

13 ETOILES

REFLETS DU VALAIS

Avril 1994 N° 4 44^e année Le numéro Fr. 6.50

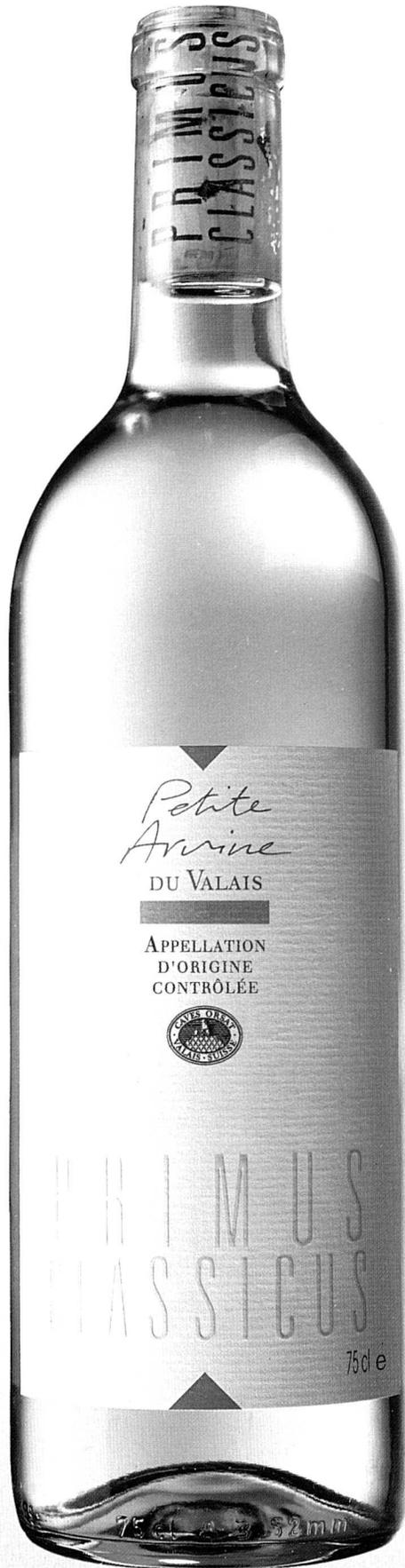
WALLIS IM BILD

April 1994 Nr. 4 44. Jahr Exemplar Fr. 6.50



NB
483

PRIMUS



CLASSICUS

LES CAVES ORSAT

signent

L'ORIGINALITÉ



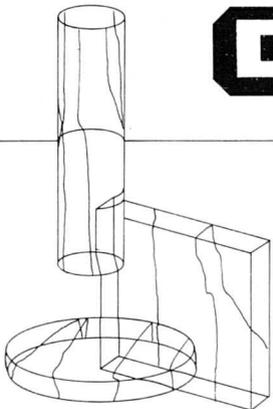


Sélections
Romantica

meubles
decarte
saxon



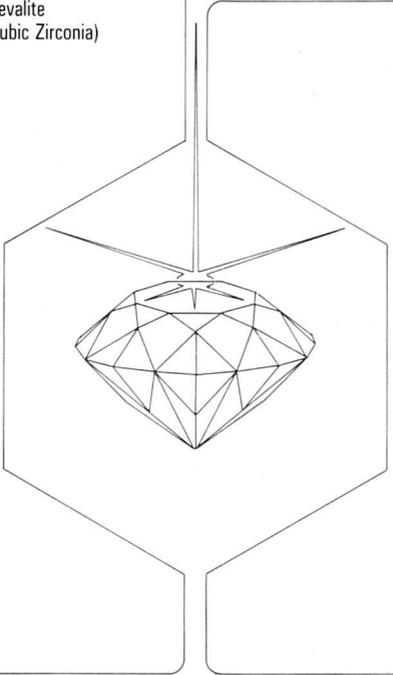
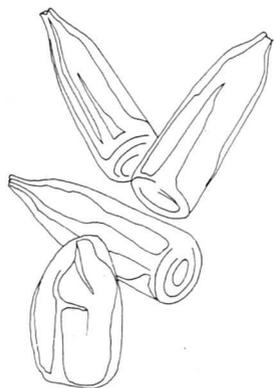
DJEVA



Monocristaux de
 - corindons
 - spinelles
 - rutiles
 - Djevalite
 (Cubic Zirconia)

Pour
 - l'industrie des verres de montres en saphir
 - l'industrie des instruments de précision
 - l'industrie des pierres d'horlogerie
 - l'industrie électronique
 - l'industrie chimique
 - l'industrie optique
 - l'industrie textile

et
 - la bijouterie



INDUSTRIE DE PIERRES SCIENTIFIQUES
HRAND DJEVAHIRDJIAN SA

CH - 1870 MONTHEY
 (VALAIS - SUISSE)

tapis biaggi

Une gamme complète
 Service soigné
 chez le spécialiste
 Pose à domicile

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

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

Fermé le lundi
 Livraison gratuite

est moins cher

BOUCHERIES

SUTER **S** **SUTER**
VIANDES **FLAISCH**

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

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

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

VARONE
 vins du Valais
SION

Fendant «SOLEIL DU VALAIS»
 Dôle «VALERIA»

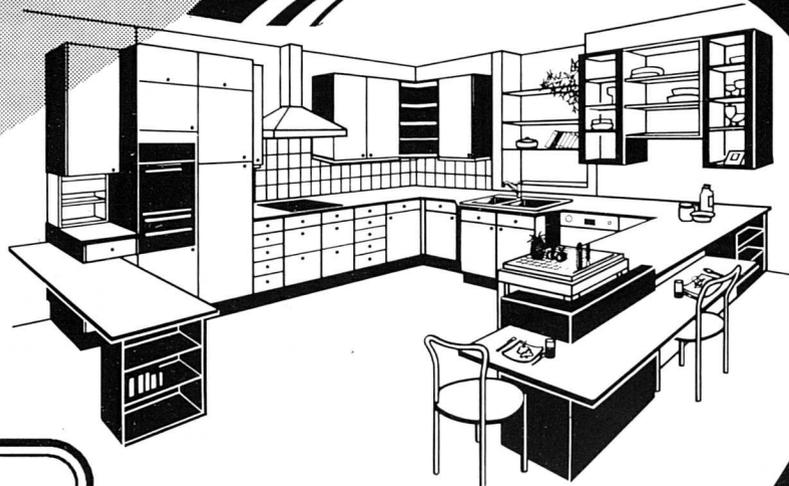
Raymond Zermatten

AGENCEMENTS DE CUISINES

MOBALPA

C U I S I N E S

*pour
être
sûr
d'être
bien.*



RZ
C U I S I N E S

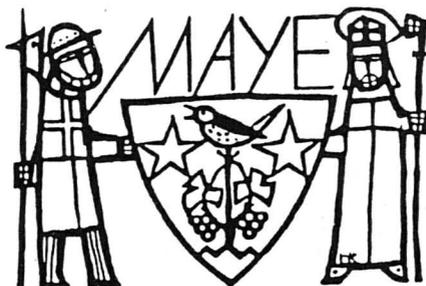
MOBALPA :

EXCLUSIVITE VALAIS, EST VAUDOIS

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

LES GRANDS VINS DU VALAIS ★



LES FILS MAYE SA

1908 RIDDES – Tél. 027/86 55 86 – Fax 027/86 60 92

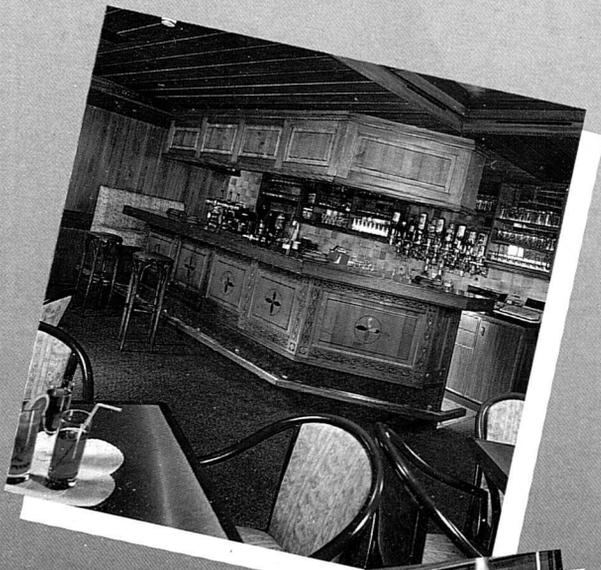
FABRIQUE DE MEUBLES

Gertschen

PROJET
DESIGN
EXÉCUTION

ÉQUIPEMENT INTÉRIEUR *à la carte*

POUR HÔTEL
RESTAURANT
BAR, PUB, CAFÉ
SALLE DE CONFÉRENCE



*ameublement d'hôtels
par des spécialistes*

Liste des références à disposition
M. Herbert Gertschen, architecte d'intérieur dipl.
Furkastr. 140 - 3904 Naters
Tél. 028/22 70 11 - Fax 028/22 70 29

Tél. (027) 22 55 05-06
1951 Sion

Stores michel

Visitez notre exposition

STORE PLISSÉ ROLLOS

Service de réparations

Chez nous, c'est vous qui êtes au centre.



PLACETTE

MONTHÉY - SION - NOËS-SIERRE

**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



Bien manger, un plaisir renouvelé
Auswärts essen macht Spass



Gastronomie

Restaurant «Zur Sonne» - Salquenen

Petite restauration de gastronomie
 française et valaisanne
 Plats de Fr. 14.- à Fr. 35.-

Menu d'affaires Fr. 48.-

Saumon fumé «Maison»
 (vente à l'emporter au détail)

Fam. Jean-Jacques COLAS-ARNOLD
 Tél. 027/55 14 27

Fermé le mercredi

*Filets de truites grillés
 sur salade tiède de courgettes*

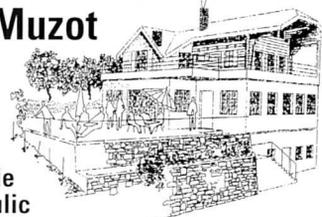
Ingrédients:

500 g de courgettes en tranches, ½ oignon haché, 1 gousse d'ail pressée, ½ dl d'huile d'olives, sel, poivre du moulin, 150 g de champignons en tranches, 3 cs de vinaigre et de jus de citron, 1½ dl de crème à sauces, 2 cc de moutarde, 1½ cs de persil italien haché, 8 petits filets de truites, 1 pincée de curry, 2 cs d'huile.

Préparation:

Faire revenir les courgettes, l'oignon et l'ail dans l'huile d'olives jusqu'à ce que le tout soit bien croquant. Assaisonner et ajouter les champignons. Laisser tirer environ 3 minutes. Ajouter le vinaigre et le jus de citron, réchauffer à nouveau et laisser brièvement sur la plaque de cuisson éteinte. Verser le fond dans une casserole, ajouter la crème, la moutarde et le persil et cuire à petit feu tout en assaisonnant. Verser le tout sur les légumes et disposer tiède sur les assiettes. Pendant ce temps, saupoudrer les filets de truites de poudre de curry et griller sur un gril bien huilé. Saler un peu et servir sur la salade de courgettes.

**Brasserie-Restaurant
 de Muzot**



**Famille
 Rendulic**

Route de Muraz - 3968 VEYRAS
 Tél. 027/55 60 60

Fermé le mercredi

*Sur le balcon de Sierre, nous vous
 proposons nos menus de saison*

*Vacances
 à la carte
 dans une beauté sauvage*

Fam. Mol et

Berner

(chef de cuisine)

SILENCE
 HOTELS SUISSE

Tél. 026/

61 16 66

Fax 026/

61 16 00

Aux Mille Etoiles

Vous vous y sentez chez vous

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

Les Marécottes

*Café-Restaurant
 de la Noble Contrée
 3964 Veyras*



Banquets et mariages dans un nouveau cadre

Petite salle pour réunions d'affaires

Spécialités de poissons

Menus d'affaires et gastronomiques

Assiette du jour

Soirées à thème

Fermé le dimanche soir et lundi

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



**MANOIR
 de la
 POSTE**

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

CAFÉ-RESTAURANT

du Soleil



Cuisine tradition-
 nelle et moderne

Terrasse

Fermeture:
 Du dimanche 17 h
 au mardi 17 h

Gérald MICHELLOD
 1912 MONTAGNON / Leytron

Tél. (027) 86 25 71



**RESTAURANT
 PIANO-BAR**

**AV. DES ALPES 6
 3960 SIERRE**

(027) 55 77 55

SPÉCIALITÉS DE VOLAILLES
 Menus de Fêtes - Foie gras maison
 Changement de carte
 chaque 2 mois

FERMÉ LE DIMANCHE
 P PRIVÉ

Conseil de publication:

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



Organe officiel
de l'Ordre de la Channe

Editeur:

Imprimerie Pillet SA
Directeur de la publication:
Alain Giovanola

Rédacteur en chef:

Jean-Jacques Zuber

Secrétariat de rédaction:

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

Photographes:

Oswald Ruppen
Thomas Andenmatten

Service des annonces:

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

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

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

Abonnements:

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

Ont collaboré à ce numéro:

Pierre Berclaz, Cilette Cretton,
Jean-René Dubulluit, Roland Gay-
Crosier, Christian Keim, Fabienne
Luisier, Edouard Morand, Bettina
Mutter, Adrien Pasquali, Lucien
Porchet, Daniel Rausis, Michel
Veuthey.

La reproduction de textes ou d'il-
lustrations est soumise à autorisa-
tion de la rédaction.

Couverture:
Photo Oswald Ruppen.

Editorial

Jeux olympiques ou pas?

Les autorités politiques y sont favorables. Mais elles redoutent l'humeur populaire. Crainte diffuse et entêtante, angoisse qu'on souhaiterait cacher, mais qui suinte cependant dans la presse quotidienne.

Et pourtant aucun groupe ne s'est constitué jusqu'ici pour combattre le projet. Aucun drapeau contestataire n'a été brandi dans l'azur olympique du Valais. Ce n'est donc pas d'une ligue, d'un clan, d'un parti politique qu'on se méfie, mais bien du peuple. Lui dont on appréhende une éventuelle ruade le 12 juin prochain, une sanction négative qui interviendrait sans préavis, comme un orage s'abat sur la fin d'un jour ensoleillé.

Pourquoi trembler? Ces Jeux ne doivent-ils pas contribuer à projeter le Valais dans une prospérité qu'on aura attendue en vain durant tout ce siècle? Ne doivent-ils pas étendre jusqu'aux confins du monde la notoriété d'un pays qui se considère déjà comme le royaume privilégié des vacances? Ne doivent-ils pas, dans un avenir plus immédiat, relancer une économie haletante?

Soucis écologiques? Allons donc! Les organisateurs l'ont dit: ces Jeux seront ceux des retrouvailles avec la nature. On a d'ailleurs pris soin d'inviter les protecteurs patentés de l'environnement à faire valoir sans autre leurs points de vue, leurs critiques et leurs suggestions.

Mais voilà: ces bonnes raisons ne parviennent pas à exorciser la peur des hommes politiques et des promoteurs, la terrible méfiance face à une opinion publique qui est demeurée silencieuse. Que se passe-t-il donc?

Essayons une réponse. Depuis très longtemps, le Comité olympique, les autorités locales et certains médias racontent des balivernes pour amadouer les populations concernées. On promet des miracles économiques, alors même que l'on n'a enregistré jusqu'ici que déconvenues ou désastres. On promet des Jeux respectueux de l'environnement; mais la flamme ne s'était pas éteinte à Lillehammer qu'on levait un coin du voile qui avait recouvert jusque là de gigantesques chantiers.

Il existe un moyen très simple pour sortir du climat de méfiance où nous mijotons. Dire aux citoyens la vérité. A terme, seule une politique de transparence sauvera les Jeux olympiques qu'ils soient organisés en Valais ou ailleurs.

Jean-Jacques Zuber



Thomas Andenmatten

Editorial 6

La cuisine de tous les jours 8

Les bonnes adresses du Valais romand

Die gute Küche für jeden Tag 34

Hier isst man gut und zu gutem Preis

Nature

Géants en sursis 30

Le petit paon de nuit 32

Vie culturelle

Prix d'encouragement de l'Etat du Valais: Trois nouveaux lauréats 39

Calendrier culturel et récréatif du Valais 42

Actuelles

Les faits de tout à l'heure 46

Rückblende mit Seitenblicken 49

Chroniques

Croisée de chemins:

Langage, argot et méditation 51

Droites lignes:

En descendant des WC: Coudray II, le retour 52

Mirages 53

Potins valaisans 58

Mots croisés 58

Ordre de la Channe

Chronique viticole 54

Agenda 55

Valaisans du monde 56



Oswald Ruppen



Oswald Ruppen

La cuisine de tous les jours

Thomas Andenmatten

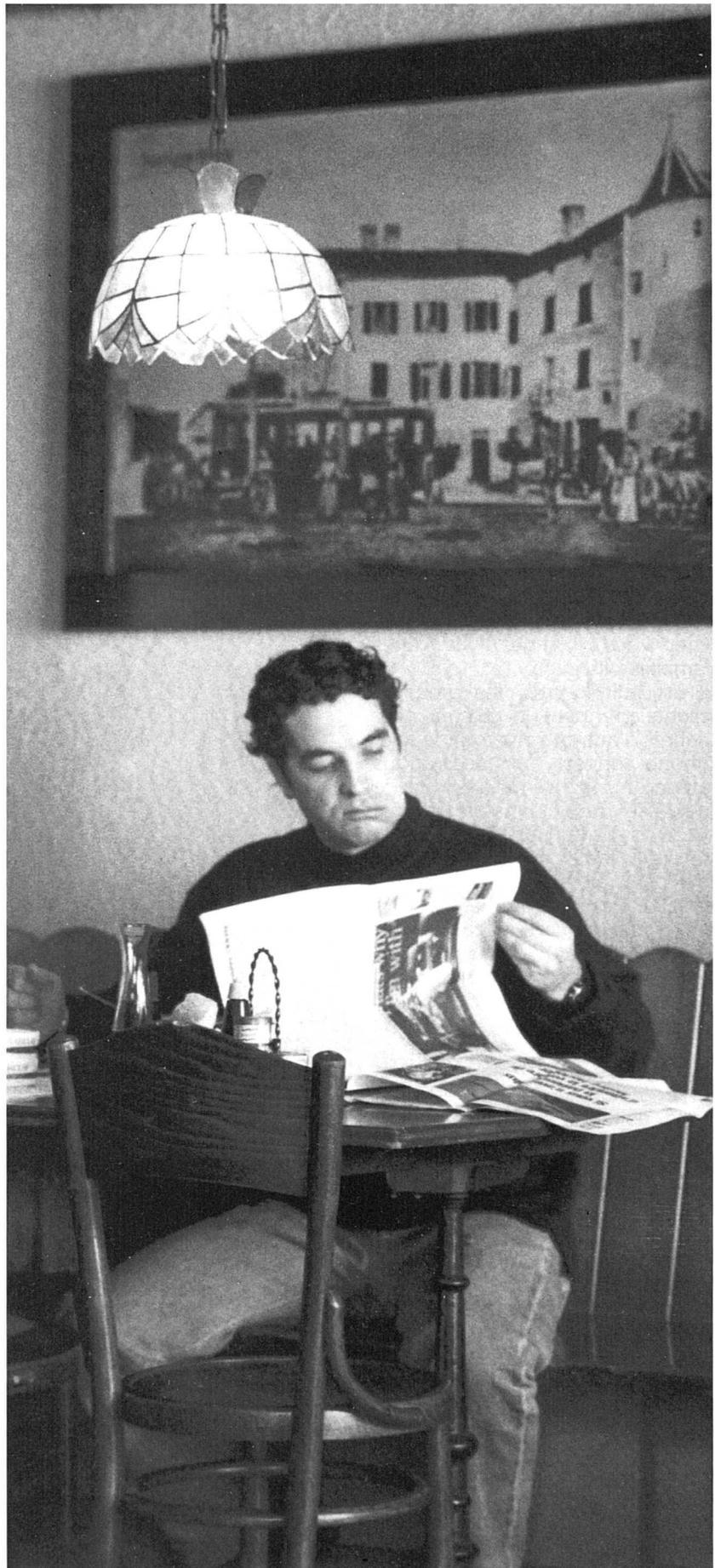


**Sans toque
mais ça n'est pas du toc!
Attribuons-leur
des étoiles!**

En cette période de crise, de récession, où l'on a dû déjà restreindre les sorties restaurant avec madame, où les notes de frais ont été revues à la baisse et sont épluchées par un comptable grincheux et acariâtre, il se trouve que d'aucuns, vous, moi, doivent, devons, ne serait-ce que par nécessité professionnelle, manger à midi au restaurant.

Bien sûr alentours il y a les frères Vallotton, Pierroz, et moult prétendants à des toques, fourchettes et autres étoiles attribuées, méritées ou non ou potentielles. Mais en fait, et que diable, en cette épique époque opaque, il n'y en a tout de même que pour les directeurs, magistrats de haut rang ou anciens promoteurs qui ont encore quelques réserves... Ça doit tout de même être possible quand on est représentant, instituteur, cadre moyen ou veuf de paille, de se sustenter correctement, sans casser sa tirelire, sans empester l'huile de friture en sortant du bistrot et sans se coltiner des lourdeurs d'estomac jusqu'au Fernet Branca de 18 heures.

Eh! bien, oui, ces adresses existent. Et nous les avons découvertes, testées subjectivement, objectivement et, nous l'avouons, de manière exhaustive. Ce qui fait qu'il y en a d'autres, pour sûr.



Café-restaurant du Lion d'Or, Martigny

A deux pas de la place Centrale en direction du Bourg. Il est cinq heures, Martigny s'éveille aussi. L'avenir appartenant à ceux qui se lèvent tôt, le Lion ne dort plus. Une lumière scintille déjà dans la petite cuisine de l'établissement. Nata Ramoscelli, sobre et discrète, s'affaire déjà à couper, hacher légumes et fines herbes, à doser ingrédients et farines des pâtes maison, à mitonner les sauces les plus subtiles, à trancher des viandes en fines lamelles.

Il est huit heures, les premiers clients prennent le café, à neuf heures d'autres arriveront, le téléphone sonnera, les réservations afflueront, le premier service de midi est complet. «Essaie de passer à moins le quart, je te trouverai une table. Ah! tu es avec madame, alors je te mettrai dans la salle, c'est plus intime.»

Il est midi et quart, les tables sont dressées, presque toutes occupées. «Prenez un verre au bar, j'ai de la place dans dix minutes.» On note les commandes, on sert les entrées, on propose un dessert, le ballet du service se chorégraphie naturellement, presto et sans agitation. Vincent alterne concentration, écoute, suggestions et sourires, Eric se hâte lentement, sort d'un rêve furtif et réalise qu'il a oublié un demi de chianti, Cidalia, noire et souriante, apporte quatre menus du jour alors que Roberto Ramoscelli supervise le tout, intervenant au juste moment, donnant la main au personnel, affable, toujours de bonne humeur, conseiller, à l'écoute de tous et de chacun.

