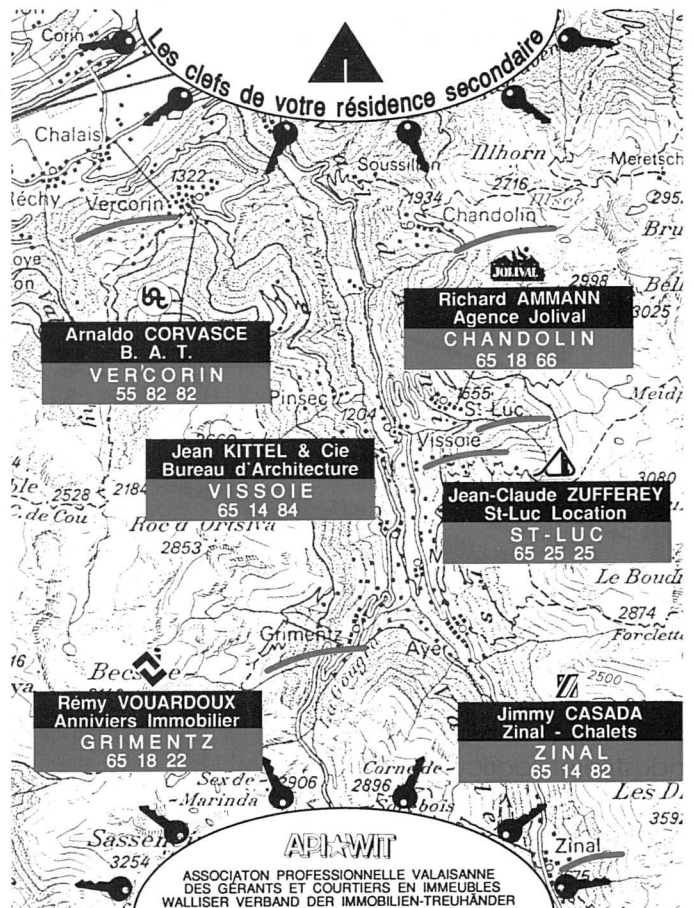
Coins à manger

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



Le meuble rustique de qualité
c'est notre spécialité!

Tél. (025) 71 42 32 - Fermé le lundi



HP

Photos publicitaires

industrielles

architectures

reproductions

travaux de laboratoire

reportages

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



Vente aux particuliers - Arrivage tous les jours
Poissons, volailles, coquillages, crustacés, foie gras, saumon fumé, caviar, chasse, conserves fines.

Heures d'ouverture: Mardi au vendredi 7-12 h
et 13 h 30-15 h 30 - Samedi 7-12 h

Route du Levant 173 - 1920 MARTIGNY
Tél. 026/220909 - Fax 026/220922

tapis biaggi

Une gamme complète
Service soigné
chez le spécialiste
Pose à domicile

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

Fermé le lundi
Livraison gratuite

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

GEVAG

Getränke



**Mineralwasser, Bier,
Spirituosen, Weine**

3930 Visp - Telefon 028/46 70 17
Telefax 028/46 74 38 - 46 70 69

13 ETOILES

REFLETS DU VALAIS

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



- Je désire m'abonner à la revue 13 ETOILES pour 1 année, SFr. 60.- (étranger SFr. 70.-). Je recevrai directement à mon domicile 12 numéros richement illustrés des reflets du Valais.
- Je désire recevoir durant 3 mois, gratuitement et sans engagement de ma part, la revue 13 ETOILES.

Nom: _____

Prénom: _____

Rue: _____

Localité: _____

Date: _____

Signature: _____

Offre spéciale MAGRO aux professionnels de la restauration

BON D'ACHAT 30.-
à valoir pour un achat
de Fr. 1000.- et plus chez
fripro

Date: _____

Signature: _____

Valable du 6 au 16 oct. Non cumulable ni remboursable.

BON D'ACHAT 30.-
à valoir pour un achat
de Fr. 1000.- et plus chez
MAGRO

Date: _____

Signature: _____

Valable du 6 au 16 oct. Non cumulable ni remboursable.

BON D'ACHAT 30.-
à valoir pour un achat
de Fr. 1000.- et plus chez
VAL ALIMENTATION

Date: _____

Signature: _____

Valable du 6 au 16 oct. Non cumulable ni remboursable.

GROUPE MAGRO SA

meubles
decarte
saxon



c'est aussi l'hôtellerie

OFFRES ET DEVIS SANS ENGAGEMENT - CATALOGUES SUR DEMANDE

