

english content

ÉTÉ 2023 N°14

ALTITUDE

M A G A Z I N E

CRANS MONTANA 

Absolutely

ECLECTICA

LE GRAND-PÈRE CORNUT

LA FERME DES TRONTIÈRES

ambiances d'émotions

**L'ART D'AUTREFOIS
PAR LES ARTISANS DE DEMAIN**



**CLAUDE
BONVIN
& FILS**

MAITRISES FEDERALES

Rénovation

Plâtrerie / Staff

Peinture intérieure et extérieure

Peinture décorative

Isolation thermique et phonique

Architecture d'intérieur

T 027 483 14 10 079 606 44 81
info@bonvin-sa.ch www.bonvin-sa.ch



ALTITUDE - Magazine

Éditeur :

Altitude Immobilier
Rue Centrale 19
3963 Crans-Montana

Tél : +41(0)27 485 4000
info@altitude-immobilier.ch

Rédacteur en chef :

Ferenc Till

Rédaction :

Viviane Brennwald
Mathilde Thurre
Nik O'Flynn
Thäis Thalmann

Couverture :

Altitude Immobilier

Graphisme :

Grand et Partenaires

Impression :

Imprimerie Bachmann



Chères lectrices et chers lecteurs,

Au nom de toute l'équipe de l'Altitude Magazine, je vous remercie. Merci pour votre bienveillance et votre soutien depuis notre première édition. Chaque année, nous mettons tout en œuvre pour vous dénicher les merveilles de Crans-Montana.

Pour cette édition, nous vous proposons un grand choix artistique qui saura rajouter de la magie et de la gourmandise à votre été avec une aventure riche en couleurs et en saveurs. Nous espérons que votre voyage, dans la fabuleuse station de Crans-Montana, saura émerveiller petits et grands. Faites provision de magnifiques souvenirs et partez vivre le moment présent dans notre magnifique région.

En réitérant nos remerciements pour vos sourires, je vous souhaite, chers lecteurs et lectrices, énormément de plaisir à la lecture de cette édition Été 2023.

Ferenc Till

CONTENU



8 CRANS MONTANA CLASSICS

22 FESTIVAL CIRQUE AU SOMMET

32 EXPOSITION INTERSTELLAIRE

44 CLAUDE BONVIN & FILS SA ET FTR RENOVATIONS SÀRL

50 ECLECTICA





60 LA MIE FAVRE

70 GRAND-PÈRE CORNUT

80 LA FERME DES TRONTIÈRES

96 LE CASY

110 WILDSTRUBEL BY UTMB



GRAND+ PARTENAIRES MONT-ANA.

bonjour.

Rue centrale 19 · 3963 Crans-Montana | +41 27 452 24 69 | info@grand-partenaires.ch

Music on the Golf Course

“Songe d’une nuit d’été”

Orchestre Valéik Philharmonik - Laurent Zufferey, direction

Alina Wunderlin, soprano

Carlotta Dalia, guitare

Oeuvres de Mendelssohn, Mozart, Ravel, Rodrigo,...