Ici, c'est comme un peu déjà les vacances, le soleil d'Italie affleure les cœurs, irradie les assiettes et les estomacs les plus exigeants. Les pizzas sont très bonnes mais le Lion d'Or est surtout le palais des pâtes pour le palais des gour-

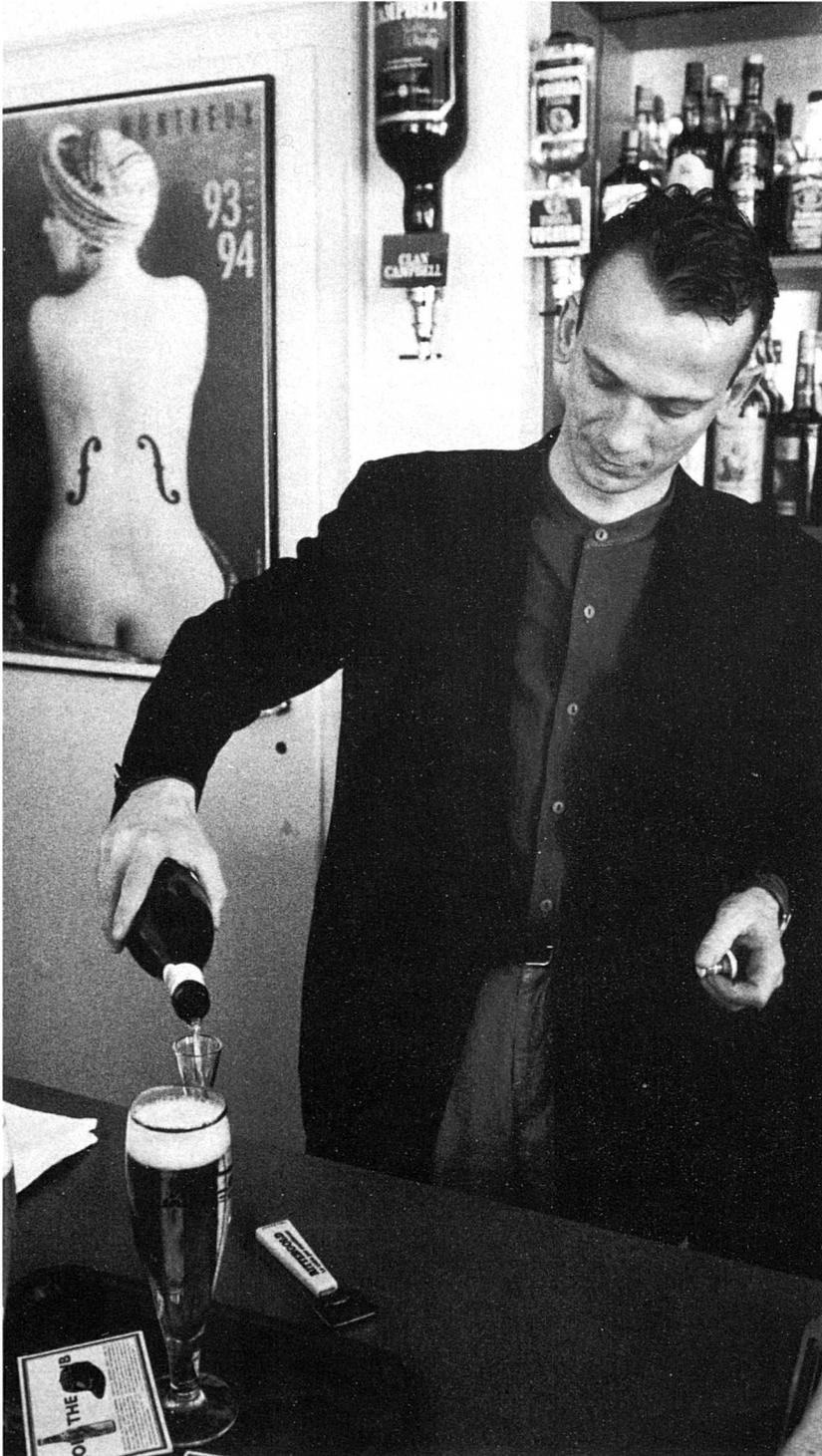
mets. Ne manquez pas les fettucine alla panna, les tortellini alla ghiotona, les tagliatelle al pesto, les piatti tricolores. Et si vous hésitez, laissez-vous conseiller. Vous ne regretterez pas l'anti-pasto misto, l'insalata alla genovese, le borlotti alla parmigiana... Laissez-vous aller à découvrir l'excellent carpaccio, le steak tartare bien relevé ou le jarret de veau à l'emilienne.

Vous ne serez pas déçus. Mieux, vous aurez passé un merveilleux moment, vous en parlerez à vos amis et attirerez leur attention sur la carte des vins qui, tout en restant sobre, n'en recèle pas moins d'excellentes spécialités à la hauteur de la réputation des vignobles valaisans et italiens. Fermé les dimanches et lundis.

Jean-René Dubulluit



Café-restaurant des Touristes, Martigny

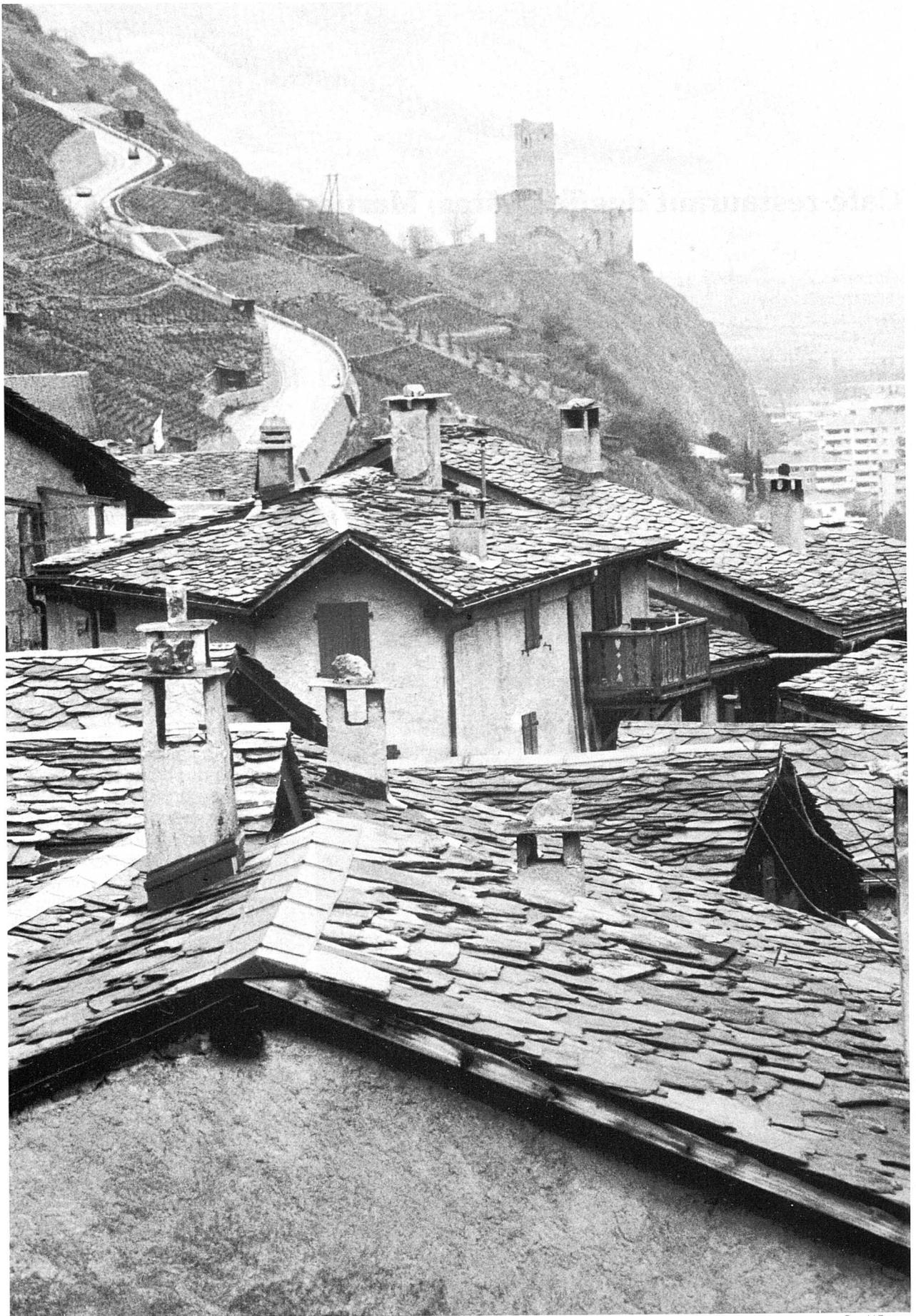


La réputation de la maison est ancienne, mais aujourd'hui tout a été repensé, transformé, c'est neuf, clair, espacé, moderne avec chaleur, en deux mots, très agréable. Et que dire si ce n'est que c'est très bien, de très bon à excellent. Que ce soit du plat du jour à 13 francs à la fricassée de lapin au barolo à 19 francs. La volonté de Maria Paralta et Frédéric Faibella se teinte de goûts péninsulaires italiens avec onces d'originalité: tagliatelle aux coquilles Saint-Jacques, ravioli au magret de canard et coulis de poivrons, trio de pâtes aux crevettes et whisky, servis en portion ou en demi-portion. Et les pizzas dont vous pouvez choisir la composition sont certainement les meilleures de la région. Pas étonnant puisqu'elles sont apprêtées par Valério dont la réputation n'est pas usurpée.

Si vous poussez un rien plus avant votre curiosité gustative, n'hésitez pas à vous laisser tenter par les grenadins de veau au citron à 26 francs, le filet de bœuf au vinaigre doux à 32 francs, le filet de Saint-Pierre aux courgettes et pommes de terre à 24 francs. Je ne saurai oublier la carte des vins qui certes ne néglige pas la production régionale mais ne saurait oublier quelques délicieux chianti, barbera, nebbiolo et autres barbaresco et coltassala.

Excellents instants donc, grâce également à papa Pierrot qui dirige l'office et à Marie-Claire qui ne manque pas d'avoir l'œil à tout, d'intervenir quand il faut, auréolée de son sourire et sa chevelure aménagée en bataille. Fermé le dimanche.

Jean-René Dubulluit



Café de Plan-Cerisier, Martigny-Croix

Le lieu jouit d'une réputation solidement établie et revient régulièrement à l'esprit dès que vient l'automne: c'est ici que les amateurs de châtaignes et de fromage de Bagnes aiment à venir dès que les feuilles rougeoyantes se ramassent à la pelle ou s'envolent au gré du foehn et de la bise.

Mais ce serait réduire ce lieu merveilleux à une portion saisonnière quelque peu congrue, puisqu'au café de Plan-Cerisier l'on peut manger, et fort bien, durant les quatre saisons. A midi, certes, il n'y a pas de plat du jour. Qu'importe, la carte offre de merveilleuses possibilités de prendre un repas tout à fait convenable et à des prix qui ne grèveront pas votre budget.

Escargots, champignons, de vraies et copieuses salades mêlées vous raviront en entrée, alors que les viandes accompagnées de sauces de votre choix enchanteront votre palais.

Par ailleurs, des menus sont proposés pour les groupes et vous

pouvez convier là des amis midi et soir et même réunir une assemblée de classe ou votre société de chant chérie.

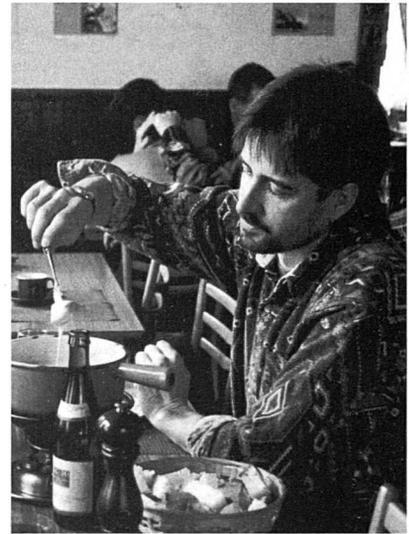
A l'intérieur, le lieu n'a rien d'extraordinaire. C'est simple, clair et gentiment commun. Mais le climat, l'ambiance sont des plus agréables. Ce qui, ajouté au charme souriant de la patronne Josiane Fournier et de l'accorte Sandra, fait que le site est plaisant et la détente vraie. Sans compter qu'en belle saison, une terrasse panoramique vous offre une vue superbe sur la plaine du Rhône et les montagnes voisines. L'accès n'est pas des plus simples et demande quelques efforts, mais il faut parfois savoir prendre de la hauteur afin d'y découvrir un peu de bonheur. A Plan-Cerisier le bonheur est à portée de cœur et des petits budgets, le septième ciel de la cordialité c'est là. Et pour prolonger ces instants de convivialité, n'omettez pas de demander la petite carte des grands vins d'Alexis Besse.

Mieux, emportez un ou deux cartons de ses spécialités. Vous retrouverez quelques grandeurs prolongées de Plan-Cerisier, à votre retour chez vous.

En hiver, fermé le mardi.

Jean-René Dubulluit

Oswald Ruppen



Café-restaurant Sur-le-Scex, Martigny-Combe

Quittez la route au bourg, prenez celle de la Forclaz, grimpez un peu, à peine un, trois ou quatre virages et soudain, à droite, c'est là! Vous ne pouvez pas vous tromper. La vue est superbe, l'endroit est calme et il fait bon manger et boire devant un tel panorama, regarder les choses d'en haut.

L'accueil et le service sont agréables, que ce soit au bistrot ou dans la salle. Tout y est avenant, cordial et convivial. Il n'est pas nécessaire d'en rajouter et la simplicité vraie ne se teinte pas de notions péjoratives. Ici on est bien. Plat du jour évidemment à 13 francs, menu du jour à 45 francs avec deux entrées, deux viandes à choix, légumes, salade et dessert.

Carte traditionnelle régionale: fondue, croûte au fromage, assiette valaisanne. Et puis les pâtes, fraîches et agrémentées de sauces exquises et variées. En outre l'endroit prête à revenir puisque la carte incite à la découverte: rognons de veau sauce moutarde, cuisses de grenouilles mode du chef, magret de canard au vinaigre de miel, scampis parfumés à l'anis, brochette de queues de crevettes et symphonie de poissons combleront les gourmands pour lesquels Marie-France et Werner Ammann se feront un plaisir d'être des hôtes attentionnés.

Fermé le mercredi.

Jean-René Dubulluit

Au Chapiteau romain, Martigny-Bourg



S'il est un endroit que l'on est heureux d'avoir découvert, c'est bien le Chapiteau romain. Sitôt entré, on oublie bien vite que l'on a eu quelques peines à se parquer, mais enfin qui veut passer sa faim sait faire fi de certaines contingences de moyens.

Le café est superbe, boisé, de pierres, avec poutres au plafond, et généralement rempli à midi. Normal: on y mange un très correct plat du jour et la petite carte vous offre un choix à portée de toutes les bourses. S'il n'y a pas de place, ne revenez pas sur vos pas, le carnotzet vous accueillera pour le plat du jour ou toutes autres spécialités valaisannes.

Mais, surtout, revenez en ces lieux superbes un autre midi, avec madame, un copain retrouvé, des amis à qui vous devez rendre une politesse ou pour un repas d'affaires. La salle du premier est superbe, de bois et de pierres, décorée, avec un fourneau en pierre ollaire, un éclairage doux et chaleureux. Plus intime encore, le wagon où vous pourrez vous installer en couple et manger comme dans un wagon-restaurant à l'ancienne, mais certes nettement mieux cela va sans dire. Une grande salle avec grandes tables peut encore accueillir des réunions plus conséquentes.

La carte est remarquable et tient toutes ses promesses avec notamment un filet mignon à la moutarde à 28 francs, un médaillon de bœuf au pinot à 33 francs, un filet de rascasse au citron vert à 26 francs, une entrecôte de cerf aux chanterelles à 33 francs. Les entrées elles non plus ne sont pas à négliger: le magret de canard fumé, un succulent feuilleté de cuisses de grenouilles, la salade tiède aux champignons des bois, alors que les desserts fins et délicats ajouteront une touche mignardisée à laquelle vous ne sauriez manquer de succomber.

La carte des vins est riche et offre de multiples spécialités valaisannes. Nous avons été sensibles aux charmes des lieux, à l'harmonie des mets et à la qualité accorte du service.

Fermé le dimanche.

Jean-René Dubulluit

Café-restaurant du Muveran, Riddes

Descendez de l'omnibus ou rangez votre voiture en face de la gare, il y a de la place pour parquer. Tout près d'ici, vous ne pouvez pas le manquer, le Muveran vous accueillera le midi comme le soir. Tout à fait possible de prendre l'apéro au bistrot, d'y découvrir quelques senteurs riddanes et de vous mettre en joyeux appétit. Puis passer à la grande salle du restaurant. Trop vaste peut-être et méritant quelques aménagements de détail afin d'y suggérer de petits lieux plus intimes, plus discrets. Le patron nous a dit s'en soucier

comme il a déjà prévu de changer la couleur des nappes, de régler plus soft l'éclairage.

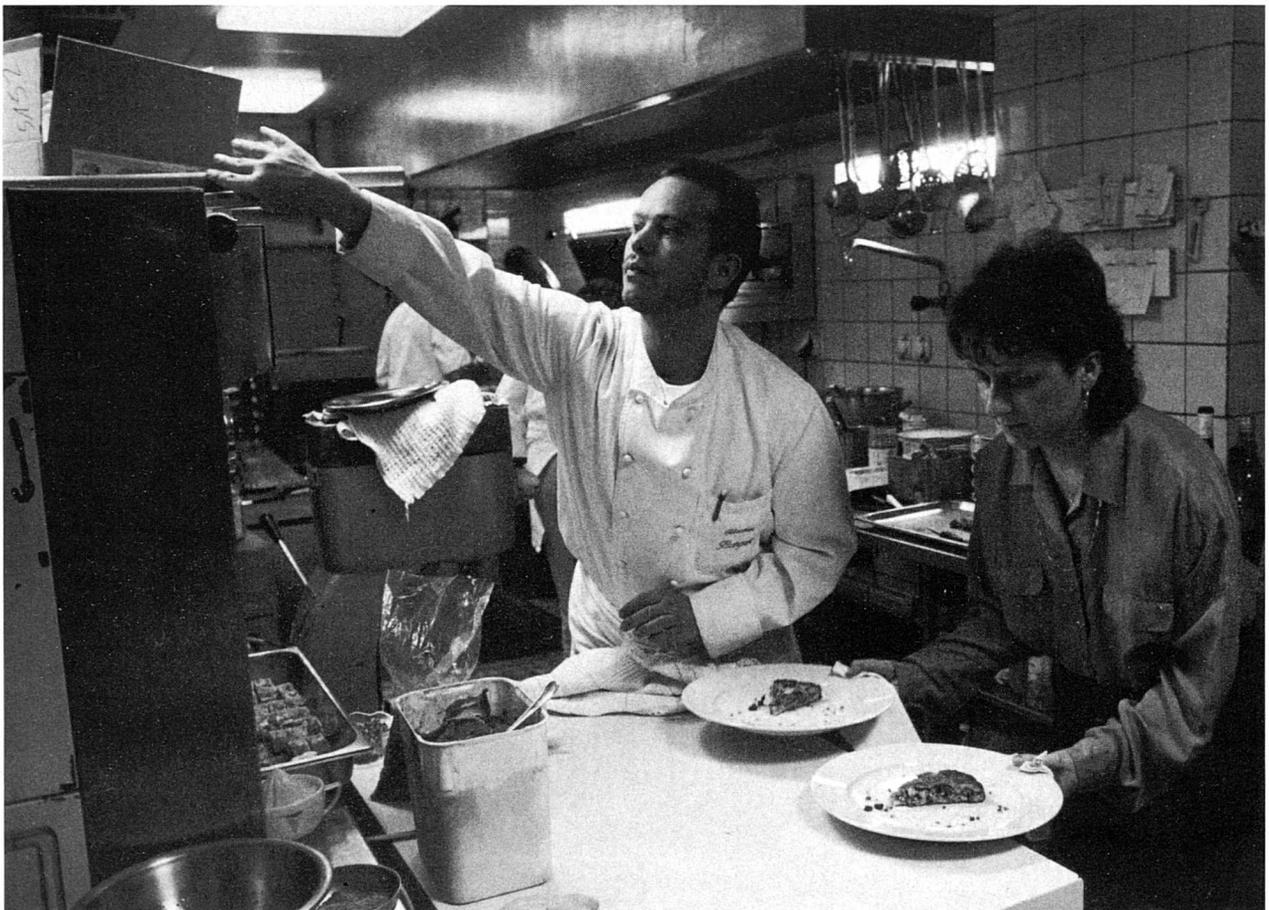
Pour ce qui est du quotidien, vous y mangerez très correctement une assiette du jour avec potage et dessert et cela pour 13 francs. Si vous le souhaitez, on vous proposera deux ou trois menus à choix et dans une fourchette de prix tout à fait acceptables. Sans compter que si vous en avez le temps, et quelques moyens en sus, la carte est riche, variée et incite à revenir en des circonstances familiales, le soir par exemple.

En outre, Fils Maye oblige, la carte des vins est à la hauteur, sans compter que le patron Sébastien Burget, originaire de Strasbourg, ne cache pas qu'il recèle quelques grands crus de l'Hexagone.

A signaler également les semaines gastronomiques piémontaises, aphrodisiaques ou italiennes, le service discret et efficace de Joël, garçon stylé, et en été l'agréable terrasse et la fontaine gazouillante d'eau rafraîchissante.

Fermé le dimanche.

Jean-René Dubulluit



Café-restaurant de la Poste, Leytron

Au cœur des vignes, au cœur du village de Leytron, il est encore quelques vrais bistrot valaisans, à l'ancienne, avec des tables, des chaises et un bar en bois, avec des murs en pierres et dégageant comme un petit air de chez soi, convivial, accueillant, invitant à l'arrêt de quelques instants pour trinquer ou partager un repas.

La Poste est un de ces lieux qu'il convient de protéger et de découvrir. Dès l'entrée on y retrouve les habitués du coin, à la table là-bas, une famille presque silencieuse déguste une fondue aux tomates, ici un couple savoure une assiette valaisanne, nous, nous hésiterons entre la fondue au fromage et celle aux champignons. Nous jetons notre dévolu sur celle aux champignons et nous ne le regretterons pas.

A l'arrière du café, la salle restaurant est plus calme et très accueillante, les tables sont nappées avec goût et l'éclairage convient bien à quelques instants de détente gourmande. La carte est simple, offre viandes et grillades traditionnelles et vous permet de réelles découvertes telles que filet ou côtes d'agneau aux fines herbes à 25 et 28 francs, les scampis à l'indienne et riz créole à 35 francs, ou plus simplement de succulentes pâtes au saumon fumé avec salade panachée pour 19 francs. En sus, rien ne vous empêche de vous laisser tenter par un délicat dessert.

Nous ne saurions manquer de relever le choix des vins (on est en Valais que diable) et l'accueil chaleureux des serveuses qui vous servent rapidement et avec le sourire (on est toujours en Valais grand dieu!).

Fermé le dimanche.

Jean-René Dubulluit



Café-restaurant des Vergers, Leytron

Encore et toujours au cœur du charmant village de Leytron, au cœur des vignes et des vergers valaisans, une adresse à ne pas manquer: les Vergers.

Ici, les métiers de bouche ont acquis leurs lettres de noblesse, la boulange, la pâtisserie, la boucherie, la charcuterie, la cuisine sont les métiers de base de la tribu Michellod emmenée avec verve et brio par Alexis Michellod, le père. Les fils emboîtent le pas, fraternellement, à bonne école.

L'accueil se fait au bistrot où se croisent les habitués du village, les hôtes de midi à qui un plat du jour est offert pour 13 francs, alors que, mais comment donc mais c'est bien sûr, tous les plats valaisans sont servis agrémentés de vins de la région.

La salle du restaurant est aménagée avec goût, sans éclat, aux couleurs reposantes et harmonieuses baignées d'une lumière ajoutant à l'atmosphère des lieux. Vous serez accueillis par les sémillantes Sophie, Marie-Hélène et Catherine qui semblent partager avec vous le plaisir d'être là. La carte change trois ou quatre fois par année et tient largement compte des saisons et de la fraîcheur des produits à disposition. Elle est sobre, n'en jette pas plein la vue mais tient toutes ses fines promesses: laissez-vous aller à accepter la fricassée de grenouilles au persil ou le ragoût de champignons en entrée. Ensuite, soyez tenté par le gendarme de veau forestière, le magret de canard, le mignon de lapin au gingembre ou le filet d'agneau aux herbes. Vous reviendrez bientôt pour apprécier ce que vous n'avez pu découvrir aujourd'hui. D'autant que deux menus, à 52

et 70 francs, vous sont également proposés en dégustation.

C'est Olivier Michellod, un des fils, qui est en cuisine. Il en sort en fin de création culinaire, fait le tour des tables, un mot gentil à chacun, accepte de s'asseoir, ne serait-ce que pour partager le verre de l'amitié. Il est content de son travail, y prend manifestement du plaisir, ne se prend pas pour Bocuse, il sait ce qu'il vaut, n'en rajoute pas si ce n'est une pointe malicieuse d'humilité bien valaisanne. Détendu et souriant, en partage convivial, il savoure

avec vous l'une des excellentes spécialités dont peut s'enorgueillir sa cave. Avant de se quitter, on s'en refait une petite pour la route, et de derrière les fagots nous arrive un Blanc de Noir, sublime nectar de pinot vinifié en blanc. La poignée de main chaleureuse et légèrement éthylique que j'ai distribuée en partant me faisait oublier une superbe terrasse où je ne manquerai pas de revenir un soir d'été.

Fermé le mardi et dimanche soir.

Jean-René Dubulluit



Oswald Ruppen

Café-restaurant La Forge, Saint-Maurice

Ils gardent leur établissement ouvert 7 jours sur 7. Au début, il y a de cela trois ans, ils voulaient se faire connaître. Aujourd'hui, l'habitude est prise...

De son Italie natale, Francesco Miscioscia a gardé le sourire ensoleillé et le sens de l'hospitalité. N'a-t-il pas à cœur, secondé par son épouse Ingrid – d'origine italienne, eh oui! – de «faire plaisir»? Le cadre de la Forge se prête d'ailleurs à la détente, avec son décor de pierres naturelles, de bois et de fer forgé. Et puis, Franco, comme l'appellent les habitués, a également rapporté de la péninsule une gamme impressionnante de recettes de pâtes et de pizze. D'où l'appellation de «Pizzeria Romana» qui est aussi rattachée à ce restaurant, sis à l'entrée de Saint-Maurice lorsque l'on vient du Chablais. Enfin, puisqu'il est né à Bari, Franco a parfumé son enfance de poissons et de crustacés. Autant de mets qu'il tient à faire déguster, quitte à les aromatiser parfois de saveurs orientales.