Golf Club Crans-sur-Sierre

5
août 23

5-11
août 23

Master Classes et Concerts de quatuor à cordes

Quatuor de Jérusalem

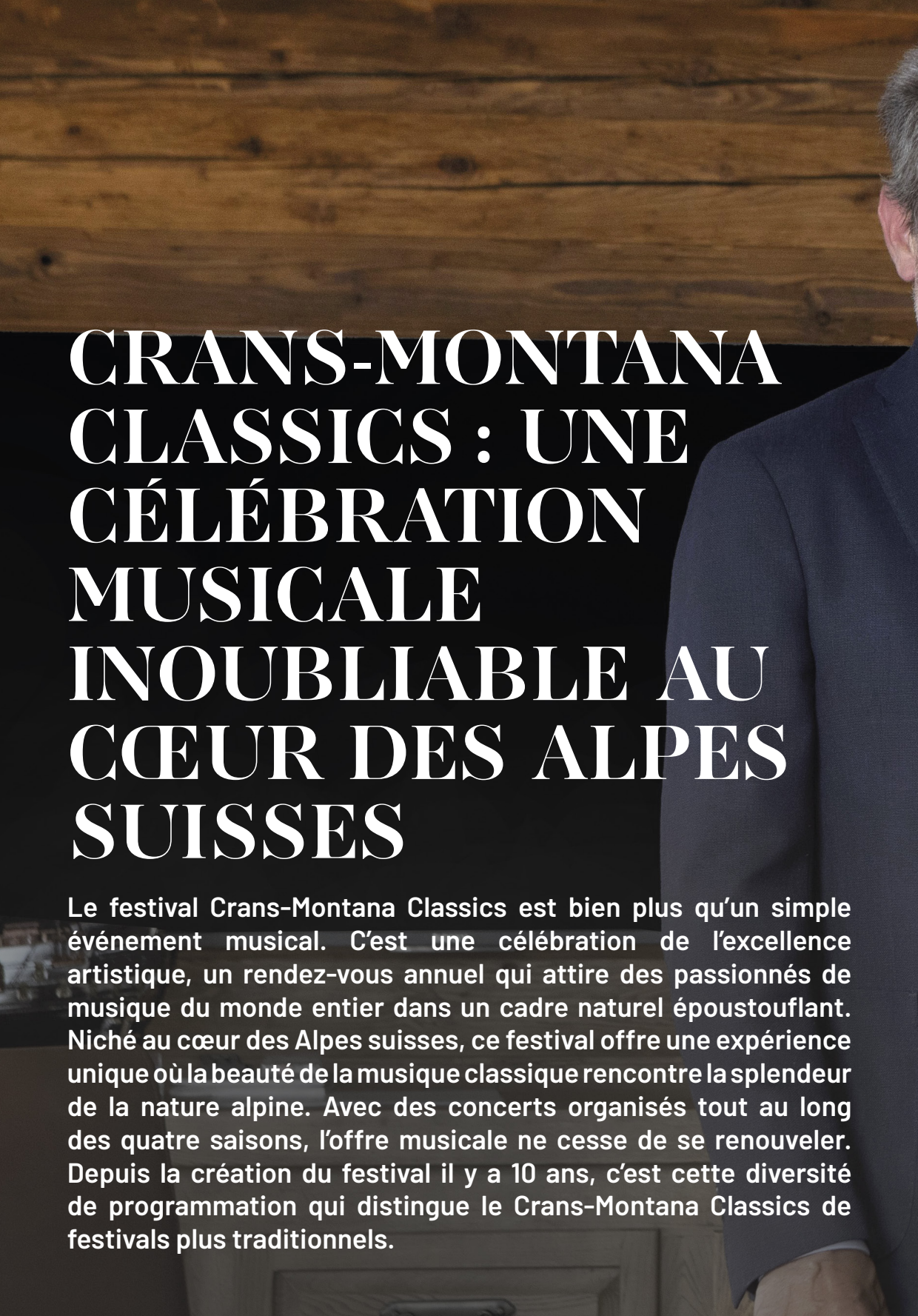
Adam Quartet, NL - Elmore Quartet, UK - Erins Quartet, FI - Novo Quartet, DK

9-23
sept. 23

A suivre en automne...

Trio Nota Bene - Duo Milas Semchuk - Loris Mittaz

Réservations: Crans-Montana Tourisme ou www.cmclassics.ch



CRANS-MONTANA CLASSICS : UNE CÉLÉBRATION MUSICALE INOUBLIABLE AU CŒUR DES ALPES SUISSES

Le festival Crans-Montana Classics est bien plus qu'un simple événement musical. C'est une célébration de l'excellence artistique, un rendez-vous annuel qui attire des passionnés de musique du monde entier dans un cadre naturel époustouflant. Niché au cœur des Alpes suisses, ce festival offre une expérience unique où la beauté de la musique classique rencontre la splendeur de la nature alpine. Avec des concerts organisés tout au long des quatre saisons, l'offre musicale ne cesse de se renouveler. Depuis la création du festival il y a 10 ans, c'est cette diversité de programmation qui distingue le Crans-Montana Classics de festivals plus traditionnels.

A portrait of two people, a man and a woman, against a wooden background. The man on the left has grey hair and a beard, wearing a dark blazer over a light blue shirt. The woman on the right has short grey hair, wearing a bright green ribbed sweater and a patterned scarf. She is holding a dark laptop. A potted plant is visible on the right side of the frame.

Gérard Bagnoud

Véronique Lindemann

Une immersion dans l'univers envoûtant de la musique classique

Le festival est une véritable célébration de la musique classique. Chaque année, des artistes de renommée internationale se rassemblent pour partager leur passion et leur talent avec un public avide de découvertes musicales. Que vous soyez mélomane averti ou novice curieux, ce festival vous offre une occasion unique de vous plonger dans le monde de la musique classique. Cependant, proposer ce répertoire à Crans-Montana regorge de défis. Le festival s'engage envers un public exigeant, constitué de mélomanes habitués aux grandes salles de concert européennes telles que celles de Paris et de Londres.