La renommée de la Forge est liée toutefois à une autre spécialité, l'ardoise. «Les gens



Oswald Ruppen

apprécient de griller leur viande à leur convenance et de l'assaisonner de sauces maison», relèvent les patrons, en adressant un sourire complice à Giuseppe, le cuisinier sarde.

Par ailleurs, tant les clients de passage – qui manquent rarement de revenir – que la joyeuse cohorte estudiantine qui assiège à midi la partie brasserie se délectent d'un menu du jour présenté en trois versions. Précédé d'une entrée – potage, hors d'œuvre, légumes gratinés, moules ou melon jambon suivant la saison, et suivi d'un dessert, le tirami su, par exemple, le plat principal laisse le choix entre spécialités italiennes et viande ou poisson. Le tout accompagné en particulier de pain maison et de salades composées d'après l'offre des maraîchers de la région. Quant au prix du menu, il oscille entre 12 et 14 francs, suivant que l'on opte ou non pour l'entrée. Une séduction de plus...

La carte des vins, qui propose une belle palette sortant des sentiers battus, séduira également les amateurs de crus italiens.

Fabienne Luisier



Café-restaurant de la Fontaine, Monthey



Oswald Ruppen

Comme Ulysse, Jean Gaillard a profité de sa jeunesse pour assouvir sa soif de voyages et d'expériences nouvelles. Des engagements dans les plus prestigieux hôtels et palaces de Suisse alternant avec des séjours à l'étranger. Et puis, à l'image du héros grec, ce Chamosard de cœur et de racine est revenu au pays. Etabli à Monthey depuis dix-sept ans – une ville qu'il apprécie pour l'humeur taquine et «vitzeuse» de ses habitants –, il est l'âme de la Fontaine. Un établissement qui ne manque pas de charme et de caractère, avec ses paliers nichés comme des grottes dans les voûtes d'anciennes caves à charbon.

Un cadre sobre, et pourtant plein de chaleur, tel donc est le domaine de ce chef bouillonnant, inventif, passionné, dont le goût pour la recherche se traduit par des suggestions régulièrement renouvelées: «J'aime qu'on me fasse confiance. Se laisser guider par l'influx du moment, c'est le rêve de tout cuisinier.»

Le souci de concilier qualité et prix de revient avantageux – une nécessité, aujourd'hui plus que jamais – constitue un défi motivant. Dans cette optique, Jean Gaillard parvient à adapter son besoin de création aux contingences du repas de midi. Pressé par définition, l'abonné au plat du jour ne peut que retrouver le bonheur de vivre, lorsqu'on le surprend avec des saveurs inhabituelles. Le porc, la volaille et le lapin par exemple ne séduisent pas tout le monde, à moins d'oser des apprêts inédits.

Les pâtes, elles aussi, s'habillent de toutes les couleurs, rivalisant d'originalité avec des pizzas dont la réputation n'est plus à faire. Et puis, ultime raffinement, un buffet de salades libre service teinte le quotidien d'une bonne dose d'optimisme vitaminé.

Enfin, la carte des vins offre une dernière source d'étonnement, en proposant non seulement une sélection opérée par le patron, mais encore des crus issus des caves familiales de Chamoson. Ces différents vins sont généralement disponibles en bouteilles d'un demi-litre, joliment baptisées «La Désirée». Un témoignage de plus du dynamisme de Jean Gaillard, un chef en perpétuelle quête d'inspiration.

Fermeture hebdomadaire le mardi et le dimanche.



Oswald Ruppen

Fabienne Luisier

Café Berra, Choëx

«Il faut semer pour récolter!» D'un regard clair et serein, Joseph Mori fait le tour des tables en bois de son établissement. Un café de famille, qui n'a transformé ni son décor, plutôt rustique, ni son nom. On va toujours «chez Berra». De plus en plus d'ailleurs. Parce que le patron ne se contente pas d'énoncer des devises: il les applique.

Quel chemin parcouru en vingt ans! Plusieurs années dans le service, puis l'envie, vite concrétisée, de se mettre aux fourneaux, avec une formation sur le tas et sur le tard du côté de Bourg-Saint-Pierre. Un sacrifice en temps et en argent qui porte aujourd'hui ses fruits. Fidèle à la région qui l'a vu débarquer, adolescent, de son Italie natale, Joseph Mori attire à Choëx depuis quatre ans une clientèle d'habitues, en perpétuelle expansion par la vertu du bouche à oreille.

Le secret de cet autodidacte juste secondé par un casseroles recyclé dans l'apprêt des salades? Une cuisine savoureuse, traditionnelle, qui innove surtout dans la présentation. De fait, Joseph Mori aime les harmonies de couleurs, misant sur la variété des légumes frais qui accompagnent aussi bien l'assiette du jour que le menu de la semaine ou les viandes grillées à la carte.

L'assortiment du restaurant, toutefois, ne se limite pas là. Joseph Mori ne saurait ignorer les mets au fromage, prisés sur ce versant des Alpes, ni les pâtes qu'il adore. Au reste, ses goûts personnels ont une importance certaine, influençant notamment les «suggestions du chef», proposées chaque soir hors carte.

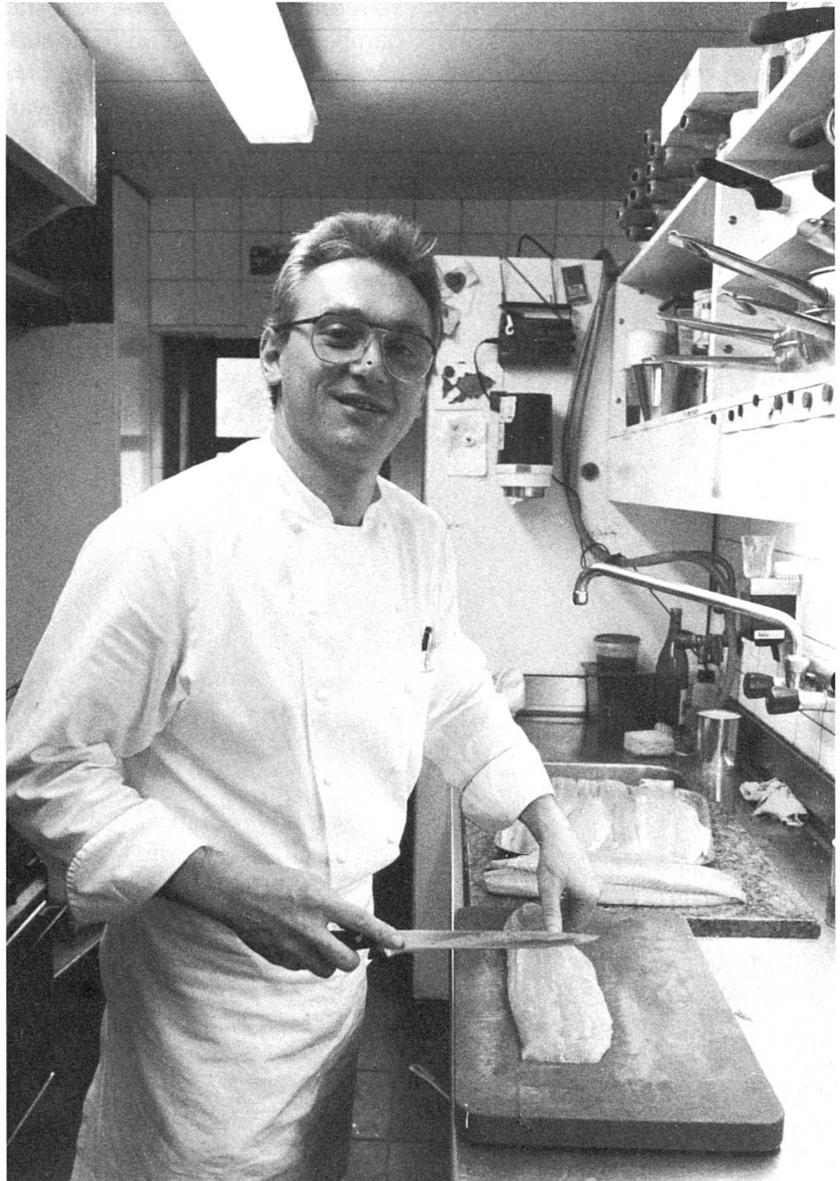
«Il m'arrive d'avoir envie de plats longuement mijotés. Une poulette, par exemple, ou un bouilli, ou une blanquette de veau...» Pour se faire plaisir tout en comblant son hôte, Joseph Mori doit

allier l'imagination au sens de l'organisation: sa cuisine est si exigüe que les frigos ont dû s'exiler à l'extérieur. Miracle renouvelé avec les vins: la cave n'a de loin pas l'envergure d'une carte généreuse, riche en spécialités – crus valaisans, tessinois et italiens vieillissent en fût de chêne –, tandis que l'offre du mois incite au voyage... Quant aux cordons de la bourse, ils se délient de manière

très raisonnable. Ainsi, l'assiette du jour, avec sa garniture de trois légumes et une entrée de crudités ou de viande froide, de pâtes ou de potage, coûte 15 francs. Un atout de plus en faveur de ce restaurant où l'accueil ne manque ni de chaleur ni de qualité.

Fermeture hebdomadaire du lundi au mardi jusqu'à 16 h.

Fabienne Luisier



Brasserie Lucus, Sion

Ouverte en février 1993, la brasserie Lucus, située à la rue de la Porte-Neuve à Sion, s'est taillé rapidement un joli succès. Au cœur de Sion, cet établissement offre chaque jour deux menus à choix pour le prix très raisonnable de 14 francs. Le menu type comprend une viande avec accompagnement et un buffet de salades fort appétissantes. L'établissement connaît une forte affluence à midi. La famille Grobéty, vaudoise d'origine, qui a émigré l'an dernier du Prado voisin, se répartit les tâches; Jean-Luc est à la cuisine, pendant que madame et leur fils veillent à l'accueil des clients. Le Lucus

cherche à respecter un équilibre entre les plats proposés, conservant certaines spécialités incontournables pour une brasserie qui se respecte: pieds de porc au madère avec rösti (18 francs), une gamme de choucroutes plus ou moins garnies (de 15 à 18 francs) et le pot-au-feu (18 francs).

Pour les amateurs de pâtes, la carte propose deux variantes pour chaque spécialités: la petite faim (de 6,50 à 8 francs) et le plat solide (entre 11 et 12 francs). En soirée, des spécialités à base de gambas connaissent un franc succès. Le soir, la brasserie prend des allures de restaurant chic avec

ses nappes blanches et une carte plus étoffée. En période de chasse, le Lucus promet une carte riche et variée.

Le Lucus propose le système du vin du mois avec le vin (qualité bouteille) servi au verre (3 francs le dl en moyenne). La bouteille de fendant varie entre 24 et 26 francs, et les rouges (dôle ou pinot noir) sont vendus entre 26 et 35 francs.

L'établissement offre une centaine de places; dès le mois de mars, la terrasse (de 60 à 80 places) attire nombre de touristes à la recherche d'un coin de la capitale épargné par le trafic routier.

Jean Bonnard



Oswald Ruppen



Oswald Ruppen

Café-restaurant de l'Aéroport, Sion

Dans un cadre résolument moderne rendu chaleureux par le choix avisé des couleurs, le restaurant de l'Aéroport à Sion se prête aussi bien à un petit repas en famille qu'à un menu d'affaires, ou même à une soirée de contemporains ou entre amis. L'établissement dispose en effet de plusieurs salles modulables qui peuvent accueillir jusqu'à cent vingt personnes. Depuis sept ans, c'est Maurice Jollien-Siggen qui gère cet établissement.

Au menu des spécialités de la maison, citons différentes préparations de filets de perches (28 francs), dont les filets de perche à la Williamine. Autre plat

prisé des clients: les noisettes d'agneau. La carte des mets proposant une cuisine plutôt traditionnelle est richement garnie et les prix pratiqués varient selon que l'on mange à la brasserie (tables non nappées) ou dans la salle à manger. Une différence sensible, puisqu'elle peut atteindre 4 à 5 francs par plat.

Lors de nos visites, nous avons testé les noisettes d'agneau (excellentes), un magret de canard un peu grillé (28 francs dans la salle à manger) et un excellent faux filet de bœuf (29 francs).

La carte des vins réserve la place de choix aux crus valaisans.

Chaque jour, l'établissement propose une assiette richement garnie pour 14 fr 50. A noter que le restaurant est ouvert tous les jours et toute l'année.

Un des atouts de l'établissement est de permettre au petits et grands enfants de voir évoluer les avions et les hélicoptères d'Air Glaciers, dont la base est toute proche du restaurant.

L'aéroport reste un but de promenade très prisé des Valaisans et dès l'arrivée des beaux jours, la terrasse d'une centaine de places attire beaucoup de monde.

Jean Bonnard



Oswald Ruppen

Café-restaurant des 3 Suisses, Sensine-Conthey

Au milieu du village de Sensine, au cœur du vignoble contheysan, le café-restaurant des 3 Suisses propose un plat du jour à 13 francs avec à choix une entrée, un dessert ou un café compris. C'est dire que la politique de prix est raisonnable dans cet établissement qui est véritablement une affaire de famille. «Ma grand-mère maternelle a tenu ce café pendant quarante ans, puis ma mère prit la relève pendant quarante-deux ans. Depuis neuf ans, c'est mon épouse, Mary, qui a repris le flambeau, elle a été for-

mée aux fourneaux par ma mère», explique le patron, Laurent Udry. Le décor, style faux-vieux, ne brille certes pas par son originalité, mais l'accueil est plutôt chaleureux.

La première partie de l'établissement constitue l'unique salle à boire du village, l'arrière est réservé à la salle à manger. Au besoin, à l'occasion d'une fête de famille ou d'une soirée de classe, il est possible de réserver l'ensemble de l'établissement qui offre alors une cinquantaine de places.

Les spécialités de la maison sont surtout les mets au fromage: huit sortes de fondues (de 17 à 23 francs pour la fondue aux morilles) et de croûtes au fromage (de 13 à 18 francs), ainsi que la raclette. Mais le restaurant travaille aussi beaucoup avec une série de propositions de menus à commander à l'avance. Des menus qui varient entre 30 et 45 francs, comprenant une entrée avec consommé, un plat principal et un dessert. Tous les dimanches, un menu spécial est proposé pour 22 francs.

Le restaurant s'est taillé une jolie réputation, notamment pour la chasse. La carte des vins est joliment garnie et les prix pratiqués plutôt raisonnables. Une place importante est réservée aux pots de 5 dl, bien pratiques quand on mange à deux et qu'on souhaite pouvoir reprendre le volant après le repas. Il faut compter 16 francs pour un pot de Gamay, 11 francs pour une 3/8 de Dôle et 28 francs pour une bouteille de 7 décis.

L'accueil est chaleureux, le service attentionné et, chose qui n'a rien gâché lors de notre visite, au moment de régler une note de 67 francs (deux excellents rumstecks de cheval, eaux minérales et demi-bouteille de Dôle), on nous a annoncé que le patron offrait les cafés, alors que nous ne lui avions soufflé mot de notre intention de parler de son établissement. Un geste sympathique et plutôt rare.



Oswald Ruppen

Brasserie de Muzot, Veyras

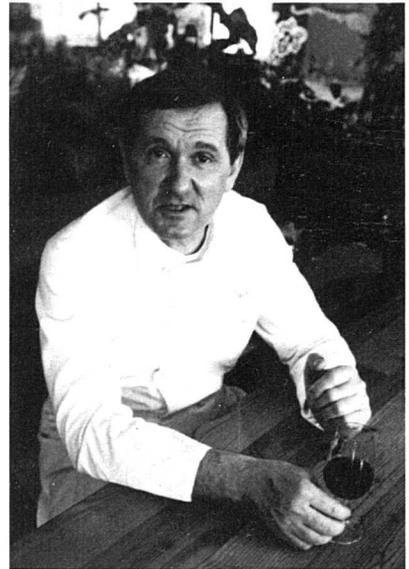
Veyras, cela évoque immédiatement le nom d'Olsommer. Et peut-être aussi celui de Muzot, rattaché au château où vécut Rilke, et perpétué depuis 1989 par un restaurant fort prisé.

Reconstruit sur les bases d'un ancien café, l'établissement unit une partie brasserie à une salle à manger au luxe discret, sans oublier une superbe terrasse couverte. Le rêve fait pierre de Gelko et Dobrila Renducic, un couple de Croates réuni sous le soleil du Vieux-Pays.

«J'étais étudiant aux beaux-arts de Zagreb lorsque je suis venu en Valais la première fois, pour y

faire de l'alpinisme, raconte Gelko Randucic. J'y suis resté. A l'époque, au début des années 70, on trouvait facilement du travail dans l'hôtellerie.»

Formé à l'école d'établissements renommés de plaine et d'altitude, le jeune chef s'initie aux subtilités de la gastronomie. Toutefois, il apporte aujourd'hui une note personnelle à ses plats. Ainsi, aux présentations sophistiquées, il préfère le charme du naturel, tout en se faisant le champion des saveurs relevées. A ses yeux, rien ne vaut un hachis de fines herbes revenu dans de l'huile d'olive – la base de sa sauce Méditerranée –



Oswald Ruppen

pour accompagner poissons et crustacés, sa spécialité.

Enthousiaste, le patron ne cache pas non plus son attirance pour les salades tièdes, rehaussées, selon les saisons, de ris ou rognon de veau, de foie gras ou encore de filets de poisson.

A côté de ces spécialités, que l'on retrouve dans les divers menus d'affaires ou du dimanche ou au chapitre des entrées, une carte brasserie propose une gamme de mets courants à des prix populaires, sympathique complément à l'assiette du jour à 13 francs. «Beaucoup de commerçants sierois mangent ici à midi... Parmi les habitués, il y a aussi les amateurs de pâtisserie viennoise maison, qui s'arrêtent facilement le dimanche après-midi».

Quant à la carte des vins, elle ne peut que susciter l'étonnement général. La «bible» de Gelko Renducic compte actuellement pas moins de 126 crus, dont 45 blancs et 48 rouges valaisans. Avis aux amateurs de spécialités et de bonnes caves...

Fermeture le mercredi et le mois d'août.



Oswald Ruppen

Restaurant de Pradec, Sierre

La pancarte «Spécialités volaille» qui orne l'entrée du restaurant de Pradec à Sierre donne le ton. Originalité et finesse caractérisent effectivement cet établissement qui tente de démontrer depuis décembre 1989 que les traditions peuvent cohabiter avec la nouveauté, et que les idées préconçues demandent révision. Et de fait, le cercle des adeptes du poulet au citron, de l'escalope de dinde à la toscane, de la pintade rôtie ou de la caille farcie ne cesse de s'élargir.

«La gamme est infinie, si l'on exploite toutes les ressources offertes par les saisons, les modes de cuisson et de préparation»,

affirme Daniel Pion, dont les origines françaises expliquent sans doute un goût marqué pour les sauces subtilement aromatisées, et un coup de main inégalé dans l'apprêt des foies de canard ou des confits d'oie. Par ailleurs, lorsque l'on est barman de formation, l'imagination devient une seconde nature. Inventer de nouvelles alliances, jouer avec les couleurs, n'est-ce pas le *ba ba du métier*? Et puis, un apprentissage sur le *France* ouvre d'autres horizons. La découverte en particulier de la gaieté de la cuisine créole ou la personnalité pimentée des plats indiens ou pakistanais.

Fruit de ce métissage culturel, le Pradec offre une carte attrayante et régulièrement renouvelée qui fait la part belle aux légumes d'accompagnement, tout comme le plat du jour d'ailleurs. Ici encore, Daniel Pion et son épouse Renate misent sur la fraîcheur et la variété. Le patron n'hésite d'ailleurs pas à mettre le tablier de jardinier pour compléter l'offre régionale. «On cultive le pâtisson, peu connu ici, explique M^{me} Pion. Plus des salades, évidemment. Et aussi toutes les plantes aromatiques imaginables.»

Curieux et ouvert, le couple étend sa passion de la recherche à l'offre viticole de la région. Le vin du mois permet ainsi de tester la production de petits encaveurs, en alternance avec des maisons piliers à la notoriété bien assise. Avec ses prix raisonnables, sa cuisine résolument légère et personnelle et son aménagement tout aussi particulier – un bar agrémenté d'un piano occupe le centre d'un espace en demi-hexagone, le Pradec a déjà séduit une grande partie de la population sierroise. Mais l'ambition des patrons ne s'arrête pas là. «Nous voulons apporter quelque chose de différent à la ville, voire au canton», remarque M^{me} Pion, en toute simplicité...

Fermeture le dimanche

Fabienne Luisier





Auberge des Collines, Sierre

A première vue, elle paraît plutôt discrète, l'auberge des Collines. Qui songerait que cette bâtisse toute simple, qui ne cache pas d'ailleurs que les quelques chambres disponibles jouissent d'un confort modeste, propose une cuisine des plus raffinées ? Le patron actuel, Carlos Tacchini, se heurte d'ailleurs à une

infrastructure un peu sommaire. C'est que cela prend du temps de changer de vocation. Pour l'heure, l'intérieur peut déjà prétendre à une certaine coquetterie. Il gagnera en espace dès cet automne, avec l'aménagement d'un jardin d'hiver se transformant l'été en terrasse couverte. Un heureux complément au ser-

vice plein air existant. C'est que la clientèle ne manque pas de diversité. Répondre simultanément à la demande de touristes débarquant par cars entiers – le lac de Géronde n'est pas loin – et à celle des ouvriers abonnés au plat du jour, servir un banquet tout en choyant les petits cercles, cela relève du défi. Mais Carlos Tacchini tenait à satisfaire toutes ces sollicitations. Car son hôte n'a pas qu'un visage. C'est le commerçant qui commande un repas d'affaires ou l'heureux père qui baptise son cadet, ou encore le simple promeneur qui a un petit creux. Avec cette vision des choses, Carlos Tacchini ne ménage pas ses efforts pour créer une ambiance chaleureuse : «Il faut que les gens se sentent à l'aise, qu'ils puissent rire ou s'enquérir à la cuisine de telle ou telle recette».

Tout aussi élastique, la carte des mets se conjugue à l'infini, jouant sur les options : assiette du jour avec ou sans potage, menu de dégustation avec une, deux ou trois entrées.

«Il n'y a pas de cuisine du terroir. Il devait exister autrefois des spécialités régionales comme on en trouve en Italie. Il n'y a plus de production indigène. C'est dommage!» A défaut, Carlos Tacchini pratique une cuisine française de saison. A deux exceptions près : «Avant, l'établissement était connu pour ses tripes et ses filets de truites. J'ai hérité des recettes avec les murs et n'ai jamais pu enlever ces plats de la carte».

La carte des vins, quant à elle, témoigne d'un autre attachement. Sierroise d'abord, valaisanne ensuite, suisse enfin, elle rend hommage, avec ses nonante-deux crus, à l'effort des vigneron du pays.

Fermeture le dimanche en hiver, le mercredi entre saison. Ouverture non-stop en juillet-août.



Oswald Ruppen

Fabienne Luisier

Café de la Contrée, Muraz

Ambiance vieux bistrot, avec un mobilier en bois foncé, et un feu qui crépite dans la cheminée... Les gens de Muraz l'auront sans doute reconnu, leur café de la Contrée.

Un lieu fort apprécié dans la région, où l'on se retrouve en toute simplicité pour réchauffer les soirées d'hiver ou deviser

jusque fort tard sous la verdoyante tonnelle.

Le cachet de cet établissement, lové dans les vignes, contribue certes à son succès. L'atmosphère de convivialité entretenue depuis douze ans par Jean-Carlo Bianchi n'est pas étrangère non plus à cet engouement jamais pris en défaut. Il faut dire aussi que les grillades – une tradition de la maison – conviennent à tous les palais.

Surtout lorsqu'un magret de canard ou un gigot d'agneau encadrent l'entrecôte fumant sur une pierre à vos côtés, à l'extérieur comme à l'intérieur. Mettant résolument à profit l'exiguïté des lieux, Jean-Carlo Bianchi joue donc la carte de la transparence. Ici, point de magie calfeutrée dans les cuisines, mais une présence discrète, qui n'exclut pas, d'ailleurs, une petite part de mystère.

Essayez donc de percer le secret qui personnalise le tartare de saumon, une autre spécialité du patron...

«Il y a des clients qui reviennent exprès toutes les semaines, quitte à s'inscrire pour un deuxième service les jours d'affluence», sourit le maître de céans. Lequel n'hésite pas, dans ce cas, à conseiller une petite pause, ou recommander, pour changer, le tartare traditionnel.