Les organisateurs s'efforcent de présenter un programme de qualité, mettant en vedette des musiciens réputés. Le festival s'engage également à créer un pont entre ces musiciens internationaux et les nombreux talents locaux, l'objectif étant de proposer au public une expérience musicale classique revitalisée, pour sortir la musique classique de la réputation ennuyeuse dont elle souffre encore parfois. Le challenge est de démontrer à toutes les générations que la musique classique est à la fois contemporaine et source infinie de nouvelles découvertes. Ici, la musique classique est réinventée, l'élégance rencontre l'audace et la tradition se marie à l'innovation. Vous pourrez vous laisser envoûter par des mélodies intemporelles et des performances artistiques qui éveilleront vos sens et élargiront vos horizons musicaux.

Des lieux d'exception pour une expérience musicale captivante

Le festival Crans-Montana Classics se distingue aussi par les sites exceptionnels où se déroulent les concerts. Imaginez-vous entourés des majestueux sommets des Alpes suisses, en train d'apprécier une symphonie en plein air. Ou bien assistez à un récital de piano dans une salle intime, où chaque note résonne avec une clarté envoûtante. Ces décors naturels spectaculaires ajoutent une dimension magique à chaque performance, créant une ambiance inoubliable.

En effet, Crans-Montana ne dispose pas d'une véritable salle de concert digne de ce nom. Par conséquent, le festival doit constamment se réinventer en utilisant des lieux variés tels que la salle du

Régent, différentes églises et même le terrain de golf en été. Ce dernier se transforme en scène en plein air, offrant une vue magnifique depuis l'arène du trou numéro 13. Une telle configuration permet d'accueillir jusqu'à 800 personnes et pas moins de 65 musiciens sur scène. Ce samedi 5 août, Music on the Golf Course vous propose un mélange audacieux de plusieurs sonorités sur le thème 'Songe d'une nuit d'été'.



Le festival valorise la transmission du savoir et la passion pour la musique classique. Il constitue une occasion unique d'apprendre, d'échanger et de se connecter avec la communauté musicale. En organisant des concerts dans des lieux atypiques, le festival cherche à sortir des sentiers battus. Par exemple, la petite chapelle d'Aminona, nichée au cœur des montagnes, ainsi que les églises des villages environnants, sont des lieux prisés par le festival pour l'organisation de concerts. Cette démarche vise à élargir les activités du festival au-delà de la station et à les rendre accessibles à tous. Elle a pour autre objectif de briser les barrières parfois présentes entre Crans-Montana et les villages avoisinants. Le festival s'efforce de créer des liens et de favoriser la collaboration entre ces différents publics.

Un programme diversifié et précis

Le festival propose un programme éclectique qui saura séduire tous les amateurs de musique. Des concerts symphoniques grandioses aux récitals intimes, en passant par les performances en plein air, chaque événement est méticuleusement choisi pour offrir une expérience musicale pointue. Les grands maîtres de la musique classique tels que Mozart, Beethoven, Bach et Tchaïkovski sont mis à l'honneur, interprétés par des orchestres et solistes de renommée internationale.

Un autre temps forts du festival est le concert du Nouvel An, événement phare de Crans-Montana Classics depuis une décennie. À chaque édition, l'orchestre de la Scala de Milan fait le déplacement spécialement pour l'occasion. Le lendemain, le festival perpétue une autre de ses traditions en proposant un concert plus accessible tant sur le plan financier que sur le plan musical. Il s'agit d'un spectacle pluridisciplinaire qui relie musique, narration et illustrations, qui s'adresse à toutes les générations. Cette expérience ludique et pédagogique vise à initier les plus jeunes à la musique classique. Malgré ses exigences élevées en termes de qualité musicale, le festival s'efforce de rendre ses événements financièrement abordables, afin que chaque famille puisse s'offrir le luxe, pour ainsi dire, de la musique classique. Les billets adultes sont à prix doux et pour les enfants jusqu'à l'âge de 16 ans, l'entrée est gratuite.

Proposer de tels événements ne serait pas possible sans les compétences du programmateur et violoniste belge Michael Guttman. Le musicien a eu l'occasion de se produire sur de grandes scènes internationales. Il a également joué avec des orchestres prestigieux tels que le Royal Philharmonic Orchestra et le London Philharmonic Orchestra. Son talent l'a conduit à voyager à travers le monde, rencontrant des artistes de renom comme Astor Piazzolla. Ses expériences variées se mêlent à sa passion pour l'éducation musicale des nouvelles générations. Il collabore avec des institutions illustres telles que la Chapelle Musicale Reine Elisabeth à Bruxelles et la Juilliard School de New York. Ces deux facettes de sa carrière se retrouvent dans l'âme du Crans-Montana Classics.

Au cœur du Valais se trouvent le Conservatoire et la Haute École de Musique de Sion, qui forment de jeunes musiciens exceptionnellement talentueux. L'équipe du Crans-Montana Classics sélectionne leurs meilleurs talents afin qu'ils participent au

festival. Le festival est fier de promouvoir ces musiciens locaux et de favoriser les échanges et les contacts entre artistes.