La lassitude, pourtant, ne semble guère menacer ce café comme les autres.

Sans doute parce que le charme du cadre, la simplicité de la carte, qui ne varie pas d'un iota d'un bout à l'autre de l'année, et le charisme de Jean-Carlo Bianchi sont en totale harmonie.

Fermeture hebdomadaire le mercredi.



Oswald Ruppen

Géants en sursis

Cousins tropicaux

La famille des Saturnidés comprend environ 1200 espèces réparties de par le monde. Ces lépidoptères marquent leur préférence pour les régions tropicales qui hébergent la majorité des espèces recensées. Cette famille recèle de véritables bijoux aux coloris surprenants pour des nocturnes. Elle compte des sujets aux dimensions exceptionnelles. L'atlas (*Attacus atlas*) accuse 24 cm d'envergure et se reproduit en Inde, en Indochine et dans les archipels voisins. Avec le somptueux atlas d'Edwards (*Attacus edwardsii*), ce géant paie un lourd tribut à sa beauté et à son gigantisme. En effet, des collectionneurs du monde entier rêvent de l'épingler dans leurs cadres d'exposition. Certaines espèces sont proches de l'extinction, car il paraît difficile d'enrayer le juteux commerce de ces monstres volants. Un autre mal bien plus dramatique guette ces insectes et bien d'autres espèces animales et végétales: la destruction irraisonnée des forêts tropicales. Ce phénomène inquiétant prend une telle ampleur qu'il pourrait bien signifier la disparition, à plus ou moins brève échéance, de ces hauts lieux d'une diversité biologique irremplaçable.

Aussi des problèmes

Trois espèces de Saturnidés sont répertoriées en Valais. Ici comme ailleurs, des problèmes ont causé une baisse sensible des effectifs. Il s'agit principalement de l'extension de l'éclairage public et de la banalisation des paysages agricole et urbain. Cependant, depuis l'interdiction des produits phytosanitaires organochlorés, de nom-

breuses espèces d'insectes quasiment disparues ont refait surface pour le plus grand plaisir des entomologistes.

Le plus grand

C'est le cas du grand paon de nuit (*Saturnia pyri*) qui avec ses 16 cm d'envergure détient le record de grandeur dans toute l'entomofaune européenne. Initialement inféodé aux steppes et aux forêts tempérées, il a adopté en Valais les ver-

borisées qui regroupent plusieurs essences comme les pruniers, les cerisiers, les pommiers et autres abricotiers. Là où des jardins potagers égaient la périphérie ou le cœur des cités, il est possible de trouver ses grosses chrysalides brunâtres accrochées directement aux maisons d'habitation. Généralement, les chenilles polyphages tissent leur cocon protecteur contre des troncs ou des guérites de jardin. Les chrysalides demeurent là, un ou plusieurs hivers, avant de



Hachette mâle sur un hêtre, face inférieure semblable à une feuille morte. La lettre grecque tau bien visible.

Christian Keim

gers comme biotope de substitution. Reconnaisable à sa taille et à la couleur brunâtre de sa livrée, ce papillon nocturne ne risque pas d'être confondu avec une autre espèce indigène. Son aire de répartition, confinée au sud du pays, englobe la plaine du Rhône de Vernayaz à Brigue et le Tessin. Chez nous, il grimpe dans certaines vallées latérales jusqu'à 1000 mètres. Il apprécie surtout les parcelles

libérer un adulte en mai-juin en plaine, en juillet en moyenne altitude.

Assurer la descendance

Les femelles, plus grandes que les mâles, sont peu mobiles. Elles émettent des phéromones sexuelles à l'intention des mâles. Ceux-ci repèrent ces odeurs aphrodisiaques grâce à leurs antennes bipectinées. L'existence de ces

monstres est semée d'embûches et leur espérance de vie ne dépasse pas les dix jours, tout juste le temps de perpétuer l'espèce. C'est du reste là leur unique préoccupation puisque pendant leur vie imagoïque, ces insectes ne se nourrissent pas. Leur trompe réduite ne leur permet pas de se sustenter. Ce sont les réserves adipeuses accumulées par la chenille qui leur procurent l'énergie nécessaire à l'accomplissement de leur vital dessein.

remplissent certainement un rôle protecteur contre des prédateurs insectivores. Alertés ou dérangés, ces papillons écartent leurs ailes et présentent ostensiblement leurs quatre ocelles. Ceci dérouté souvent les importuns. Ces marques sont peut-être assimilées à de vrais yeux appartenant donc à des propriétaires de taille proportionnelle! L'effet de surprise profite en tout cas à leurs propriétaires qui s'éclipent grâce à ce stratagème. D'autres papillons, le sphinx demi-

teinte brun jaunâtre à brun orangé. Elle arbore sur chaque aile un ocelle bleu cerné de noir. Une pupille blanche apparaît en son centre et fait songer à une hache ou à la lettre tau de l'alphabet grec. Pendant les chaudes matinées de mai, les mâles déploient une activité diurne. Ils traversent en zigzaguant les espaces dégagés et les chemins forestiers. Là aussi, les femelles se montrent peu mobiles et attendent patiemment la venue d'un mâle pour être fécondées. Il est vrai que leur abdomen rempli d'œufs ne facilite pas les transports aériens! Cette espèce est présente partout où croît le hêtre. Il n'est dès lors pas surprenant d'en trouver beaucoup dans le Bas-Valais, en aval de Saint-Maurice. On la rencontre aussi au pied du Mont-Chemin à Martigny et dans les superbes hêtraies qui conduisent à Derborence.



Chenille de petit paon de nuit, à maturité, se nourrissant de feuilles de ronce.

Christian Keim

Des yeux inquiétants

Ce sort est également partagé par les deux autres Saturnidés qui vivent en Valais: le petit paon de nuit (*Eudia pavonia*) et la hachette (*Aglia tau*). Tout comme leur grand cousin, ces insectes arborent des ocelles de coloration fort complexe. Plusieurs théories s'affrontent quant à l'utilité de ces décorations circulaires. Elles

paon et le paon de jour, procèdent de la même façon. Cette astuce a malheureusement des limites, car de nombreux grands paons de nuit succombent sous les crocs des chats domestiques qui ne s'en laissent pas conter si facilement.

Trait orangé

La hachette, nettement plus petite, est facilement reconnaissable à sa

Connaissances pratiques

L'aire de répartition de ces Saturnidés en Valais est de mieux en mieux connue. Leurs biotopes de prédilection ainsi que leur phénologie de vol sont étudiés avec intérêt par la Société valaisanne d'entomologie (SEV-WEG) qui centralise toutes les données les concernant. Les observations des naturalistes et des collectionneurs, qui font preuve d'une éthique remarquable, constituent une banque de données indispensable pour la sauvegarde à long terme de ces papillons. Tout impératif de protection passe tout d'abord par de sérieuses connaissances de terrain. S'intéresser aux papillons, gracieux messagers de l'éther, c'est se préoccuper de la nature... dans laquelle nous évoluons, nous aussi.

Christian Keim





Le petit paon de nuit

Si les Sphingidés peuvent être aisément comparés à des avions à réaction de par leur morphologie, les Saturnidés se rapprochent plus des cargos gros porteurs. Au repos, leurs ailes cachent presque entièrement leur corps; seul le thorax d'aspect plumeux est visible. La tête minuscule semble faire défaut, il faut s'y reprendre à deux fois pour la découvrir engoncée dans le thorax, lui-même prolongé par un abdomen velu et massif. Le petit paon de nuit mâle, plus petit que sa partenaire, ressemble par les coloris de ses ailes à ses deux proches cousins. En effet, ses ailes antérieures arborent des coloris à dominante brunâtre comme le grand paon de nuit tandis que les postérieures, à nuances orangées, ressemblent à celles de la hachette. Les femelles, apparemment plus sobres dans leur livrée grisâtre, soutiennent esthétiquement la comparaison grâce à la finesse de leurs gris poudrés et par les lisérés artistiquement répartis. Le sujet ci-contre, immortalisé sur le coteau des Follatères, représente une femelle fraîche éclosée, aisément reconnaissable à sa coloration et à ses antennes filiformes. Elle adopte une posture d'intimidation, écartant ses ailes au maximum et exhibant ostensiblement ses quatre ocelles ressemblant à des «yeux de paon». C'est justement cet agrandissement notable de la taille, jusqu'à 7 cm d'envergure, conjugué à l'effet de surprise engendré par la présence de ces quatre yeux menaçants qui déroutent certains prédateurs. Comme chez la hachette, le mâle a des mœurs essentiellement diurnes tandis que la femelle se montre peu enthousiaste pour le vol. Elle possède assez d'appâts pour attirer ses prétendants sans se fatiguer. Chez nous, le petit paon de nuit prospère dans les forêts ouvertes et dans les régions buissonneuses et steppiques. Comme pour de nombreuses autres espèces de lépidoptères, il est plus facile de découvrir les chenilles que les imagos. Celles-là sont polyphages et se tiennent volontiers sur les ronces, les pruniers, les saules... Elles sont caractéristiques car elles portent des protubérances épineuses garnies de longs poils. Les chrysalides également protégées dans un cocon brunâtre passent l'hiver avant de libérer la nouvelle génération au mois de mai verdissant. C'est un instant magique que de pouvoir admirer ces magnifiques papillons, frémissants de vie, uniquement préoccupés à assurer leur descendance!

Texte et photo: Christian Keim

Fernfahrer schätzen die «cuisine riche» Bahnhofbuffet, Gampel

Normalerweise haften einem Bahnhofbuffet so viele Klischees an, dass es mitunter für den Wirt schwierig ist, davon loszukommen. In Gampel ist dem nicht so. Bereits die Lage des Gastbetriebes von Hans Lütolf unterscheidet sich von derjenigen anderer Buffets: Was normalerweise irgendwie in den Bahnhofbau integriert ist, steht in Gampel frech auf der gegenüberliegenden Seite, samt grossem Parkplatz an der Kantonsstrasse. Und tatsächlich, wie Hans Lütolf bestätigt: «Viele meiner Gäste, sei es mittags oder abends, sind Fernfahrer». Zahlreiche «Trucker» stehen neben dem Restaurant: Stolz zeigt Hans Lütolf seinen Extraservice für die geplagten Fah-

rer. «Sie schlafen oft in ihren Führerkabinen. Deshalb habe ich ihnen eine Extra-Dusche eingerichtet.» Was Wunder, dass das Gampjer Bahhnhofbuffet unter Camionneuren ein beliebter Rastplatz geworden ist.

Hans Lütolf, Küchenchef und nebenbei Gewerbeschullehrer in Bern und Brig, steht bereits seit 25 Jahren in der Küche. Offenbar ist er auch heute nie um Ideen verlegen: «Ich wechsele die Menüs und Angebote auf der Karte oft und gern.» Spezialwochen, Spezialitäten oder immer wieder eine Neuentdeckung zeichnen seine reichhaltige Speisekarte aus. Für die rasche Verpflegung zwischendurch führt Hans Lütolf eine kleine Speisekarte mit Snacks, Eier-

speisen, Käseschnitten und Salaten, die äusserst preisgünstig ist. Auf seiner grossen Karte sei beispielsweise das Fleisch vom Stein ein Renner: Der Gast brät sich sein Entrecôte selbst auf einem rechteckigen, heissen Giltstein, der in einem Backofen einige Stunden aufgeheizt wurde. Die Weinkarte stellt Hans Lütolf nach der Devise zusammen: ein repräsentatives Angebot von Walliser Weinen. Auf der Karte figurieren deshalb keine exquisiten oder geheimen Insiderweine, wer aber den anerkannt guten Qualitätswein sucht, wird beim Apéro-, Tisch- oder Dessertwein sicher fündig.

Bettina Mutter

Italienische Küche in der Briger Altstadt Restaurant de la Place, Brig

Sie sind rar geworden, die Restaurants mit ursprünglich gebliebenem Interieur, mitten in einer gemütliche Altstadt gelegen, möglichst samt einladender Sonnenterrasse für die Zeit des abendlichen Flanierens: Rico Verasanis Restaurant de la Place in der schön renovierten Briger Burgschaft trägt Sorge zum ausgeprägten Altstadtcharakter. Wirtshauskultur und gemütliche Atmosphäre um eine würzige Küche mit italienischem Pfiff prägen das Restaurant in der Altstadt. Mittags essen Arbeiter, Schüler, Bankangestellte, Verkaufspersonal ein abwechslungsreiches Menü; abends empfiehlt Rico Verasani eine Küche, «die von vorwiegend italienischen

Spezialitäten über die französische Küche bis zu typischen Walliser Gerichten alles bietet». Beliebt ist seine typisch italienische Teigwarenmischung aus «Crespelle», einer Crêpe mit Ricotta-Spinat-Füllung, hausgemachten Ravioli an Zucchetti-Rahm-Sauce und zum Abschluss scharfen «Penne all'arrabbiata». Wer etwas Zeit hat, bestellt sich einen langsam gerührten Risotto.

«Preis und Leistung müssen übereinstimmen», kommentiert Rico Verasani einen seiner Schwerpunkte. Mittags und abends füllen sich Speisesaal und Restaurant im alten Briger Patrizierhaus: Eine «Beiz», wie sie viele noch lieben und schätzen, wo die lauten Barsteher die Esser keineswegs

stören. Ein Saal, fast eine grosse Stube, dient als heimeliger Speisesaal. Und wer vor dem Espresso einen Blick in den aussergewöhnlichen Weinkeller von Rico Verasani tun kann, sollte diese Chance keinesfalls verpassen. Einer der ältesten Voutenkeller beeindruckt mit seinen alten Gewölben und den staubigen, kostbaren Weinflaschen auch ausgesprochene Weinbauern: Rico Verasani verrät auf einer besonderen Weinkarte die «Trésors de la cave», ausgesuchte Raritäten und Kostbarkeiten eines Weinkenners.

Bettina Mutter



CARDINAL

RESTAURANT

BAR RESTAURANT DE LA PLACE

Trattoria

da Rico



Das Alltägliche zur Besonderheit machen

Restaurant Geimerheim, Geimen, Naters

In seinem Keller hängen getrocknete «Schafittjini», würziges Geisensfleisch, aromatisches Trockenfleisch, knackige Haus- und Trockenwürste, schwere Speckseiten. Sein Walliser Teller ist mit Baumüssen geziert, ein flottes

Stück Alpkäse und etwas vom Gigot gehören dazu. «Es ist sehr schade, dass man im Wallis manchmal sogar Walliser Teller mit Salami und gekochtem Schinken serviert»: Renato Ruppen hat klare Vorstellungen von einer

gutbürgerlichen Walliser Küche, die die Walliser Spezialitäten noch als solche auf den Tisch bringt. Sein selber eingesalzenes und getrocknetes Fleisch lockt Kenner einer währschaften Walliser Tafel. Angebote, die auch die Arbeiter am Mittagstisch schätzen: die Saftschnitzel mit Kartoffelstock und Gemüse, Äplermakkaronen oder ein Eintopfgericht mit Schaffleisch zum Beispiel.

Das Restaurant Geimerheim bietet insgesamt 90 Plätze in schlichten, familiären Räumen: So stellt man sich eine Dorfbeiz vor, die auch eine Küche birgt, die statt «08.15»-Gerichten charaktervolle Hausmannskost hervorbringt. Jeden Tag bietet Renato Ruppen seinen Kunden ein äusserst preisgünstige Menu, und wenn der Gast gleich mitisst, was der Küchenchef auch für den Familientisch aufträgt, «sind es meistens ein paar Franken weniger», erklärt Renato Ruppen. Pommes frites und die allzu typischen Restaurant-Menüs seien nicht unbedingt seine Sache, erklärt er. «Aber auch das ist zu haben, wenn es jemand verlangt.»

Wein und Keller sind ein wenig zum Hobby des engagierten Wirts geworden: «Vor allem Walliser Weine». Selbstverständlich, dass auch ein «Lucifer» und ein «Sang de l'Enfer» in der hauptsächlich aus Salgescher Weinen bestehenden Auswahl figurieren. Für Wanderer, die den malerischen Weg von Blatten nach Naters unter die Füße nehmen, für Skifahrer, die ihren Skiplausch mit einem gemeinsamen Trunk beschliessen, ist das Restaurant am Natischer Berg zudem eine willkommene Alternative.



Thomas Andenmatten

Nicht ausgefallen, aber kreativ

Restaurant Gommerstube, Niederernen, Ernen

Eine Gommerstube ist es nicht eigentlich, das ruhig gelegene Restaurant in Niederernen, gemütlich und angenehm bescheiden aber ist seine Atmosphäre. Rolf Gruber-Kottmann hat eine klare Philosophie, die er seit sieben Jahren im Goms erfolgreich in die Tat umsetzt: «Ich mache keine ausgefallenen Sachen». Was er und seine Frau den Gästen bieten, ist allerdings eine äusserst gepflegte und liebevolle Küche, die den Produkten ihren ursprünglichen Geschmack und Charakter möglichst belassen will. Rolf Gruber, weit herumgekommener Küchenchef, mag keine intensiv behandelten Nahrungsmittel, die schliesslich zu verfremdeten Gerichten werden. Püriertes zum Beispiel ist nicht seine Sache. Statt dessen serviert er etwa einen kunterbunten Saisonsalat mit Speckwürfeln, Hirsch-Carpaccio, ein Schweinsteak mit Aprikosen oder einen «Träumli-Teller» mit selbstgemachtem Früchte-Eis, Schokoladepudding und diversen Saisonfrüchten. Oder eine lauwarne, schäumende Zabaione.

Dem Ruf, eine kreative, marktfrische Küche mit regionalem Charme zu servieren, wird das Wirtespaar der Gommerstube gerecht.

Der Entscheid für eine gepflegte Küche fern von inszenierter Ausgefallenheit, aber voller wiederentdeckter Speisekombinationen hat seinen Grund, wie Rolf Gruber erklärt: «Es gibt hierzulande zu wenig Leute, die regelmässig nach sogenannter Hochleistungsküche verlangen. Der Bedarf der Region ist mit einigen wenigen Spitzen-Restaurants bestens abgedeckt.» Einzigartig im

kleinen Gommer Restaurant ist die Weinkarte. Franziska Kottmann hat sich sorgfältig in die Walliser Weinkunde eingearbeitet: «Da wir im Wallis sind, legen wir Wert auf ein entsprechendes Weinangebot.» Was dabei her-

ausgekommen ist, darf als Garten Eden für Kenner und Liebhaber von auserlesenen Spezialitäten gelten: Der Syrah beispielsweise hat auch ins Goms gefunden.

Bettina Mutter



Thomas Andermatten

In Erinnerung an Ritz und Seiler

Hotel-Restaurant Croix d'Or et Poste, Münster

Ein Berner Oberländer und eine Saaserin im Goms: ein Wirtespaar, das sich im Goms und unter Gommer Gästen einen Namen geschaffen hat.

Simon und Ruth Aellig-Bumann brauchen ihre Philosophie nicht lange zu erklären, wer im Restaurant sitzt, spürt, dass hier Leute am Werk sind, die Freundlichkeit und Höflichkeit gross in ihr Pflichtenheft geschrieben haben. «Es wird allgemein zuviel über die Walliser Gastfreundlichkeit geschimpft, an anderen Orten ist es nicht besser», kritisiert Simon Aellig. Aber, vielleicht sei halt schon etwas dran: Der Gommer diene nicht gerne, im Saas und in Zermatt sei das viel besser zu lernen, schmunzelt Simon Aellig.

Der Chef erinnert sich gerne an die grossen Gommer Hotelpioniere – und das Croix d'Or et Poste bietet den richtigen Rahmen, um der Ritz und Seiler zu gedenken.

Wenn im Restaurant, im Goethe-Stübli und im Saal alle Plätze belegt sind, speisen insgesamt 135 Personen bei Aelligs. Was allerdings selten vorkommt. Der Saal sei vorwiegend für die Hotelgäste oder kleinere Gesellschaften reserviert.

In der Gommer Küche regiert die Gutbürgerlichkeit. Simon Aellig und seine Küchencrew kochen nach dem Motto «Gute Auswahl für alle». Von «zuviel Firlefanz» und Nouvelle cuisine hält Simon Aellig nicht viel. An Vielfalt man-

gelt es indes nicht: Die Forellen, die Flambés und die Charbonnade aus dem Croix d'Or sind weit über die Gommer Grenzen hinaus bekannt. Auf Bestellung steht auch ein währschaftes Gommer Gsottu oder eine Chouera auf dem Tisch.

Simon Aellig ist ein wenig zum Hobby-Weinkenner und -liebhaber geworden: Seine Weinkarte bietet einen fast vollständigen Oberwalliser Überblick: «Wir führen mindestens 50 Walliser Weine, darunter selbstverständlich einen Heida, Gwäss oder auch den Lafnetscha. Wer keinen Walliser Wein trinken wolle, könne unter drei französischen Tropfen auswählen.

Bettina Mutter





Oswald Ruppen

Prix d'encouragement de l'Etat du Valais

Trois nouveaux lauréats

Les tribunaux condamnent parfois par contumace. Est-il permis d'honorer quelqu'un de la même manière? C'est en tout cas ce qui se passa récemment à Sion, quand le conseiller d'Etat Serge Siervo remit les prix d'encouragement de l'Etat du Valais. Le premier lauréat de la liste, Alain Bagnoud, était absent, heureuse victime d'un échange professionnel avec un enseignant québécois. Si certains l'envient de passer l'hiver dans la glaciale et chaleureuse Belle Province, tous les participants ont regretté son absence lors de la cérémonie.

En effet, pour un jeune écrivain, pour un compositeur ou pour un chercheur, une telle manifestation constitue une occasion unique pour avoir des contacts, directement ou à travers les médias. Un chanteur, un acteur ou un pianiste est, par sa profession, proche de son public, il n'accomplit sa vocation qu'à travers lui. L'écrivain, au contraire, travaille dans la solitude de sa chambre, et il lui faut franchir les labyrinthes compliqués de la maison d'édition, de l'imprimerie, de la librairie et de la bibliothèque pour atteindre son lecteur, qu'il ne connaît souvent pas.

Si donc vous avez regretté de ne pas rencontrer Alain Bagnoud lors de la remise des prix, compensez cette déception en lisant ses

romans: *Les Epanchements indéliquats* (1989), *L'Œil du crapaud* (1991), *Commérages autour d'une passion* (1993), parus tous trois aux Editions de l'Aire. Vous y découvrirez un auteur subtil et audacieux, qui ne craint pas d'aborder des thèmes jugés scabreux par certains, et de les traiter avec un humour assez original.

A peine connu dans son pays d'origine, Alain Bagnoud a déjà retenu l'attention de la critique littéraire, avec assez de force pour figurer au programme d'un séminaire de la Faculté des lettres de Genève. Comme beaucoup d'écrivains, il partage sa passion avec une activité d'enseignant, s'astreignant à écrire deux heures par jour. C'est dire son amour de la plume: en plus des ouvrages déjà publiés,

plusieurs manuscrits sont prêts pour l'édition, et la source n'est pas près de se tarir sans doute!

La violoniste Patrizia Pacozzi, elle, était bien présente lors de la remise des prix. On eut même le plaisir de l'entendre jouer, accompagnée par quelques camarades de l'Ecole supérieure de musique créée par Tibor Varga. Née et domiciliée à Brigue, elle est la nièce du regretté compositeur Renato Pacozzi, présenté il y a deux ans aux lecteurs de *Treize Etoiles*. Elle étudia d'abord avec Margrit Fialovitsch, puis avec Tibor Varga. On notera en passant que ces deux musiciens furent lauréats du Prix de consécration de l'Etat du Valais, même si cette distinction n'eut évidemment aucune influence sur le talent et la persévérance de Patrizia Pacozzi! Excellente violoniste, elle a déjà obtenu plusieurs prix en Suisse, et fut notamment lauréate du Mémorial Stéphane Clivaz en 1991.

Lors d'un concert donné récemment à Genève par les élèves de Tibor Varga, elle fut la soliste d'un concerto. Quand elle entra, droite et svelte dans sa longue robe noire, elle inspira à l'un de mes voisins une comparaison avec un personnage de Modigliani, puis le silence se fit, et tous les auditeurs furent conquis par une sobre virtuosité qui n'empêchait en rien l'expression.



Oswald Ruppen



Le troisième lauréat est bien connu des lecteurs de *Treize Etoiles*, puisqu'il s'agit de Jean-Marc Pillet, dont nous apprécions tous les articles sur la nature. Le fait de porter le titre savant d'herpétologue ne trouble nullement la simplicité du personnage: il est vrai comme savent l'être les authentiques amoureux de la nature. L'humilité ne tire-t-elle pas son nom du contact avec le sol? Un être humain complet a les deux pieds sur la terre, et cela l'aide sans doute à conserver la juste mesure des choses, même quand il a conscience de dépasser – et de beaucoup – les connaissances de l'honnête homme moyen.

Grand voyageur, Jean-Marc Pillet est resté très attaché au Valais, dont il a révélé, dans ses publications, de multiples aspects peu connus.

Patrizia Pacozzi était venue avec son violon charmer les participants. Jean-Marc Pillet avait prudemment laissé à Martigny tous ses reptiles, ce qui ne l'empêcha pas d'être fêté par les invités du Conseil d'Etat avec une égale chaleur. Pendant plusieurs décennies, notre tradition culturelle littéraire avait relégué en seconde zone la culture scientifique. Dans un pays aussi riche que le Valais par sa flore et par sa faune, on peut se réjouir de voir honorer un scientifique.

Le véritable humanisme dépasse l'homme lui-même. C'est même sans doute cette sensibilité à la nature, cet amour et ce respect de toute forme de vie, qui sauveront de la dégradation l'univers qui nous est confié. C'est là peut-être que l'on reconnaîtra désormais les vrais humanistes.

Pourquoi des prix d'encouragement?

On pourrait trouver de multiples raisons de douter de ces prix que l'Etat attribue depuis une dizaine d'années. On peut estimer que le choix des lauréats est arbitraire, que la répartition entre les trois régions – Haut, Centre et Bas-Valais – est artificielle, qu'il faudrait des montants beaucoup plus

importants pour être utiles, que les candidats méritants sont nettement plus nombreux que les lauréats... Pour comprendre la raison d'être de ces prix, il faut se rappeler qu'un jeune – qu'il soit artiste, chercheur ou écrivain – a beaucoup de peine à se profiler à l'horizon des personnalités intéressantes. La première justification des prix d'encouragement se trouve là: la présentation des lauréats au public constitue pour eux une modeste rampe de lancement, qui sert parfois de tremplin pour une nouvelle étape de leur carrière. Ce fut le cas pour un certain nombre d'entre eux.

Le Conseil de la culture aurait pu, certes, établir un tournus régulier entre les domaines culturels. Il s'en est bien gardé, préférant le risque de choix arbitraires aux dangers d'un tournus mécanique et régulier. Ainsi, musiciens, auteurs, scientifiques, acteurs, chanteurs, toutes les catégories culturelles peuvent être prises en considération, et cela chaque année, au gré des personnalités qui se dessinent ou se révèlent.

Vers la fin du printemps, le chef du Département de l'instruction publique invite les membres du Conseil de la culture à lui soumettre des dossiers de candidature. En septembre, les propositions sont examinées soigneusement par le Bureau du Conseil, formé des présidents de toutes les commissions. C'est l'assemblée plénière du Conseil de la culture qui formule les propositions définitives à l'intention du Conseil d'Etat.

Jusqu'ici, le Conseil d'Etat a toujours adopté les propositions. Ce sont ainsi près de 40 lauréats, de toutes les régions du canton et de tous les secteurs culturels, qui ont reçu ce modeste encouragement officiel.

Dans cette liste et, évidemment, en dehors d'elle, on est frappé du nombre de jeunes talents qu'on repère en Valais. Les débouchés sont rares dans le canton, surtout pour les artistes. Beaucoup s'en vont et s'établissent définitivement ailleurs, d'autres y font leurs premiers pas et reviennent. Quand on parcourt la liste des manifestations

culturelles en Suisse et même à l'étranger, on est surpris de constater le nombre important de noms valaisans qui figurent sur les programmes.

C'est un phénomène relativement récent, lié essentiellement au développement économique et social du canton, mais aussi à l'ouverture qualitative que certains enseignants ont su opérer dans nos établissements secondaires, dans nos écoles de musique ou des beaux-arts. On a vu se développer, ici et là, dans nos collèges, au gré des passions, la céramique, la danse, la peinture, le chant choral, la gravure, l'écriture poétique. Il y a là toute une floraison, parfois disparate, qui ressemble un peu à ces forêts vierges où la nature féconde laisse se développer toutes les initiatives. L'âge et la pratique les aident à se canaliser. Mais ce que cette floraison n'a pas encore obtenu, c'est que le regard des autres cantons reconnaisse ce nouveau visage du Valais, un pays qui ne renie pas ses origines et ses traditions, mais ne craint pas non plus de puiser dans ses racines la sève qui fera vivre des rameaux originaux.

Le Valais culturel est né par ses écrivains; les arts plastiques et la musique ont suivi, souvent avec des créateurs venus de l'extérieur; les sciences naturelles et les sciences humaines ont connu aussi un essor important. La jeune génération promet une relève généreuse. Nous pouvons, certes, nous en réjouir, mais nous devons aussi lui accorder la chance de notre intérêt, en lisant les livres qu'elle nous propose, en écoutant ses concerts et en visitant ses expositions. Il faudrait aussi, pour que ce nouveau visage du Valais soit connu hors de nos frontières, que la presse lui consacre quelques articles, et que les médias électroniques réalise des émissions.

Il y a chez nous une riche floraison de troupes théâtrales, de groupes musicaux, d'écrivains et d'artistes. Ils travaillent, ils créent. A nous de profiter de leur offre généreuse; à nous d'essayer de la faire connaître aussi hors du canton.

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

BETTMERALP

Zentrum St. Michael

Concert

with Rapsody, Blues & Ballads

4. April, 20.15 Uhr

NATERS

Zentrum Missione

Konzert

des Natischer Brass Quintetts

8. April, 20.15 Uhr

BRIG

Rittersaal des Stockalperschlosses

Das Bazin Streichquartett

17. April, 18.00 Uhr

VISP

Kulturzentrum La Poste

My Fair Lady

9. April, 20.00 Uhr

Oper

Ariadne auf Naxos

Bieler Musiktheater

16. April, 20.00 Uhr

GRIMENTZ

Eglise de Grimentz

Clin d'œil de Vissoie

4 avril, 17 h

Salle de gymnastique

Echo de Moiry

16 avril, 20 h

SIERRE

Salle de gymnastique de Noës

Concert annuel

de la fanfare La Fraternité de Noës

3 avril, 20 h

Fête des Harmonies valaisannes

et 125^e anniversaire de

l'Harmonie la Géroldine

29 avril - 1^{er} mai

ANZÈRE

Eglise de Saint-Romain

Fanfare La Concordia

9 avril, 20 h

AROLLA

Grand Hôtel Kurhaus

Echo de la Dent Blanche

3 avril, 21 h 30

SION

Théâtre de Valère

Quatuor

Manfred et Catherine Joly

piano

17 avril, 17 h

Petitthéâtre

Festival de musiques

d'aujourd'hui

22 avril - 1^{er} mai

MARTIGNY

Villa Les Cèdres

Musique

Vous avez dit... contemporaine?

16 avril, de 14 à 17 h

17 avril, de 10 à 12 h et de 14 à 17 h

MONTHEY

Fanfare La Lyre de Monthey

Concert annuel

9 avril, 20 h 30

Crochetan

Jean-Pierre Cassel

chante et danse Fred Astaire

15 avril, 20 h 30

Kibbutz Contemporary Dance Company Israël

23 avril, 20 h 30

Atelier

Rudra Béjard Lausanne

25 avril, 20 h 30

Tap Dance Company

A black tap revue

and live jazz trio

27 avril, 20 h 30

A night at Cotton Club

Le Cotton Club Jazz Orchestra

23 avril, 20 h 30

CHAMPÉRY

Parvis de l'église

Aubade de Pâques

de la fanfare de Champéry

3 avril, 11 h 30

Quatuor Manfred et Catherine Joly

Photo Caroline Martin Musique, Paris



Expositions

Ausstellungen

NATERS

Kunsthaus zur Linde
Albert Nyfeler
 Gedenkausstellung zum 25. Todestag
 17. März - 12. August

BRIG

Galerie zur Matze
**Junge Oberwalliser
 Kunstszene**
 16. April - 8. Mai

Galerie der Klubschule Migros
Land und Leute im Oberwallis
 Gemälde von Daniel Thenen, Visp
 Bis 5. Mai

ZERMATT

Galerie Schindler
 The graphic work
Antoni Tapies
 Neue Arbeiten
Bruno Gasser
 Commercial work
 for commercial land
Heinz Julen
 Galerie Hotel Butterfly
Zermatt à l'affiche
 Originalplakate von Zermatt und
 dem Wallis
 Bis 23. April

CRANS-MONTANA

Galerie Annie
Hans Erni, lithographies
Mizette Putallaz, Jean Roll,
 peintures
 Exposition permanente
 Hôtel Astor
Dali, Mirò, Olmédo, Guinovart
 Jusqu'au 16 avril

Hôtel Crans Ambassador
Georges Manzini
 Dessins et photos
 Jusqu'au 20 avril

SIERRE

Forum d'art contemporain
Vincent Chablais
 Peintures
 Jusqu'au 15 mai

Galerie Jacques Isoz
Jean-Baptiste Piranese
 Gravures
 Jusqu'au 1^{er} mai

Hôtel de Ville
Marie-Thérèse del Pretti
 Peintures
 15 avril - 30 avril

VENTHÔNE

Château
Nicole Paozzi, sculptures
Daniella Theiler, collages
 17 avril - 8 mai

MISSION/ANNIVIERS

Galerie Cholaïc
Danièle Salamin
 Huiles, aquarelles, lavis
 Jusqu'au 26 avril

André Margairaz
 et **Marcel-Maurice Blanc**
 Pastels et huiles
 30 avril - 21 juin

LES HAUDÈRES Maison d'école
Géologie-glaciologie et pierre ollaire
 5 et 7 avril

SION

Galerie de la Treille
Jan Wolters, peintures
 4 - 18 avril

Musée cantonal d'histoire naturelle
Collection de minéralogie

Grange-à-l'Evêque
Les dessous de la monnaie
 Cabinet cantonal de numismatique
 Jusqu'au 10 avril

Musée cantonal d'histoire naturelle
Eau source de vie, source d'énergie
 Jusqu'au 10 avril

Musée cantonal d'histoire et
 d'ethnographie de Valère
Représentations du sacré,
 culture savante et culture populaire dans
 l'art religieux en Valais
 Jusqu'à fin avril

Améthyste, Binntal/Valais

Photo Musée cantonal d'histoire naturelle



Musée cantonal des beaux-arts
Antithèses
Aspects des collections du Musée
cantonal
Jusqu'à fin 1994

Galerie du Vieux-Sion
**Peintres valaisans
et suisses**

Galerie Grande-Fontaine
Eliane Beytrison
Peintures récentes
15 avril - 5 mai

Galerie Beaux-Arts
Moreno Ferracini
Cuir
22 avril - 16 mai

SAILLON
Hôtel des Bains
Mile Skracic
Peintures
Jusqu'au 5 avril

SAXON
Galerie Danièle Bovier
Julen
Peintures
15 avril - 8 mai

MARTIGNY
Fondation Pierre-Gianadda
Auguste Rodin
Dessins, aquarelles, sculptures
monumentales
Jusqu'au 12 juin

Fondation Louis-Moret
Pierre Chareau
Architecture - Design
Jusqu'au 24 avril

Centre valaisan du film et de la
photographie
Pierre-André Thiébaud
Itinéraire d'un cinéaste
Exposition et projection
15 avril - 30 juin

Galerie de l'Ecole-club Migros
Traces du Hoggar
Photographies de
Georges Dayer,
Michel Dayer,
Jean-Michel Gattlen,
Roland Coutaz
et Roland Puippe
Jusqu'au 24 juin

VERBIER
Le Hameau
Bernard Ditzoff
Dessins
2 - 24 avril

VAL-D'ILLIEZ
**Artistes et artisans
de Val-d'illiez**
Renseignements
Office du tourisme de Val-d'illiez
2 et 3 avril

CHAMPÉRY
Salle de la bibliothèque
Charles Hagenbuch
Mosaïques et peintures
Jusqu'au 25 avril

Théâtre - Cinéma

Theater - Filme

BRIG
Theatersaal Kollegium
Gastspiel **Alles im Griff**
13. April, 20.15 Uhr

ZERMATT
Cine Alpin Perren-Barberini
Faszination Matterhorn
Jeden Dienstag, jeweils 20.30 Uhr

SION
Cinéma Capitole
Ciné Cure
Benny's Video
12 avril, 20 h 30

Un lieu dans le monde
de Adolfo Aristarian
26 avril, 20 h 30

MARTIGNY
Cinéma Casino
Connaissance du monde
Mongolie
entre la Sibérie et la Chine
11 avril, 15 h et 20 h 30

Centre de loisirs des Vorziers
**Il y a un spectacle dans mon
placard** de Anne-Lyse Prudat
24 avril

MONTHEY
Crochetan
Connaissance du monde
Mongolie
entre la Sibérie et la Chine
12 avril, 20 h 30

Folklore - Variétés

Folklore - Variété

SAAS FEE
Vera Kaa Trio
Die neue Chanson-Revue
Von Brecht bis Blues
20. April

ÉVOLÈNE
Centre scolaire
Groupe folklorique Arc-en-ciel
22 avril, 20 h 30

SION
Petithéâtre
Elliot, 15 et 16 avril, 20 h 30

CONTHEY
Salle Polyvalente
Michel Courtemanche
20 avril, 20 h 30

MARTIGNY
Caves du Manoir
Fade
15 avril, 20 h 30

Easy et Vomitose
16 avril, 20 h 30

Crusher
23 avril, 20 h 30

CERM
24^e Fête cantonale de chant
23-24 avril, 29-30 avril et 1^{er} mai

VAL-D'ILLIEZ
Grande Salle
17^e Fête de musique champêtre
30 avril et 1^{er} mai

Rencontres - Divers

Tagungen - Verschiedenes

ERNEN
Bei der Kirche
**Dorfführung zu den
Sehenswürdigkeiten** von Ernen
13. April, 16.30 Uhr

BETTMERALP
Zentrum St. Michael
Diavortrag
Land und Leute
6. April, 20.00 Uhr

NSZ - ALETSCHE
Laudo Albrecht
13. April, 20.15 Uhr

RIEDERALP
Kapelle St. Bernhard, Galmenegg
Diavortrag
**Naturerlebnisse am Grossen
Aletschgletscher**
5. April, 20.15 Uhr

SIERRE
Ecole des Buissonnets
**Architecture religieuse
et civile en Valais
au XIX^e siècle**
Conférence de Gaëtan Cassina
13 avril, 19 h

**Du néo-classicisme
au néo-gothique:
le siècle de l'historicisme**
Conférence et visite
13 avril - 4 mai

SION
Aula François-Xavier-Bagnoud,
EIV
Energie et environnement
D^r Sarlos, prof. EPFL
21 avril, 20 h

Petit-Chasseur 39
**Rencontre avec
Véronique Dubuis**
Claveciniste, Savièse
15 avril, 19 h

MARTIGNY
Hôtel de Ville
Soirée d'information
La drogue en Valais
12 avril, 20 h 15

MONTHEY
Aula du cycle d'orientation
Reposieux
Soirée d'information
La drogue en Valais
14 avril, 20 h 15

Musées**Museen****ERNEN**

Kirchenmuseum und Museum im Zehndenrathaus
Di, Führungen um 17 Uhr

RIEDERALP

SBN Naturschutzzentrum Aletsch
Jeden Di und Do
Bis 7. April
14 - 16.30 Uhr

BRIG

Museum: Zum Leben Stockalper
Di - So, 10, 11, 14, 15 und 16 Uhr
Führungen

SAAS FEE

Saaser Museum
Mo - Fr, 14 - 18 Uhr

ZERMATT

Alpines Museum
So - Fr, 16.30 - 17.30 Uhr

KIPPEL

Lötschentaler Museum
Di - So, 14 - 18 Uhr

ÉVOLÈNE

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

VEYRAS

Musée Charles-Clos Olsommer
Salle didactique
Lu - ve sur demande au 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
027/55 85 35

Sentier viticole (ouvert toute l'année)
Parcours didactique de 6 km
avec 45 panneaux explicatifs

SION

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

Musée cantonal d'archéologie

Le Valais, de la préhistoire
à la domination romaine
Ma - di, 10 - 12, 14 - 18 h

Musée cantonal d'histoire et d'ethnographie de Valère

Ma - di, 10 - 12, 14 - 18 h

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 archéologique gallo-romain d'Octodure
Musée de l'automobile
Parc de sculptures
Tous les jours: 10 - 18 h,

VERBIER

Le Hameau
Espace alpin «Tradition et modernité»
Ma - ve, 10 - 12, 13.30 - 18 h
Sa, 14 - 18 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**

La sauce anglaise

Le mois dernier, un grand panneau placé aux entrées d'une ville romande annonçait deux manifestations, l'une en français – le Festival international du rire – l'autre en anglais – The international Congress on stress!

Ce bilinguisme m'a fait réfléchir. Je me suis demandé si la fièvre qui caractérise la vie moderne n'était pas entretenue et amplifiée par l'emploi systématique de termes anglais, ou plutôt américains, dans notre vie de tous les jours. Imaginons le récit d'un homme d'affaires rentrant le soir à la maison. «Quelle journée! Dans ce travail, tout le monde est toujours pressé. Dès le matin, notre président organisa une rencontre des directeurs pour préciser le programme de cette fin de semaine. Toute l'équipe était là. Ce fut un bon échange d'idées, qui permit de fixer l'horaire des groupes de travail. Puis nous avons déjeuné au petit restaurant voisin, avant de distribuer à chacun les instructions.» Après un tel récit, une bonne promenade en tenue légère et décontractée suffira sans doute à dissiper toute cette fatigue.

Mais si cet homme tient à montrer à sa famille l'image du *businessman*, son discours sera légèrement différent: «Quelle journée! Dans ce *job*, tout le monde est toujours *stressed*. Dès le matin, notre *boss* organisa un *meeting des managers* pour fixer le *planning de ce week-end*. Tout le *team* était là. Ce fut un bon *brainstorming*, qui permit de fixer le *timing des workshops*. Puis nous avons pris un *lunch* au *snack* voisin, avant de commencer le

briefing.» Après cette évocation, je doute qu'une heure de *jogging en training* suffise à dissiper tout ce *stress*! Pendant de nombreuses années, les Américains ont impressionné les Européens, par leur efficacité, la brièveté de leurs messages, leur sens des affaires. Au lieu d'essayer de développer ces qualités, les Européens occidentaux ont cherché à les copier, en utilisant leurs méthodes et leurs techniques, mais aussi, plus superficiellement, en les imitant très extérieurement, par l'emploi de certains comportements et surtout par l'adoption d'un jargon parfaitement inutile: rares sont les mots sans équivalents dans nos langues.

Avouons-le: plus qu'une nécessité, cette habitude représente une mode, destinée à épater l'interlocuteur. Cela réussit peut-être au début... quand les autres ignorent ces néologismes. Mais bientôt ils deviennent, pour l'observateur conscient et attentif, le signe d'une banale paresse qu'un esprit cultivé rejette.

Nous avons déjà tant de peine à écrire et à parler correctement dans notre propre langue! Pourquoi la massacrer avec des apports étrangers parfaitement inutiles?

La langue anglaise, certes, est utile par son actuelle universalité. Mais qu'on sache lui laisser ce caractère, comme langue véhiculaire dans certaines relations internationales, dans l'économie ou l'aviation, et qu'on renonce à l'utiliser pour farcir indûment les langues de nos pays.

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

Les faits de tout à l'heure



ONST

Alpes sous protection

Le peuple et les cantons suisses ont dit majoritairement oui le 20 février à l'initiative des Alpes. Le Valais, comme les autres cantons romands, a dit non. L'électorat valaisan a en ce sens suivi les mots d'ordre des groupes parlementaires et du gouvernement cantonal qui avaient exceptionnellement pris position contre l'initiative.

C'est que la classe politique avait dit sa peur de voir l'autoroute condamnée dans le Haut-Valais en cas d'acceptation de l'initiative. En rejetant l'initiative des Alpes, les Valaisans ont davantage dit oui à l'autoroute que non à la protection des Alpes, c'est du moins l'analyse des autorités politiques.

Il est vrai que la réaction de la Confédération ne s'est pas fait attendre. Trois jours après la votation, l'Office fédéral des routes a

décidé de suspendre tous les projets en cours dans l'ensemble du massif alpin. Une mesure provisoire en attendant que le parlement fédéral se penche sur la question. Car il s'agit maintenant d'élaborer la loi d'application. Et c'est elle qui va décider quelles sont les routes de transit dont il sera interdit d'augmenter la capacité comme l'exige l'initiative.

Malgré la tension consécutive au vote en Valais, l'autoroute n'est pas encore condamnée. L'ancien président du Conseil National Paul Schmidhalter ne s'est pas laissé aller à une réaction épidermique. A son avis, il est difficile de considérer la N9 entre Sierre et Brigue comme une route de transit. Le trafic n'a pas augmenté au Grand-Saint-Bernard depuis que l'autoroute est arrivée à Martigny, argumente-t-il.

Reste que c'est un vent de panique qui a soufflé sur le Valais au lende-

main du vote. Dans un canton qui accuse déjà le plus fort taux de chômage de Suisse, les dirigeants craignent l'exode de certaines entreprises. Pour le gouvernement, cette initiative est une fabrique à chômeurs, et les premiers effets se sont déjà fait sentir avec la suspension des projets routiers nationaux. Certains bureaux d'ingénieurs risquent de devoir licencier du personnel.

Chômage record

Le nombre de chômeurs a franchi la barre des 10 000 au mois de janvier en Valais. Avec 8,3%, le canton accuse le plus fort taux de chômage de Suisse. L'augmentation par rapport à décembre est exclusivement due au secteur de la construction.

A fin décembre 1993, le Valais recensait 9394 chômeurs (7,7% de la population active). Ils étaient

10100 à fin janvier (8,3%). En chiffres absolus, l'augmentation est toutefois moins forte que l'an dernier à pareille époque. Entre décembre 1992 et janvier 1993, le nombre de chômeurs s'était accru de 1100 personnes. La principale raison de l'augmentation est identique d'une année à l'autre, c'est le phénomène normal de la variation saisonnière du volume de travail dans la construction.

Cet élément constitue une petite éclaircie sur le front du chômage, dont le taux devrait se stabiliser en février avant de reculer dans les mois qui suivent. La situation offre toutefois d'importantes variations régionales.

Dans la partie alémanique du canton, le taux est passé de 3,3 à 3,8%, dans le Valais central de 8,8 à 9,3%, et dans le Bas-Valais de 10 à 10,8%.

Le chef du service de l'industrie, du commerce et du travail Marco Dini est en revanche beaucoup plus préoccupé par les déficits de la caisse de chômage. Au niveau fédéral, elle coûtera cette année quelque huit milliards de francs et encaissera 3,5 milliards de francs. Pour combler la différence, il faudra emprunter 4,5 milliards de francs: «C'est une véritable bombe à retardement».

Alusuisse réduit son personnel

L'entreprise Alusuisse SA à Sierre, filiale du groupe Alusuisse-Lonza (A-L), va supprimer 175 emplois en Valais dans les deux ans à venir. L'entreprise espère ainsi freiner l'effondrement de son chiffre d'affaires et rééquilibrer ses comptes fortement déficitaires.

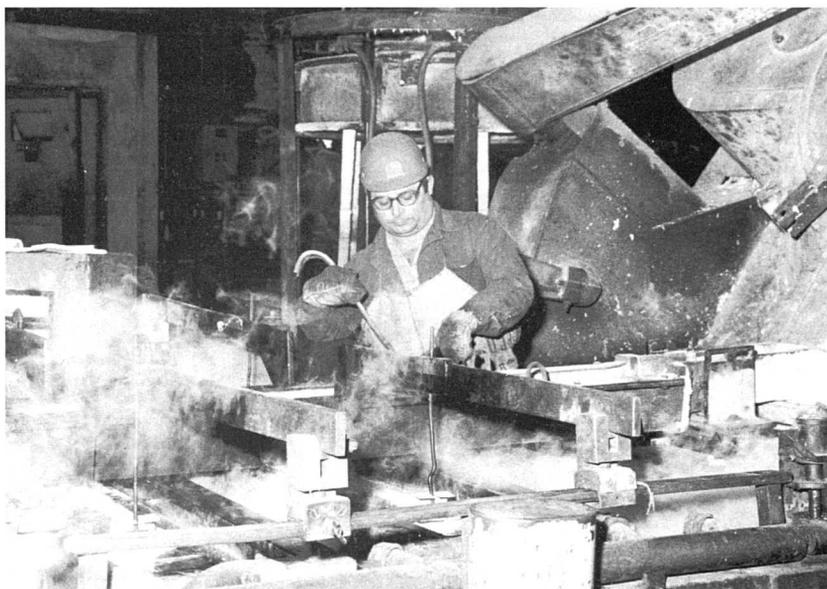
Avec l'arrêt de la production d'aluminium à Steg annoncée l'an dernier pour la fin de cette année, la société perdra ainsi 300 emplois dans les mois à venir. Les secteurs touchés par cette nouvelle réduction de l'effectif sont la fabrication d'anodes, les presses, l'administration, la recherche et le développement, ainsi que les ateliers liés à ces secteurs.

Le plan social prévu, budgétisé à 22 millions de francs, met l'accent sur des mises à la retraite anticipée dès l'âge de 60 ans pour les hommes et 57 pour les femmes et les départs naturels. Sur les 300

emplois touchés, 120 offrent une possibilité de retraite anticipée. Pour les autres, il faudra compter avec des licenciements qu'il n'est pas encore possible de chiffrer.

Dans le détail, la fermeture du département de l'électrolyse de Steg à fin 1994 coûtera 125 emplois. Cette mesure a déjà été annoncée l'an dernier. La restructuration annoncée mercredi touche 150 emplois dans les usines de Sierre et Chippis. A cela s'ajoute encore une réduction des activités

1988, est tombé à 1 fr 65. En Valais, il est impossible de produire le kilo d'aluminium à moins de 2 fr 40. Le chiffre d'affaires des usines valaisannes s'en est ressenti. Il est passé de 700 millions de francs en 1989 à 366 millions de francs l'an dernier. Pour le seul exercice 1993, il a chuté de 100 millions de francs. Et l'entreprise boucle son exercice sur un déficit opérationnel de 40 millions. Un montant auquel vient encore s'ajouter le coût du plan social pour



Alice Zuber

dans le domaine recherche et développement décidée par la direction générale du groupe. Sur les 50 personnes qui y travaillent actuellement, 25 perdront leur emploi.

En automne 1992, la filiale sieroise avait déjà procédé à une réduction de 10% de son personnel. Elle avait dû licencier 87 personnes sur les 200 concernées par la restructuration. A fin 1993, Alusuisse employait 1960 personnes en Valais. L'effectif était de 2800 au début des années 1980.

La direction de l'entreprise explique cette mesure par la chute des prix du métal brut et la réduction des marges. Jusqu'en 1989, les pays de l'ancien bloc communiste exportaient entre 200 000 et 400 000 tonnes d'aluminium par année vers l'Occident. Depuis, ce volume est passé à 1,2 million de tonnes proposé à des prix défiant toute concurrence. Le prix du kilo, qui était encore de 4 fr 35 en

les suppressions d'emplois décidées en 1992.

Chirurgiens inculpés

Deux chirurgiens valaisans ont été inculpés suite à une dénonciation de l'Inspectorat cantonal des finances (ICF) contre les abus tarifaires dans les hôpitaux. La justice leur reproche d'avoir facturé des actes médicaux qu'ils n'ont pas effectués. Le faux dans les titres et l'escroquerie ont été retenus à leur encontre.

Pour Pierre-André Fauchères, président de la Société médicale du Valais (SMV), cette affaire est dramatique et porte atteinte au corps médical valaisan. Les deux médecins sont toutefois présumés innocents jusqu'à une éventuelle condamnation. En cas de condamnation, la SMV prendra vraisemblablement des sanctions à leur égard.

L'ICF avait déposé sa dénonciation en novembre 1991 suite à une enquête dans les hôpitaux. Celle-ci avait révélé des abus dans la tarification des honoraires. Au total, une dizaine de médecins, sur les 120 médecins hospitaliers du canton, étaient mentionnés dans le rapport de l'ICF. Ils avaient bénéficiés de cumuls de prestations ou de facturation d'actes qu'ils n'avaient pas effectués personnellement. La justice avait classé le dossier le 2 juillet de l'an dernier. Le cas des

mageable de maintenir la candidature du projet ENS. Le Valais a certes besoin d'un projet d'envergure pour la fin du siècle, mais n'est pas en mesure d'en mener deux de front. Le retrait du projet va permettre d'éviter toute équivoque et de rassembler les forces autour d'un seul événement.

Les initiateurs de l'ENS n'ont pas caché une certaine déception. Ils ont estimé que leur projet aurait laissé une empreinte profonde en Valais. Tout n'est pourtant pas

pour cela, il faudra présenter un budget précis, et surtout le montant exact du déficit que le canton compte couvrir, car le vote passera aussi par le porte-monnaie du contribuable.

André Luisier se retire

Le patron de Rhône Média SA, holding faitier du groupe qui édite le quotidien valaisan *Le Nouvelliste*, quittera ses fonctions au mois de juin. Agé de 70 ans, André Luisier a annoncé son retrait le 9 février dans les colonnes de son journal. En mars de l'année dernière, il avait cédé la présidence générale du groupe mais conservé son fauteuil de président du conseil d'administration.

André Luisier avait pris en main les destinées du *Nouvelliste* en 1949. Fondé en 1903, le journal était alors imprimé à Saint-Maurice. En 1960, le quotidien a fusionné avec *Le Rhône* de Martigny, puis avec *la Feuille d'avis du Valais* de Sion en 1968, dont le nom figure toujours dans le titre officiel du journal. Sous l'ère Luisier, le tirage du journal est passé de quelque 5000 exemplaires à 44 000.

S'il n'a jamais accepté de mandat politique, André Luisier a succombé à sa passion pour le football. Au début des années quatre-vingts, il s'engage en faveur du FC Sion dont il prend la présidence pour une dizaine d'années. Parallèlement, son journal devient le principal sponsor du club sportif.

En 1987, le groupe décide de construire un centre d'impression moderne à Sion. Cette réalisation s'avérera coûteuse. L'exploitation débute en 1991, année où le volume publicitaire est à la baisse et les taux d'intérêt à la hausse. A ces problèmes s'ajoute le bouclement des comptes du FC Sion.

Depuis sa mise en service, le nouveau centre d'impression accuse un déficit annuel de l'ordre de trois millions de francs. Les pertes devraient être entièrement compensées cette année, a toutefois annoncé M. Luisier dans son journal. A 70 ans, il passe le témoin avec «le sentiment d'avoir pris toutes les dispositions pour garantir la continuation de mon œuvre», écrit-il. Son successeur n'a pas encore été désigné.

Pierre Berclaz



André Luisier

Alice Zuber

deux médecins actuellement inculpés avait néanmoins été disjoint. L'absence de règles claires en matière de tarification, système qui a été modifié depuis, était à l'origine de cette décision. Les dossiers des autres médecins sont classés, à moins que des faits nouveaux n'aboutissent sur la table des juges instructeurs.

Avantage aux JO

L'exécutif de la ville de Sion a décidé à fin janvier de soutenir la candidature de la ville pour les Jeux olympiques d'hiver en 2002. Cette décision a provoqué le retrait de la candidature valaisanne pour l'organisation d'une exposition nationale suisse (ENS) en l'an 2000.

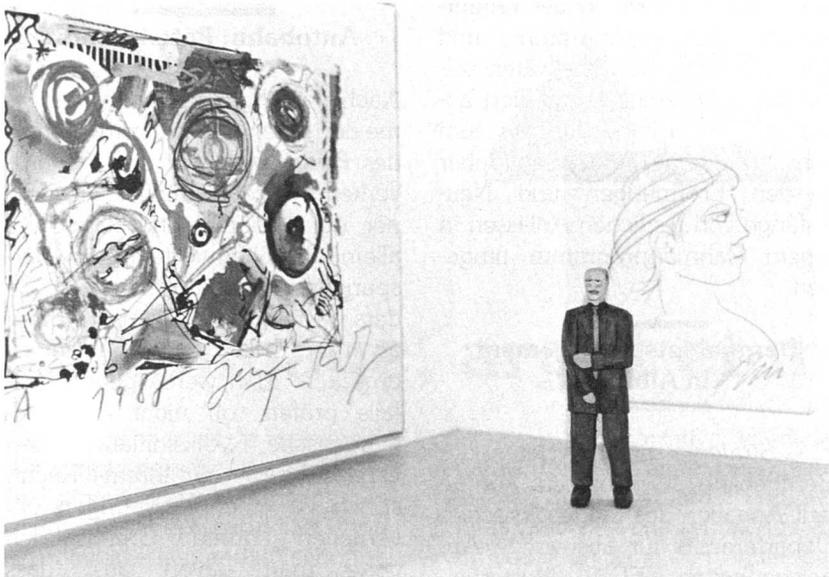
Le comité ENS 2000 a pris acte, non sans amertume, de la décision de l'exécutif séduinois, a déclaré son président Raymond Lorétan. Pour M. Lorétan, il aurait été dom-

perdu. Dans le cadre du projet tessinois d'exposition nationale, une partie des manifestations pourraient se dérouler au Bouveret. Les initiateurs du projet valaisan soutiendront alors la candidature de la localité valaisanne.

L'exécutif séduinois a admis que les deux projets en concurrence étaient intéressants. Il a néanmoins estimé que le projet JO avaient davantage de chances d'aboutir. Au niveau international, cette candidature sera cependant opposée à des rivaux de poids, tels Salt Lake City (USA) ou Québec (Canada).

Pour espérer passer tous les obstacles, les promoteurs devront d'abord faire taire les régionalismes qui se sont fait jour après le dépôt de la candidature. En effet, plusieurs régions se sont senties mises à l'écart au profit du Valais central et l'ont fait savoir. Ensuite, il s'agira de convaincre le peuple qui se prononcera cette année encore. Et

Rückblende mit Seitenblicken



Bettina Mutter

Wider den Schein des Seins...

... nennt «Wetz» eines seiner Werke – schlicht eines seiner Propagandaheftchen, das, für 3000 Franken in Papierfetzchen zerkleinert, an der Wand klebt. Wetz, mit bürgerlichem Namen Werner Zühlmann, ist ein Luzerner Künstler, der seinen Innerschweizer Ruf nun über den Umweg «Zermatt» erweitern möchte. Mit grossangelegter Kampagne und nicht weniger grosser, zu hundert Prozent aus dem Luzernerland importierter Fan-Gemeinde, eröffnete er seine Ausstellung im Centre culturel Vernissage in Zermatt. Unter dem Titel Matterhorn mit Kapellbrücke sinnierte er in der Vorschau über die Möglichkeit, touristische Attraktionen so darzustellen, dass man möglichst viele davon gleichzeitig besuchen könne. Fazit: Stünde die Kapellbrücke auf dem Weg zur Hörnlihütte Richtung Matterhorn, wäre mindestens ein Unglück zu verhindern gewesen. Dies und ähnliches sind Themen von Wetzens fast performance-artiger Kunst: die Thailänderin, die sich aus urchiger Schweizerstube nach

Hause sehnt, von ihrem schroffen Bauersmann weg; die Kuh, die nicht länger auf Milchpaketen abgebildet sein will und auf einer Orangensaftpackung von dannen schwebt. Oder eben Lotti, die «echte» ausgestopfte Kuh, die sinnigerweise auf einer Tiefkühltruhe liegt und durch ein Beatmungsgerät mit warmer Luft versorgt wird – die sie, dem Ulk zuliebe, den Besuchern ins Gesicht bläst. Die Wetz-«Kunst» in Zermatt steht an der Grenze zu Kitsch und Klamauk.

Nicht nur fette Milchkühe...

... bildeten die Hauptthemen des Oberwalliser Fasnachtsumzugs, der auch dieses Jahr in traditioneller Art und Weise von den Fasnachtzünften inszeniert wurde: Es waren vor allem Dinosaurier und Aladins, die mit ohrenbetäubendem Lärm und manchmal auch weiteren, eher unlustigen Sujets durch die Briger Strassen getragen wurden. Ideen, die selten den Köpfen der Fasnachtler entsprungen sind: Oder ist es lustig, sich sogar im Oberwallis über den Hollywood-Streifen Jurassic Park oder Aladin

auszulassen? Denn, obwohl auch politische und gesellschaftskritische Elemente durchaus ihren Platz bekamen: Die auffälligsten Sujets sind immer solche, die bereits von den Medien entsprechend abgehandelt wurden. Wenn schon Fastnacht, wäre auf Kosten von Pomp, Aufwand und teuren Kostümen etwas mehr Originalität angesagt.

Pilotprojekt mit Signalwirkung

LaNaTour, Landwirtschaft, Natur, Tourismus, so die Kurzformel für ein Projekt, das gesamtschweizerisch eine Vorreiterrolle spielen dürfte. Die Kritik, vor allem die Tourismusbranche höre ungern, wie abhängig sie von der Landwirtschaft sei, scheint Früchte zu tragen, wenn auch nicht unbedingt auf seiten der Tourismusverantwortlichen. Die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete, SAB, der Oberwalliser Bauernverband und die Regionssekretariate haben das Heft in die Hand genommen: An einer ersten Orientierungsversammlung wurde die LaNaTour, die bereits im Sommer



Bettina Mutter



Bettina Mutter

1994 mit ersten Ergebnisse aufwarten soll, vorgestellt: Landwirtschaft und Tourismus, Wirtschaftszweige die in gegenseitiger Abhängigkeit stehen, sollen näher aufeinander zugehen. Konkret geht es darum, dass die Bauern auch mit ihrer landschaftspflegerischen Arbeit eine höhere Wertschöpfung erzielen: Mit neuen Qualitätsprodukten soll dies künftig der Fall sein. Wünschbar wäre es, die Produkte, vom Käse über Weidefleisch bis hin zu Getreide, Tee und Milchprodukten vorab im einheimischen Tourismusgewerbe abzusetzen. Die SAB erhofft sich von der LaNa-Tour Signalwirkung auf andere Schweizer Regionen.

Viva Brig

Brig hat Frühlings Erwachen eingesetzt: Nach einem stillen, allzu stillen und oft trostlosen Winter ist der Lärmpegel in der Innenstadt wieder gestiegen: Frühmorgens treffen Lieferautos, Camions und Arbeitergruppen ein, um oft bis spätabends die Wiederaufbauarbeiten im un- wettergeschädigten Städtchen voranzutreiben. Die Mehrheit der Geschäfte, Restaurants und Hotels möchte die Sommersaison wieder mitmachen.

Dafür engagiert sich parallel auch die Stadtgemeinde, die ein Kom-

tee eingesetzt hat, das unter dem Motto «Viva Brig» den Neuanfang der Simplonstadt begleiten, planen und entsprechend «vermarkten» soll: Das Auftreten in der Öffentlichkeit, Rahmenprogramme und die entsprechenden Festivitäten sollen koordiniert und kontrolliert ablaufen. Von Anfang Juni bis zum schicksalhaften Tag im September werden Eröffnungen und Neuanfänge von festlichen Anlässen in einem Rahmenprogramm umgeben.

Berggebiets-Engagement in Albanien

Eine Strategie zur Entwicklung der Berggebiete in Albanien könnte laut Angaben des Eidgenössischen Departements für auswärtige Angelegenheiten, EDA, Musterbeispiel für die Hilfe in anderen osteuropäischen Ländern werden. Schweizer Berggebiete stehen dafür Modell. In einem siebentägigen Workshop erarbeiteten Vertreter des albanischen Landwirtschaftsministeriums gemeinsam mit Schweizer Berggebietsexperten eine mögliche Strategie, deren Stossrichtung in Visperterminen vorgestellt wurde.

Nach Meinung Jörg Wyders von der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) könnte aus dem Zusammenarbeitsprogramm zwischen der Schweiz und Albanien durchaus ein Modell für andere osteuropäische Länder werden. Es sei das erste Mal, dass ein derartiges Projekt initiiert werde. Von den 23,3 Millionen Franken der Schweizerischen Osthilfe in Albanien steht für den Agrarsektor eine erste Kreditsumme von 255000 Franken bereit.

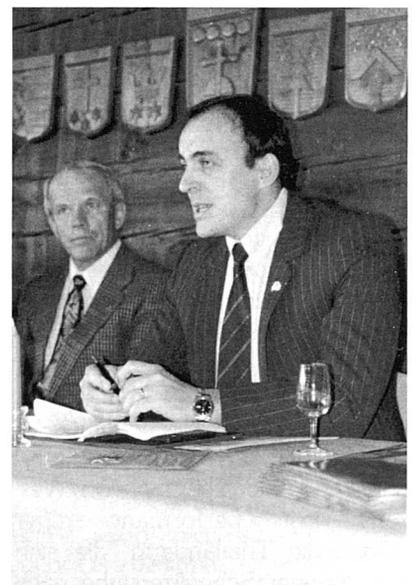
Vertreter des albanischen Landwirtschaftsministeriums, des eidgenössischen Departements für auswärtige Angelegenheiten (EDA) und der SAB präsentierten die Ergebnisse einer Problemanalyse der albanischen Berggebiete und trafen sich im Wallis für die gemeinsame Erarbeitung von Lösungsvorschlägen. Die Erfahrungen der Schweiz seien die denkbar besten,

die es für eine derartige Entwicklungshilfe geben könne, erklärte der Landwirtschaftsminister anerkennend.

Autobahn: Pattsituation

Nach der überraschenden Annahme der Alpeninitiative zum Schutze des Berggebiets vor dem Transitverkehrs setzen zumindest die Gegner der Initiative und damit vor allem die Befürworter einer vierspurigen Nationalstrasse von Siders nach Brig erneut zum Kampf an und drohen, die Matze zu ergreifen: Man werde gegebenenfalls prüfen, ob nicht eine eidgenössische Volksinitiative den Oberwallisern zu ihrem Recht, sprich zu einer vierspurigen N9 verhelfen könnte. Grundsätzlich gehe man davon aus, dass zunächst alle juristischen Möglichkeiten ausgeschöpft würden, um die vierspurige Autobahn trotzdem zu realisieren. Die «Gewinner» der Initiative nehmen derartige Drohgebärden relativ gelassen entgegen: Sollte auch eine zweispurige Nationalstrasse die Kapazität erhöhen und somit nicht zulässig sein, würde man sich auch damit abfinden, dass überhaupt kein Autobahnbau mehr stattfindet.

Bettina Mutter



Bettina Mutter



Langage, argot et méditation

Pour l'exprimer de la manière la plus simple possible, il est fréquent de distinguer entre un langage quotidien, sensément naturel et spontané dévolu à la communication, et un langage littéraire tenu pour autoréférentiel et travaillé par l'artifice et le souci de l'effet. Si d'une personne, on dit qu'elle parle comme un livre, ce n'est assurément pas pour la louer; au contraire, maints écrivains se sont efforcés de feindre le naturel. Depuis Stendhal au moins, on s'est avisé que le naturel en littérature est le résultat d'un grand travail sur le langage: ainsi, écrire comme on parle peut être considéré comme une conquête patiente mimant les caractéristiques de la conversation et de l'oralité; cela n'en demeure pas moins le fruit d'un travail dont la spontanéité reste douteuse, quand le comble du naturel est atteint par des voies artificielles. Il faut l'accepter comme une chance, non comme une condamnation; toute prise de parole est le résultat d'une élaboration, et rien n'est plus pénible que les ratages d'un projet qui pouvait reposer sur l'affirmation péremptoire de sa sincérité: les dialogues des personnages ou le discours de leur vie intérieure, chaotique et discontinue, allégé de la nécessité de passer pour fluide et cohérent, ont donné lieu à des tentatives réservées.

Les personnages de Balzac sont marqués par des traits de langue qui soulignent leur appartenance géographique ou sociale. Il faudra attendre Zola, et *L'Assommoir* pour que le style oral gagne le dis-

cours de la voix narrative; ultérieurement, Ramuz, Céline, puis Queneau et Pinget ont fait de l'oralité (moins dialectale que syntaxique et rythmique) un enjeu essentiel de leur travail romanesque: le texte littéraire semble alors destiné à être récité plus que lu, l'oralité expressive pouvant déterminer, sans la contraindre, le mode de sa réception. Chez Catherine Colomb, les situations de conversation (dîners, réceptions, etc.) sont privilégiées dans la mesure où les réseaux de voix se mêlent et s'emmêlent.

Dans ce contexte, tenu pour un langage de classe ou d'un milieu spécialisé, l'argot n'a pas toujours été apprécié à la mesure d'un langage qui reflète une vision du monde; dévalorisé par la hiérarchie littéraire, ou toléré à titre anecdotique, l'argot s'accommode mal d'une littérature qui devrait faire voir la vie en beau. Le parti de revendication et de critique sociale qu'il adopte parfois, ou que les lecteurs belles-lettrés lui attribuent trouvant là argument pour le négliger, entrave l'accès à une reconnaissance publique dénuée d'a priori idéologiques, qu'ils soient politiques ou esthétiques.

A ce titre, il faut saluer comme une découverte la récente réédition d'un roman de Jean Meckert, *Les Coups* (Paris, Au terrain vague, 1993; 1^{re} édition: Paris, Gallimard, 1942). Ce récit d'une tranche de vie en milieu ouvrier met en scène un narrateur-acteur qui ne peut se penser en héros («Je ne suis pas un héros, moi!»), dans le sens où son existence ne serait pas décrite en

terme de conquête sociale, mais de stabilisation et d'acceptation d'un mode d'être et de penser. De fait, cette histoire d'une relation amoureuse difficile et contrariée repose presque entièrement sur une question d'expression; la dégradation finale du rapport amoureux est provoquée par des différences de langue entre les époux: quand Félix ne désire pas quitter l'univers qui est le sien, l'acceptant non comme une condition mais comme une chance à méditer, Paulette vise à s'élever au-dessus de sa condition, vers un imaginaire standardisé diffusé par la petite presse: «Elle (Paulette) n'était pas chiqueuse à fond, elle ne jouait pas tellement la culture mais plutôt la causette. Elle admettait mal de n'avoir pas son mot sur n'importe quoi, plutôt la bourde informe que le silence, elle était de la race commune. Je me trompe peut-être, mais je n'aime pas les gens qui causent. Tout comme la mode est faite pour les gens qui n'ont pas de goût, la causette c'est le paravent de ceux qui n'ont rien dans le ventre, c'est la grande recherche de l'impasse qu'on baptise infini, c'est la grande tromperie civilisatrice, ce qu'on aperçoit du dehors, du monté à graines, du loupé.» (p. 114)

Ce qui fait la beauté de ce roman, simple d'une simplicité sans rien de péjoratif ou de condescendant, réside dans sa manière de tenir de bout en bout, sans fléchir, un ton qui est comme la musique populaire et anonyme des mots.

En descendant des WC: Coudray II, le retour

O, dis-je à la lecture de *L'Histoire d'El.*; me trompant de lettre, j'avais d'abord cru à un pastiche (p. 51: on n'y meurt pas du cancer du foie, mais d'utérus) de la *Maladie de la Mort* de Marguerite Duras par Jean-Daniel Coudray, un ancien jeune prometteur qui a bientôt écrit autant de livres que sa sœur Marie-Luce d'ailleurs. Ayant fréquenté Freud, il s'est persuadé une première fois «qu'on peut guérir de la maladie d'écrire». Quelle fréquentation l'a-t-elle conduit à rechuter? Ce récit en sept images à trou d'une écriture aussi concise que *Le Négatif*

définitivement l'héroïne de son enfance après l'inceste: «Il ne regarde pas vers le pont, il est juste là, avec son corps...». Nous remarquerons depuis cette scène la censure du nom du père («les points de rePERES... disparus») inaugurée par l'évocation de «l'arche DOdue» qui sépare désormais la fille docile du père perdu.

Partons de n'importe où ailleurs en osant guigner par les trous du texte: à la p.36 dans le tournoi qui fait qu'El. finit par signer la déclaration d'abandon de l'enfant que lui a fait un prêtre, une allitération clignote,

Cette scène où l'on monte aux WC est la scène centrale de *L'Histoire d'El.*, d'abord elle nous indique que Coudray a lu Lacan qui introduit par cet exemple précisément (la porte des toilettes surmontée de l'écrêteau DAMES) la notion d'un glissement constant du signifié sous le signifiant, comme les mots de Coudray page après page s'amuse à nous dire tout autre chose que ce qu'il raconte. Métonymie inépuisable. (El. rate sa rencontre avec un homme qui aurait pu l'aimer, c'est à la table 12, son père incestueux se contentera désormais de



perdu de Jacques Roman ne la laisse pas saisir immédiatement. (Coudray n'est pas Clavien, il introduit dans son livre la distance sans laquelle tout s'indifférencie dans l'ennui mortel de ces clés qui font la littérature passe-partout: Coudray ex/ce(l)lant dans la métonymie ne nous offre que des serrures: plein de vides, béances, blancs, coupures, distances, écarts et beaucoup de raies, fentes, manques et interstices. (L'un des intertextes les plus performants: «J'ai cinq ans, je veux mourir», qui place Coudray à mi-distance entre Howard Buten et Christine Arnothy.)

O, dis-je à la lecture de *L'Histoire d'El.*, Editions Z, 1994, me trompant de lettre, car il s'agit bien ici d'une histoire de lettres. De la lettre qu'on signe comme de la lettre qu'on trace. Et je repense à *Qu'elle* de Jacques Durandeaux, ce texte incantatoire qui se développe en une seule immense phrase sans ponctuation. Coudray va plus loin parfois en allant jusqu'à fondre les mots entre eux, tentative impossible qui conserve entre «M» et «AIMER» l'apostrophe qui dénonce la fusion comme fantôme. Chez Coudray, il faut tout prendre plus qu'à la lettre. Nous ne déflorerons pas cependant le contrepet de la p.13 qui va déposséder

grosse d'un chiffre: «Incendies aux Indes», et nous enjoit de filer à la page 110 qui raconte l'unique regard à la dérobée qu'El. encor enfant pourra jamais poser sur sa fille adulte. Sept pages plus loin (sept, un nombre qui rythme tout le récit – ce récit est structuré comme un chiffre –, sept ans plus tard donc), dès la page 117 El. réalise après les avoir comptés pour la septième fois, selon un rite qui implique sept minutes de réflexion, que le septante et unième des fragments de la lettre (volée?) déchirante qu'elle avait envoyée à sa fille et forcément déchirée par elle lui fait défaut. Or ce fragment 71 qu'elle croit porteur d'un segment de «phrase extrêmement important pour que l'expéditrice ait eu à cœur de le déchirer en deux lui et lui seul» aurait pu lui faire SIGNE, la guérir de sa déchirure, enfin répondre au «je signe» qui avait scellé l'abandon, le seing arraché.

La lettre manque mais pas le livre, départ donc à la page 71; une scène bientôt théâtrale puisqu'elle nous conduit à la porte des WC d'un grand théâtre ou se donne *Les Chaises* (percées?) de Ionesco. «Elle avait décidé de se rendre aux toilettes pour se donner un but et du temps. Elle avait aperçu une porte surmontée de SIGNE adéquat.»

regarder son assiette c'était à la p. 12 etc.) Dans les WC El. se regarde dans le miroir, si Coudray l'y avait laissée assez longtemps, elle y aurait pu vivre l'assomption jubilatoire de son image spéculaire qui d'El. aurait fait ELLE, condition nécessaire pour qu'elle puisse enfin s'objectiver dans une dialectique de rencontre authentique d'un autre. Point, point, une sonnerie annonçant le début du spectacle lui fait précipitamment quitter les WC. C'est là le secret même du retour à l'écriture, pareillement ce qui a fait rechuter Coudray: c'est l'urgence préten due du théâtre.

Que la scène du miroir soit brisée par l'appel du théâtre est une chose, que le théâtre s'y oppose aux WC voici qui est plus intéressant: en voulant d'ailleurs pousser jusqu'au bout la théâtralisation majuscule de l'inconscient, Coudray s'est confronté aux limites de la typographie. Par quatre fois malgré lui la cédille a sauté sous le ça. «Ca n'est pas ça» fera partie désormais des plus beaux lapsus de l'histoire du roman psychanalytique.

«RIRE DE ÇA AUSSI c'est rire de ka si ka ne veut rien dire que pourrait dire ça aussi», écrivait Jacques Roman. O.

Daniel Rausis

DROITES LIGNES

Mirages

L'histoire de cette fillette genevoise demeurée enfermée entre sa mère et sa grand-mère durant des années, sans pouvoir aller à l'école, a secoué l'opinion publique. A défaut d'une ouverture réelle sur le monde, elle suivait, jour après jour, les événements ou les fictions que lui renvoyait son poste de télévision. Ceux qui ont ensuite pris en charge l'enfant ont révélé qu'elle

liberté bancaire retrouvée et tous les interdits accumulés balayés. Une renaissance.» Telle était la profession de foi d'un journaliste qui réclamait avec véhémence la sécession du Valais. Il s'agit là du rêve des ultralibéraux, de ceux qui rejettent unilatéralement la contrainte des lois, au nom d'une liberté totale dont on se méfie un peu qu'elle profiterait davantage aux

libre concurrence, le libre échange qui devraient garantir un juste prix pour chaque chose et le plein emploi. En fait, cette théorie n'a jamais été appliquée sans accroc. Lorsqu'il y a surproduction, on préfère diminuer les quantités plutôt que casser les prix. On crée donc du chômage. Les situations de monopoles empêchent toute concurrence réelle et certains secteurs se pro-



«n'avait aucun sens des réalités: elle croyait que tout était possible». Sans parler de tous les autres gosses qui passent chaque jour quelques heures devant le petit écran, on peut se demander si la petite Genevoise est bien la seule à vivre dans un monde fictif.

On pouvait lire dans le quotidien valaisan, au lendemain de la votation sur l'initiative des Alpes, quelques passages qui illustrent bien le rêve que certains de nos concitoyens font, tout éveillés, depuis fort longtemps: «Une République du Valais, le rêve! Nous pourrions enfin atteindre à la prospérité des Liechtenstein, des Luxembourg, des Monaco, débarrassés des lois aberrantes imposées par nos suzerains. (...) L'industrie reprendrait son souffle. Et sur les hauteurs un tourisme sans mesquineries friedrichiennes, sans oukases pseudo-écologistes, comme l'initiative des Alpes. Une

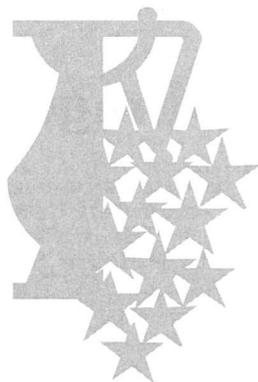
uns qu'aux autres. Ce rêve, certains l'ont vécu durant ces dernières décennies. Il s'appelait spéculation et permettait à quelques-uns de s'en mettre plein les poches au nom de l'explosion touristique du canton. La conjoncture était particulièrement favorable puisqu'avant le Gatt déjà, on avait imposé à l'agriculture de montagne les critères du marché libre qui assuraient la prospérité des producteurs de cultures intensives du Plateau ou des pays voisins. La terre ne pouvait donc plus nourrir les gens et sa vente permettait une survie momentanée. La lex Friedrich devait mettre un frein à ces boulimies constructives. Elle n'a pas redonné aux paysages leur allure d'antan ni aux paysans leur raison d'être.

Le Gatt, voilà un autre rêve des temps modernes. On fabrique une théorie éminemment profitable aux petits fûtés qui détiennent des capitaux: la

tègent, créant des distorsions à l'intérieur du système. Bref, le libre marché à l'état pur n'existe que dans la tête de quelques professeurs d'économie et dans les slogans publicitaires des politiciens. Cela n'empêchent pas les Etats de passer des accords dont on sait déjà qu'ils comprendront plus d'exceptions que de règles communes.

Dans l'intervalle, on aura condamné, au nom de la liberté, de grands pans des économies agricoles locales, de la pêche ou d'autres productions.

On pourrait encore parler des rêves de pouvoir ou de conquête, de la guerre du Golfe dont on prétend qu'elle n'a effectivement eu lieu qu'à la télévision, de l'offensive américaine assez lamentable en Somalie et de bien d'autres délires dont nous sommes coutumiers. Ah! faire comme si... nous étions encore enfants.



Chronique de l'Ordre de la Channe

Réduire les coûts de production

La vigne ne paie plus, mais son avenir n'est pas bouché. C'est du moins l'avis du producteur valaisan de vins Provins qui a envoyé à ses sociétaires un mode d'emploi pour réduire les frais de production. Supprimer des ceps et mécaniser sont les maîtres mots de cette brochure. Ceux qui suivent ces recommandations en ressentiront les effets cette année déjà.

Les vigneronns sont condamnés à produire moins cher dans l'optique de l'ouverture du marché suisse aux vins blancs étrangers.

Jean-Marc Amez-Droz, directeur de Provins, n'y va pas par quatre chemins. Le prix du kilo de raisin a diminué de 30% au cours des dix dernières années. Pour rester gagnant, le vigneron doit supprimer des ceps et mécaniser son mode de culture. Au niveau des coûts de production, le

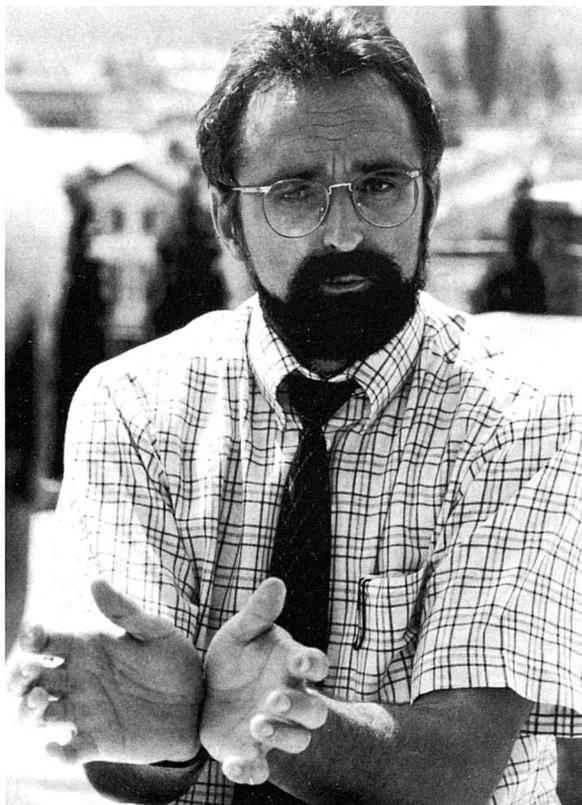
Valais est le canton le plus cher: les coûts dépassent 50 000 francs à l'hectare et ont augmenté de 27% en dix ans. Le malaise est d'autant plus grand que le Conseil d'Etat, dans son message sur la nouvelle loi cantonale sur l'agriculture, écrit que pour couvrir les frais de production il faut produire 1,73 kilos

au mètre carré. Et la loi fédérale fixe le plafond à 1,4 kilos au mètre carré...

Pour M. Amez-Droz, la situation n'est toutefois pas désespérée. Le Valais compte plus de 22 000 vigneronns dont quelque 2 000 professionnels. Beaucoup ont hérité d'une parcelle de vigne. Pour eux, l'amortissement n'entre pas en ligne de compte dans le calcul des coûts de production. Reste que la main-d'œuvre constitue l'élément prépondérant des frais.

Pour les vigneronns amateurs

Dans sa brochure, Provins s'adresse essentiellement aux vigneronns amateurs. Rien de révolutionnaire, admet M. Amez-Droz. Il s'agit simplement d'un recensement des méthodes utilisées par les professionnels depuis plusieurs années. Mais la majorité des 5 200 sociétaires de Provins sont des amateurs. Avec l'aide de la Station fédérale de



Thomas Andenmatten

recherches agronomiques de Changins (VD), il a été possible d'établir une base scientifique pour ces recommandations. D'une manière générale, il s'avère que les vignes portent trop de ceps. Sur de nombreuses parcelles, il est possible d'éliminer une ligne sur quatre ou cinq. La densité ne doit toutefois pas être inférieure à un cep au mètre carré.

Provins entend ainsi encourager la mécanisation. Elle deviendra une nécessité pour assurer la viabilité de la viticulture, estime la coopérative. La taille, l'effeuillage et le dégrappage sont également des travaux susceptibles d'être rationalisés.

Les risques de la mécanisation

Dans les milieux viticoles du canton, la démarche est approuvée, non sans bémols. Le président de la Confrérie des vigneron-encaveurs du Valais Simon Favre la juge appropriée pour le Valais. La mécanisation, si elle n'est pas possible partout, amène une réduction sensible des coûts de main-d'œuvre.

François Cordonier, président de la Fédération valaisanne des vigne-

rons, donne également un avis favorable. Il estime néanmoins que la mécanisation risque de transférer la production viticole en plaine. Le vignoble en terrasses qui donne les meilleurs vins, peut difficilement être travaillé de façon mécanique. Chez certains vigneron, les réflexes hérités du passé sont pourtant encore bien présents. La vigne est un don de Dieu, pas question d'y toucher. Pour M. Amez-Droz, cette attitude est compréhensible. Il estime néanmoins que ceux qui arracheront une ligne sur cinq dans leurs vignes en ressentiront les effets financiers cette année déjà. La brochure ne se contente toutefois pas de conseiller aux vigneron d'arracher des ceps. Elle passe également en revue les différents modes de culture. En outre, elle donne une série de conseils de rationalisation pour d'autres travaux de la vigne. Ainsi, par exemple, une prétaille effectuée durant les périodes creuses permet de réduire le nombre d'heures de taille par hectare.

Seul l'ébourgeonnement ne présente que peu ou pas de possibilités de rationalisation. Pour ce qui est de la mécanisation, Provins est conscient que ce n'est pas possible dans tous les cas. Le morcellement

des parcelles joue un rôle important. Par ailleurs, de nombreux propriétaires ont de petites parcelles et l'acquisition d'une machine dépasserait les possibilités financière d'un seul vigneron. Dans ces cas, il conviendrait de se mettre à plusieurs pour acheter une machine.

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

AGENDA

24 avril (une semaine plus tard que prévu initialement): chapitre à Zurich en collaboration avec la revue Vinum.

11 juin: chapitre à Genève

17 septembre: chapitre à Loèche-les-Bains

After 175 years of immigration to Brazil



After a long recruiting campaign organised by Brazil to favour immigration, 160 Valaisans decide to leave their country. Permission was given on the 6th of June 1819. 26 couples with 91 children, 15 bachelors and 2 widows com from the following localities: Entremont 77 (Bagnes 30, Orsières 41, Liddes 6), Saxon 29, Martigny 19, Finhaut 17, Ems 7, Chamoson 5, Saillon 2, Vionnaz 2, Bramois 1, Muraz 1.

These 160 Valaisans reunited, on the 1st July 1819, in Bex were part of 2006 Confederates who left Estavayer-le-Lac by boat on Sunday 4th July 1819. They were with migrants of the cantons of Fribourg (830) Bern-Jura (500), Vaud (90), Neuchâtel (5), Genève (3), Argovie (143), Soleure (118), Lucern (140), Schwyz (17).

(Ref. Bibliographie Alexandre et Christophe Carron, «Nos cousins d'Amérique» (Our cousins of America) tome II 3rd party.)

Reunion

With the passing of years the ties fade to become non existant. Before 1970, the contacts between the Valaisans and their cousins of America were limited to a few isolated cases.

Then the contacts intensify and some cousins start crossing the Ocean both ways.

In 1991 the project of Valaisans du Monde with the gathering of an unusual importance titled «Gathering 1991» allowed 1600 descendants of migrants to take part in the 700th anniversary of the Swiss Confedera-

tion in Valais and to re-knot new and solid ties with their cousins. Today Brazil is on the move. These gatherings continue. Today the descendants of the migrant Valaisans in Brazil are some 40000 spread out in several states from where they try and gather information about their origins.

The regional committees started in 1989 are brought up to date with new regulations and new responsibilities.

The recent visit of the President of Valaisans of the World in their country permitted new contacts and above all a reviving of the existing ties.

It is permitted to write: Today Brazil is on the move.

A new committee presided by Manyr Japor, originally from Fribourg, but a great friend of the Valais – started in Rio de Janeiro in collaboration with the Association Geneviève Lugon-Moulin, presided by Aristides Mulin, originally from Finhaut. This committee united the States of Rio, Espirito Sancto, Minas Gerais, Sao Paulo, Santa Catarina. The Association of the descendants of the Valaisans of Parana at Curitiba is active under the presidency of José Celso de Almeida, descendant of the Ancay of Fully. A center is being constructed and exchanges take place with the Consulate of Switzerland Mr. Heinz Gerhard. A folklore group has been formed.

The committee of Paranavai with Edilène Ebner-Eckert, descendant from Sion, is in relation with the one from Curitiba and the contacts are many. At Rio Grande do Sul (nearly 7 times the size of Switzerland)

where numerous migrants of 1850-1880 have established themselves, 3 regional committees are at work:

- in Carlos Barbosa (president Valmor Tadeu Dalcin, descendant of the Sauthier's of Charrat) a plot is ready for construction of a center for the entire Rio do Sul;
- in Caxias do Sul with Ivone Denicole, originally from Saxon, the meetings are regular;
- in Porto Alegre under the presidency of Lineo Chemello, origin Bruchez and Gédos of Saxon and at the same time president of the Association of Brazil, considerable progress has been made; a square «Canton du Valais» has been inaugurated.

Today these 7 committees collaborate between themselves and a co-ordination exists. Some committees even travel 900 km to take part at the general assembly of another region and fraternise.

This shows the enthusiasm and the great interest displayed by our Cousins of Brazil to meet, look for, exchange and collaborate. This allows the isolated and far away families to renew contacts and find an association open to their desires.

Let us recall that what goes on in Brazil applies also to Argentina and to a greater scale to North America (Canada and the USA).

Looking forward to pay them a visit, GOOD ROAD TO ALL.

Roland Gay-Crosier
President of «Valaisans of the World»

La Emigración al Brasil

Un poco de historia

Despues de una larga campaña de reclutamiento organizada por el Estado brasilero en vista de favorecer la inmigración, 160 Valesanos deciden dejar el país. La autorización fue dada el 6 de junio de 1819. 26 parejas con 91 hijos, 15 solteros y 2 viudas procedentes de las localidades siguientes: Entremont 77 (Bagnes 30, Orsières 41, Liddes 6) - Saxon 29 - Martigny 19 - Finhaut 17 - Ems 7 - Chamoson 5 - Saillon 2 - Vionnaz 2 - Bramois 1 - Muraz 1. Estos 160 Valesanos, reunidos el 1 de julio 1819 en Bex, hacen parte del convoy de los 2006 Confederados que parten de Estavayer-le-Lac en barco, el domingo 4 de julio 1819. Se encuentran en compañía con emigrantes de otros cantones, de Fribourg (830), Berne-Jura (500), Vaud (90), Neuchâtel (5), Genève (3), Argovie (143), Soleure (118), Lucerne (140), Schwyz (17). (ver Bibliografía Alexandre et Christophe Carron «Nos Cousins d'Amérique», tomo II, 3era parte).

Reencuentro

Al pasar los años, las relaciones se van borrando hasta llegar a desaparecer. Antes de

1970, los contactos entre los Valesanos y sus primos de América se limitan a unos casos aislados. Luego los contactos se intensifican, se desarrollan y los primos empiezan a cruzar el océano en ambas direcciones. En 1991, el proyecto «Valaisans du Monde» con el encuentro de una importancia rara intitulado «Retrouvailles 1991» permite a unos 1600 descendientes de los emigrados vivir el 7o centenario de la Confederación suiza en el Valais y reanudar con los primos lazos nuevos y solidos.

Hoy, Brasil se mueve

Estos encuentros no son sin mañana o futuro. Hoy, los descendientes de los emigrados valesanos en el Brasil son muy numerosos (unGs 40000) y diseminados en varios estados de donde buscan o intentan encontrar sus orígenes. Los comites regionales establecidos en 1989 se actualizaron con nuevos estatutos y nuevos responsables. La visita reciente del presidente de Valesanos del Mundo en el propio país creo nuevos encuentros y sobre todo estrechó los lazos existentes y los revivió. Se puede decir: Hoy, Brasil se mueve. Un nuevo comité – presidido por Manyr Japor, fribourgeois de origen y gran amigo del

Valais – comenzó en Rio de Janeiro en colaboración con la Asociación Geneviève Lugon-Moulin, presidido por Aristides Mulin, originaria de Finhaut. Este comité reagrupa los estados de Rio, Espirito Sancto, Minas Gerais, Sao Paulo, Santa Catarina. La Asociación de los Descendientes de valesanos de Parana en Curitiba es activa bajo la presidencia de José Celso de Almeida, descendiente de los Ancay de Fully. Su sede esta en contrucción, y existen contactos estrechos e intercambios con el Cónsul de Suiza, M. Heinz Gerhard. Hoy existe un grupo folklórico.

El comité de Paranavai con Edilene Ebner-Eckert, descendiente de Sion, esta en relación con el de Curitiba y los intercambios se multiplican hoy en día. En Rio Grande do Sul (casi 7 veces la superficie de Suiza) donde muchos emigrados de 1850 a 1880 se instalaron, 3 comites regionales abrieron con mucha vitalidad:

- en Carlos Barbosa (presidente Valmor Tadeu Dalcin, descendiente de los Sauthier de Charrat) un terreno esta puesto a disposición para construir una sede para todo el Rio do Sul.
- en Caxias do Sul con Ivone Denicol, originaria de Saxon, las sesiones se efectuan regularmente.

– en Porto Alegre, bajo la presidencia de Lineo Chemello, de origen Bruchez y Gedoz de Saxon, y al mismo tiempo presidente de la Asociación del Brasil, un trabajo importante fue realizado y una plaza «Canton du Valais» fue inaugurada.

Hoy, estos 7 comites colaboran entre ellos y una coordinación existe. Además, algunos comites no temieron recorrer 900 km para asistir a la asamblea general de otra región y fraternizar. Esto es para describir el entusiasmo y la pasión manifestada por los primos del Brasil a encontrarse, buscar, intercambiar, colaborar etc. Esto permite a las familias aisladas o alejada volver a tomar contacto y encontrar una asociación abierta para satisfacer sus deseos. Recordemos también que lo que sucede en el Brasil, vale también para Argentina en una escala más grande y para América del Norte (Canada - Estados Unidos). En espera de hacerles una visita: BUEN CAMINO A TODOS.

Roland Gay-Crosier
presidente de «Valaisans du Monde»
Traducción: María Cristina Auras



Le premier comité «Valaisans du Monde» de Rio de Janeiro, avec de gauche à droite, accroupis: Helio Pinheiro, Neide Volluz, Noemi Lantelm; debout: Creusa Moulin Pinheiro, Roland Gay-Crosier, Dolce Lantelm, Nicilea Moulin, Manyr Japor, président, Nelson Sauthier, Lucia et Gabriel Rausis.

Die Emigration nach Brasilien, 175 Jahre danach

Geschichtlicher Rückblick

Nach einer längeren Kampagne des Staates Brasilien mit dem Ziel, die Immigration zu fördern, entschlossen sich 160 Walliserinnen und Walliser, ihr Heimatland zu verlassen. Am 6. Juni 1819 erhielten sie die Bewilligungen: 26 Ehepaare mit 91 Kindern, 15 ledige Personen und zwei Witwen. Sie stammten aus den folgenden Orten: Entremont 77 (Bagnes 30, Orsières 41, Liddes 6), Saxon 29, Martigny 19, Finhaut 17, Ems 7, Chamoson 5, Saillon 2, Vionnaz 2, Bramois 1 und Muraz 1. Diese 160 Walliserinnen und Walliser, die sich am 1. Juli 1819 in Bex trafen, waren Teil der Gemeinschaft von 2006 Eidgenossinnen und Eidgenossen, die am Sonntag, den 4. Juli 1819 Estavayer-le-Lac per Schiff verliessen. Aus den folgenden Kantonen rekrutieren sich die Auswanderinnen und Auswanderer: Freiburg 830, Berner Jura 500, Waadt 90, Neuenburg 5, Genf 3, Aargau 143, Solothurn 118, Luzern 140 und Schwyz 17. (Siehe «Nos Cousins d'Amérique» von Alexandre und Christophe Carron, Band 2, Teil 3).

Wiedersehen

Im Laufe der Jahre lockerten sich die Beziehungen, bis sie ganz aufgegeben wurden. Vor 1970 wurden nur einzelne Beziehungen gepflegt zwischen den Familien hier und den ausgewanderten Verwandten in Amerika. Doch allmählich wurden wieder Kontakte geknüpft und gepflegt und die Nachkommen der ehemals Ausgewanderten und der Familien im Wallis besuchten sich gegenseitig.

1991 ermöglichte das Projekt «Walliser in aller Welt» ca. 1600 Nachkommen, Frauen, Männern und Kindern der ausgewanderten

Walliserinnen und Walliser, gemeinsam mit ihren weiteren und nahen Verwandten den 700jährigen Geburtstag der Eidgenossenschaft im Wallis zu feiern. Dabei wurden die verwandtschaftliche Bande erneuert.

Brasilien heute

Dieses Wiedersehen blieb nicht ohne Folgen. Heute sind die Nachkommen der Walliserinnen und Walliser sehr zahlreich (ca. 40000 Personen), verstreut in den verschiedensten Regionen, wo sie nach ihren Wurzeln forschen.

Die 1989 gegründeten Regionalkomitees haben die Statuten erneuert und die Vorstände neu besetzt. Der unlängst erfolgte Besuch des Präsidenten von «Walliser in aller Welt» hat neue Kontakte ermöglicht und zugleich die bestehenden Bande gefestigt und teils auch wiederbelebt. Man kann wohl sagen: In Brasilien tut sich was.

Ein neues Komitee (Manyr Japor, sein Präsident, ist vom Ursprung her Freiburger, aber zugleich sehr dem Wallis zugetan) wurde in Rio de Janeiro gegründet, und zwar in Zusammenarbeit mit der Gesellschaft Geneviève Lugon-Moulin, ihrerseits angeführt von Aristide Moulin, die aus Finhaut stammt. Im Komitee sind Rio, Espírito Sancto, Minas Gerais, São Paulo und Sancta Catarina vereinigt.

Die Vereinigung der Nachkommen der Walliser von Parana in Curitiba arbeitet unter dem Präsidenten José Celso de Almeida, der von der Familie Ançay aus Fully abstammt. Ein Klubhaus ist im Bau, und mit Herrn M. Heinz, dem Schweizer Konsul in Brasilien, bestehen Kontakte. Eine Folkloregruppe wurde auch gegründet. Das Komitee von Paranavai mit der Präsidentin Edilene Ebner-Eckert, aus Sitten stammend, steht in Verbindung mit

jenem in Curitiba, und auch sonst werden zurzeit vielfältige Kontakte gepflegt.

In Rio Grande do Sul (7mal so gross wie die Schweiz), wo sich zwischen 1850 und 1880 sehr viele Emigranten niederliessen, arbeiten drei Komitees mit viel Enthusiasmus:

- in Carlos Barons (Präsident Valmor Tadeu Dalcin, Abstammung Sauthier von Charrat) steht ein Areal für den Bau des Klubhauses für ganz Rio do Sul zur Verfügung;
- in Caxias do Sul hält Ivone Denicol, abstammend aus Saxon, regelmässige Sitzungen;
- in Porto Alegre wurde unter Präsident Lineo Chemello, Abstammung Bruchez und Gedoz aus Saxon, der auch zugleich Präsident der Vereinigung Brasiliens ist, imposante Arbeit geleistet und ein Platz «Kanton Wallis» eingeweiht.

Heute arbeiten diese Komitees zusammen und pflegen regen Austausch. Einige Vorstandsmitglieder nahmen den Weg von 900 km auf sich, um der Einladung zur Generalversammlung Folge zu leisten und auch so die Freundschaft untereinander zu pflegen, Erfahrungen auszutauschen und zusammenzuarbeiten. Das erlaubt auch den Familien, die isoliert und weit entfernt voneinander wohnen, Kontakte zu pflegen und Vereinigungen zu kontaktieren, die sich ihrer Anliegen annehmen.

Ich möchte noch erwähnen, dass nicht nur in Brasilien, sondern auch in Argentinien Aktivitäten dieser Art im Gange sind, dort vielleicht noch in grösserem Ausmass, ferner in Nordamerika und Kanada.

In der Hoffnung, auch sie eines Tages besuchen zu dürfen, wünsche ich allen gute Zeiten.

Roland Gay-Crosier, Präsident
«Walliser in aller Welt»
Übersetzung: Lina Hosennen

Potins valaisans

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

En plein Jeux olympiques, dans cette sublime Norvège, voilà qu'on a appelé les Suisses à voter.

Les déranger de leur télévision, quel manque de tact! Ainsi, le résultat qu'on attendait ici ne fut pas celui qu'on souhaitait.

Il s'agit, bien sûr, de cette «protection des Alpes» dont ne voulaient pas la majorité de tes amis du Valais. Non pas par antiécologisme, mais par crainte d'un abandon de l'autoroute là-haut, outre-Raspille.

Crainte fondée: le oui gagna. Mais que signifie exactement ce verdict? On y réfléchit a posteriori.

Et si ça tient, on aura au moins fini de se disputer pour les tracés.

Les Suisses romands, solidaires des Valaisans, y vont à nouveau de la «barrière de rösti» et regardent vers l'Est avec des yeux vengeurs.

A cliché, cliché et demi. Et si nos Confédérés d'outre-Sarine l'appelaient la «barrière du Gruyère» en regardant vers l'Ouest? On en resterait à un conflit alimentaire, après tout. C'est moins belliqueux.

Mais je souhaite quand même qu'on arrête de ronchonner d'être Suisses. Qu'en penses-tu?

Après tout, tu l'as vu, la Suisse allemande a sauvé notre honneur. Elle a eu ses héros à Lillehammer. 9 médailles sur 9. Vexant pour les Welsches, mais qu'est-ce que cela peut bien faire? La réconciliation pardi!

Surtout que notre Besse, distancé d'une seconde par le premier, avec quatorze autres avant lui, aurait été ex æquo avec nos anciens chronographes! Tout est relatif, tu vois.

Mais, tu l'as lu, des loups pourraient nous arriver. Peut-être suivent-ils la trace des lynx! Pour l'instant, ils sont encore à deux cents kilomètres du Valais. Mais ils courent vite.

Sûrement, ils n'ont plus rien à manger là où ils se trouvent. D'ores et déjà, on nous rassure. Pas d'attaques d'hommes sur leur passage nous assure-t-on. Nous sentons mauvais à leur goût.

Alors, les moutons? Ces innocentes bêtes pâturent par milliers sur nos montagnes et constituent le repas préféré des loups. En tel cas, que va faire l'Etat? ai-je immédiatement pensé. Eh bien! il paiera, a répondu un protecteur de ces carnassiers.

Comme pour les J. O. après tout. Le seul loup qu'on a connu ici, il y a quelques décennies, avait provoqué la mobilisation de centaines de chasseurs... pour finir abattu par un braconnier!

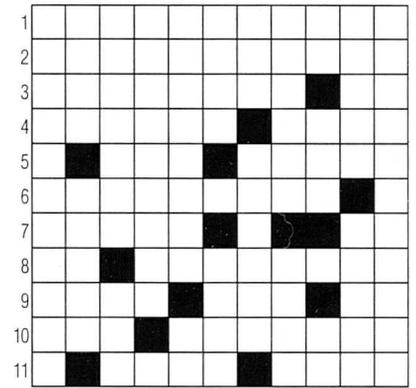
On l'a empaillé pour l'éducation de la jeunesse.

Les loups d'aujourd'hui seront mieux reçus.

Bien à toi.

Edouard Morand

Mots croisés



4

Horizontalement

1. Dite de vie, elle «coupe les jambes»! (loc.). - 2. Véhicule ferroviaire. - 3. Qui possède des étamines, mais pas de pistil - Sur un radiateur de prestige (sigle). - 4. Pièce de poésie - On se «mouille» en y mettant les pieds. - 5. Manie mal tournée - Tel le vieux papier. - 6. Prend en charge les louveteaux (fém.). - 7. Vapeur d'eau - Le premier. - 8. Indique l'équivalence - Cet air qui nous lasse. - 9. Branche mère de l'Oubangui (riv. gauche) - Bière anglaise - Avec au vu. - 10. Infusion britannique - Des calculs qui font souffrir. - 11. Fils d'Adam - Sans problèmes financiers.

Verticalement

1. Collation (loc.). - 2. Véhicule raccourci - Labourée. - 3. Groupes de vers - L'une des Méditations de Lamartine mise en musique par Niedermeyer. - 4. Elixir de Morphée. - 5. Eparpillée - Symbole mathématique. - 6. Essieu arrière - Dormeur, Simplet... - 7. Grecque renversée - Introduction, en musique, d'une émission. - 8. Outil de forage - Changea l'air. - 9. Symb. chim. - Parcourue des yeux - Participe gai. - 10. Dispositif protecteur - Petite baie. - 11. Elle garnit le bijou.

Lucien Porchet

Solution du N° 3 (mars)

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

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

**Café
Berra**



Fam. Mori-Bodmer
1871 CHOËX
Tél. (025) 71 23 40

Spécialités à la carte - Cuisine de saison
Assiette du jour - Petite restauration de 11 h à 23 h,
non-stop. Ouvert tous les dimanches
FERMETURE LUNDI ET MARDI



TRANSPORTS INTERNATIONAUX

ÉMÉNAGEMENTS

Dubuis-Fournier-Sion

Tél. (027) 31 44 44

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

Une carrière internationale demande une formation internationale

Fondée à Brigue en 1982, HOTELCONSULT SHCC COLLEGES est devenue une des entreprises clé dans le domaine de l'éducation internationale en gestion hôtelière, dont le renom a fait le tour du monde.

Le succès professionnel des diplômés qui ont su valoriser leur formation acquise dans nos Instituts pour réussir une carrière internationale de qualité se base sur une philosophie avant-gardiste dans l'éducation en gestion hôtelière "L'ultime combinaison de l'art gastronomique européen avec les techniques modernes de gestion hôtelière américaine". L'enseignement en langue anglaise apporte un arout supplémentaire à cette formation de pointe.

Une bonne formule à adopter pour les jeunes de notre pays, désireux de rencontrer une Suisse sans frontières dans leur carrière professionnelle.

Un choix de différents programmes offre des études sur mesure:

le Diplôme en gestion hôtelière

INSTITUT HOTELIER "CESAR RITZ", CH 1897 Le Bouveret

Associate of Science Degree

SWISS HOSPITALITY INSTITUTE "CESAR RITZ"

Washington, Connecticut, U.S.A.

Post Graduate Diploma

ainsi que le programme universitaire
Bachelor of Science in International Hospitality Management
INTERNATIONAL COLLEGE OF HOSPITALITY ADMINISTRATION
3900 Brig

La prestigieuse université d'Etat américaine, University of Massachusetts, assume la responsabilité académique de ce programme dispensé en Suisse. Elle se porte garante de la qualité des cours, et assure leur équivalence avec le programme offert aux U.S.A.

Nous sommes à votre disposition pour vous faire connaître nos programmes et nos Instituts, où nous accueillons gratuitement pendant deux jours les jeunes intéressés.

HOTELCONSULT SHCC COLLEGES, 1897 Le Bouveret, Valais

Tel. 025 - 81 38 62 et 81 30 51 Fax: 025 - 81 36 50


HOTELCONSULT
SHCC COLLEGES SWITZERLAND

**Donnez
de votre
sang.**

**Sauvez
des
vies.**

**Votre entreprise de travaux publics
en Valais depuis 1925**

La pensée constructive

LOSINGER SION SA

Siège social: Sion

Succursales:

Massongex

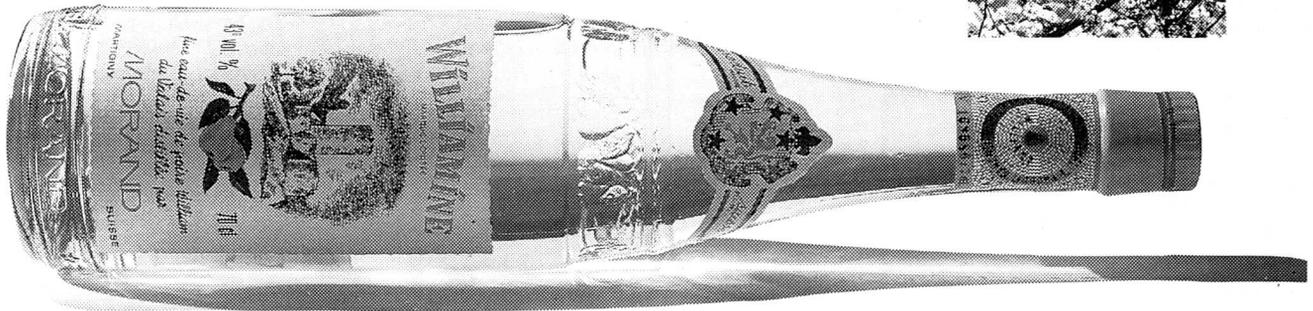
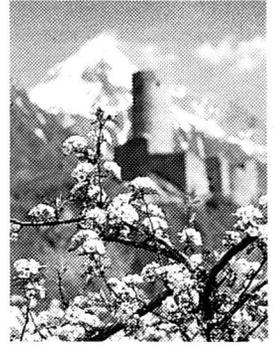
Niedergesteln

LOSINGER

WILLIAMINE

Marque déposée

« DANS SES ARÔMES PALPITE LE COEUR DU VALAIS. »



MORAND

Martigny - Valais

LE BOIS : NOTRE FIERTE!

Construire ou rénover en toute sérénité.
Demandez conseil à la maison spécialisée en:

- bois massif "toutes essences"
- cassettes pour plafonds
- lames et lambourdes
- panneaux - portes
- isolation acoustique
- isolation phonique
- cartons bitumés
- bois croisés

VALBOIS SA
BOIS ET PANNEAUX - CONTHEY

livraisons journalières

CHATEAUNEUF-CONTHEY Tél. 027/ 36 60 03



Terre des hommes
aide directe à l'enfance meurtrie

CCP 10-11504-8

FONDATION PIERRE GIANADDA MARTIGNY



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

Rodin

dessins et aquarelles
des collections suisses et du Musée Rodin
12 sculptures monumentales dans le parc

12 mars - 12 juin 1994

Tous les jours de 10 à 18 h

Renseignements: tél. (026) 22 39 78

les cahiers du Musée

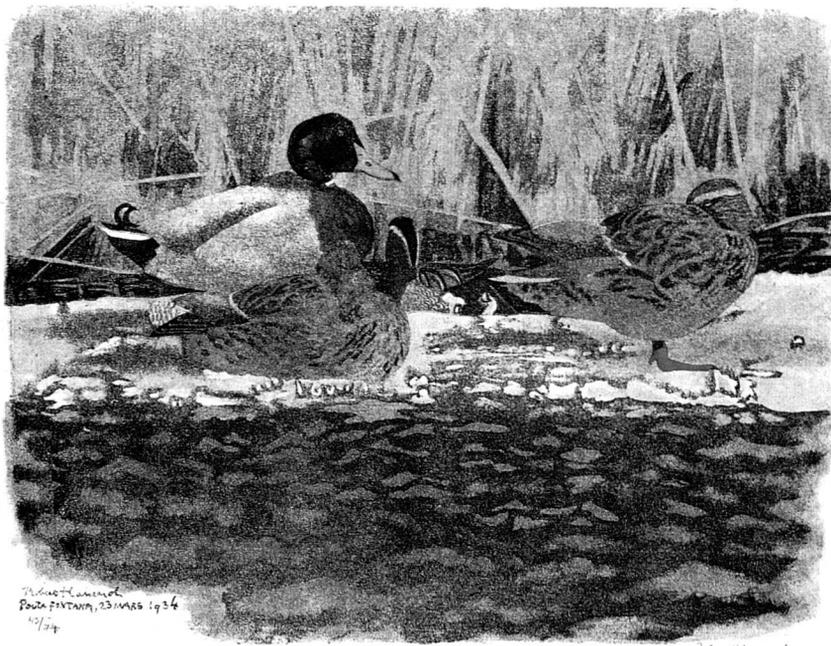
I. POUTA-FONTANA, MARAIS DE PLAINE
JEAN-CLAUDE PRAZ

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 _____

MARCHÉ IMMOBILIER

SÉLECTION D'ADRESSES POUR VOS SÉJOURS ET INVESTISSEMENTS

L'OFFRE DU MOIS

A vendre, à deux pas du centre de Montana,
RÉSIDENCE HELVETIA-INTERGOLF
appartement de 3 pièces, 90 m² environ,
plus 19 m² de balcons, au 1^{er} étage.

PRIX DE VENTE Frs. 550 000.-

Hypothèque à disposition

MAK Immobilier – Tél. 027/41 41 41 – Fax 027/41 81 00



MICHEL-ALAIN KNECHT
COURTIER PATENTÉ
BOÎTE POSTALE 226

**ASSURANCES
PROMOTIONS VENTES
LOCATIONS**

CH-3962 MONTANA-CRANS

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



Hiver - Eté

Au cœur
du Valais central
à 1500-2300 m.

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

Un magnifique choix
d'appartements et de chalets
en vente (Neuils ou occasions)

**novagence
anzère sa**

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

Le soussigné s'intéresse à l'insertion d'une case
dans cette rubrique. Il vous prie de réserver pour:

- | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Mai | <input type="checkbox"/> Août | <input type="checkbox"/> Novembre |
| <input type="checkbox"/> Juin | <input type="checkbox"/> Septembre | <input type="checkbox"/> Décembre |
| <input type="checkbox"/> Juillet | <input type="checkbox"/> Octobre | |

- 1 case Fr. 89.- 2 cases Fr. 178.-

Veillez cocher ce qui convient

Adresse:

Réservez dès aujourd'hui
votre emplacement publicitaire pour 1994.

Renseignements:

Publicitas Sion - Tél. 027/29 51 51 (int. 201)

IMMOBILIEN MARKT

GUTE ADRESSEN
FÜR FERIE

TRISCONI & FILS, MONTHEY MEUBLES RUSTIQUES

350 armoires

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

noyer - chêne - érable
cerisier - tanganika, etc.

Fabrication sur mesure
également



300 tables

rondes - ovales
carrées, rectangulaires

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

Coins à manger

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



Le meuble rustique de qualité
c'est notre spécialité!

Tél. (025) 71 42 32 - Fermé le lundi



DOMAINE DU MONT D'OR
Une classe à part.

DOMAINE DU MONT D'OR
1962 PONT-DE-LA-MORGE
TÉL. 027/36 20 32 - FAX 027/36 51 78

TOUTE LA RÉCOLTE MISE EN BOUTEILLES
AU DOMAINE

Sierre salgesch



Hansen
OPTIQUE

MAÎTRISE FÉDÉRALE
EXAMENS DE LA VUE

Général-Guisan 5
Tél. 027/55 12 72

LA NOUVELLE FORD MONDEO



Garage du Rawyl

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



Agence Marcel Zufferey

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

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

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

il bonnet

MONTRES ET BIJOUX

Général-Guisan 11
Tél. 027/55 28 70

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

Bijoux

Or 18 Carats

Nils Hansen

Bijouterie - Horlogerie
3960 Sierre

RADO CERTINA

Le N°1 DE LA PEINTURE
EN VALAIS

ILECOLOR

COULEURS & VERNIS
SIERRE - Ile Falcon
Tél. 027/55 50 47 - Fax 027/55 87 17
SION - Route de Chandoline
Tél. 027/31 60 20 - Fax 027/31 60 21

TOUTES LES GRANDES
MARQUES DE PEINTURE
EN STOCK !
"A DES PRIX CALCULÉS"



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



PIANOS

- ACCORDAGE
- Vente - Réparations
- Plus de 40 pianos en stock

Theptaz musique
Facteur et accordeur de pianos

Av. du Rothorn 11
Tél. 027/55 21 51

1 AN
D'ESSENCE
GRATUITE*



Si vous achetez maintenant
une nouvelle Fiat Uno
(sauf la Mambo), Fiat vous offre
une carte d'essence
qui vous permettra de rouler
gratuitement pendant un an

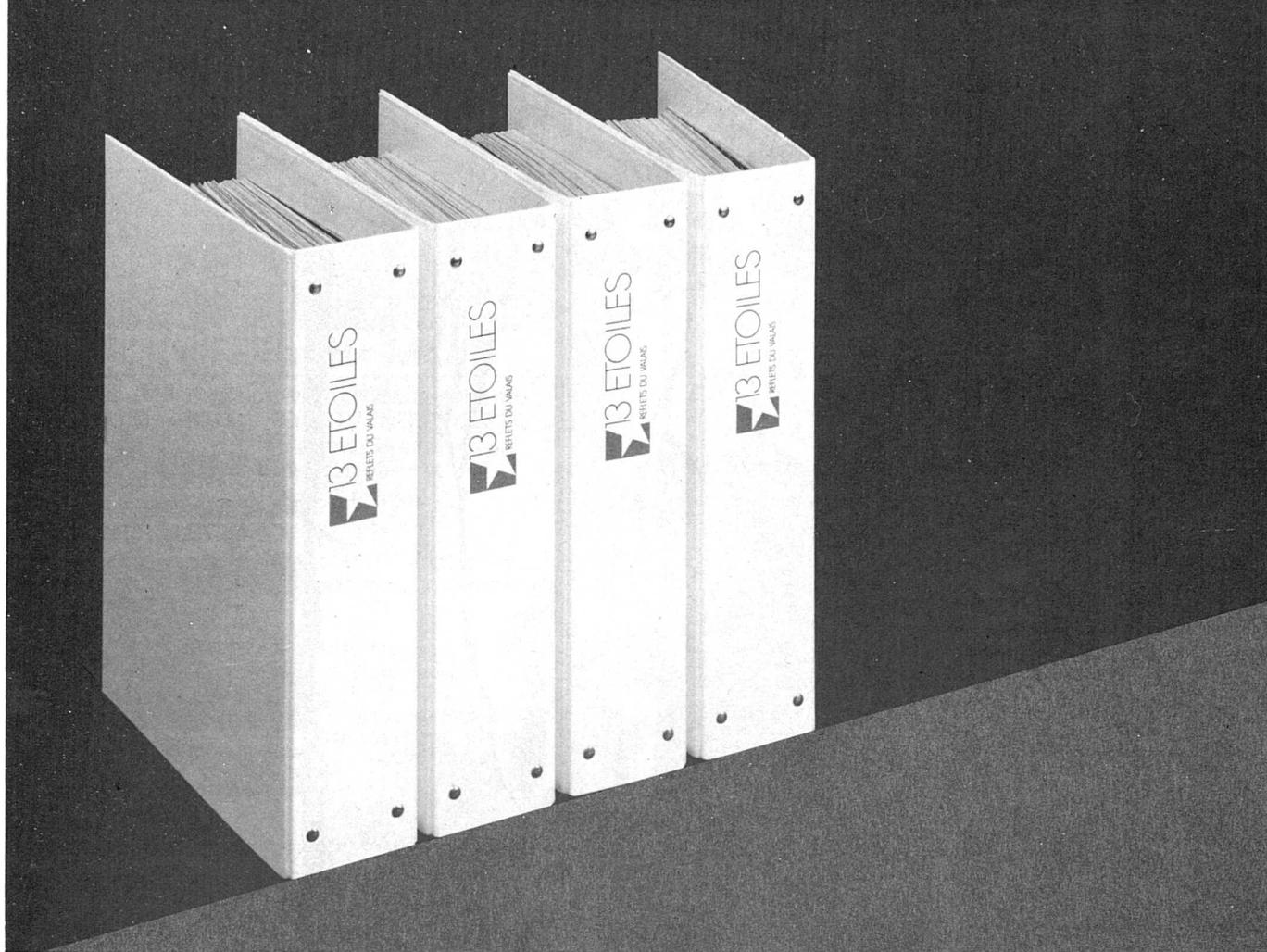
... (*12000 km/an,
avec une consommation
de 5,7 l/100 km au prix
de Fr. 1.18 le litre d'essence.
Vous économisez Fr. 810.-)

GARAGE DU
Petit-lac

BÉTRISEY SA

Rue des Lacs 32 Tél. 027/55 52 58

Ouvert le samedi



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: _____

Réouverture le 31 mai 94

DU CENTRE DE PROMOTION ET DE VENTE
DES PRODUITS VALAISANS

À SAXON

l'étape ★



*un bistrot, une terrasse
des produits de qualité ...*

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS • VINS ET SPIRITUEUX À L'EMPORTER
METS VALAISANS

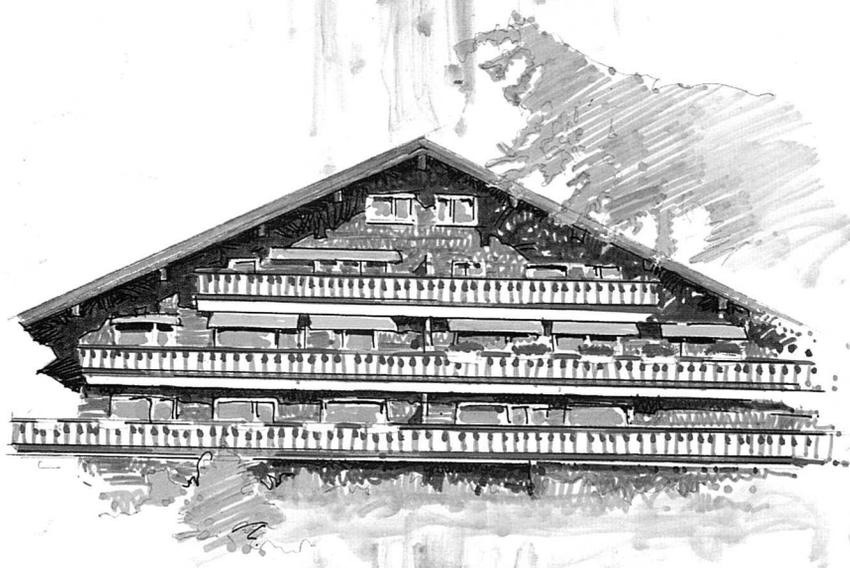
PRODUITS DU TERROIR • ARTISANAT RÉGIONAL

D'AVRIL À OCTOBRE, LIEU DE RENCONTRES ET D'ANIMATIONS
DÉGUSTATIONS

TERRAIN DE JEUX POUR ENFANTS • GRANDE PLACE DE PARC



Entre rêve et réalité
Le Confort d'une résidence



AGENCE IMMOBILIÈRE BARRAS

Location - Vente - Gérance - Assurances

La Résidence - CH-3963 CRANS-SUR-SIERRE (Switzerland)

TÉL. (027) 41 27 02 - FAX (027) 41 46 71