Les Master classes :

Une convergence de talents musicaux

Les master classes estivales sont conçues autour du partage des connaissances, avec la participation de professeurs de renommée internationale. Pour la quatrième année, le festival accueille des jeunes quatuors venant des quatre coins du monde.

Ils seront formés par le quatuor de Jérusalem, une référence incontestée. Il est fascinant d'observer comment les professeurs enseignent aux élèves, non seulement la technique musicale, mais aussi les subtilités de la vie de musicien professionnel. Dans un marché saturé de talents, il est primordial de se démarquer et ces master classes offrent aux jeunes musiciens l'opportunité d'apprendre auprès de maîtres. Une partie des enseignements est ouverte gratuitement au public. Les master classes auront lieu cette année la deuxième semaine d'août. Pendant cette session, les élèves donneront des concerts, soit en solo, soit lors du concert final où ils joueront aux côtés de leurs professeurs. Finalement, en septembre, le festival se clôturera avec trois concerts d'exception, marquant ainsi la fin d'une année 2023 définitivement musicale.

Le festival Crans-Montana Classics est bien plus qu'un simple rassemblement musical, c'est une immersion totale dans le monde de l'art, de la beauté et de l'expression musicale, enrichie par la grandeur de la nature environnante. Notez bien les dates à venir et plongez dans un monde musical riche et captivant, où les chefs-d'œuvre classiques prennent vie.

Mathilde Thurre





Le Festival Crans Montana Classics est bien plus qu'un simple rassemblement musical, c'est une immersion totale dans le monde de l'art, de la beauté et de l'expression musicale, enrichie par la grandeur de la nature environnante. Notez bien les dates à venir et plongez dans un monde musical riche et captivant, où les chefs-d'œuvre classiques prennent vie.

MUSIC ON THE GOLF COURSE - SONGE D'UNE NUIT D'ÉTÉ

5 AOÛT 2023 - GOLF BALLESTEROS

Le programme de cette soirée, sur le thème de "Songe d'une nuit d'été", s'inspire du titre de la célèbre ouverture de Mendelssohn. Redécouvrez des titres espagnols et français, pour la plupart célèbres. L'extrait de la symphonie du "Mozart espagnol" Arriaga pourrait être une belle découverte.

CONCERT DES PARTICIPANTS AUX MASTER CLASSES

8 AOÛT 2023 - LA BERGERIE, RESTAURANT LE CERVIN

Les quatre quatuors participant aux Master Classes en concert au Temple Protestant de Montana. Le programme du concert ne pourra être défini que durant les premiers jours des Master Classes par le Quatuor de professeurs. Laissez-vous donc surprendre !

QUATUOR DE JERUSALEM

10 AOÛT 2023 - TEMPLE PROTESTANT, MONTANA

Les professeurs des Master Classes, le fameux Quatuor de Jérusalem, nous feront le plaisir de se produire au Temple Protestant de Montana. Ils interpréteront des œuvres de Joseph Haydn, Paul Ben-Haim et Felix Mendelssohn.

CONCERT DE CLÔTURE DES MASTER CLASSES - QUATUOR DE JÉRUSALEM ET LES PARTICIPANTS

11 AOÛT 2023 - CHAPELLE SAINT-CHRISTOPHE

Ne manquez pas cette occasion exceptionnelle de voir et d'entendre le résultat du travail accompli par les professeurs et leurs élèves durant cette quatrième édition des Master Classes de Quatuor à cordes de Crans-Montana Classics. Le programme du concert ne pourra être défini que durant les Master Classes par le Quatuor de professeurs.



Trio Nota Bene

TRIO NOTA BENE

9 SEPTEMBRE 2023

TEMPLE PROTESTANT, MONTANA

Le merveilleux trio Nota Bene nous présentera trois œuvres contrastées de Beethoven, Mel Bonis et Smetana – un programme chargé d'élégance et d'émotion qui prolongera le romantisme musical jusqu'au cœur du XX^e siècle pour notre plus grand bonheur.

KSENIA MILAS ET OLEKSANDR SEMCHUK

16 SEPTEMBRE 2023

TEMPLE PROTESTANT, MONTANA

Voici un duo inédit de violonistes, de nationalités russes et ukrainiennes, partenaires dans la vie et sur la scène, qui partagent le même amour de la musique. Ils nous proposent un programme plein de belles découvertes avec des œuvres de Charles de Bériot, Wynton Marsalis ou encore Miklós Rózsa.

LORIS MITTAZ

23 SEPTEMBRE 2023

CHAPELLE SAINT-CHRISTOPHE, CRANS

Loris Mittaz est un jeune pianiste valaisan qui vous présentera son nouvel album « ATOM » récemment sorti sur toutes les plateformes de streaming. Il vous fera voyager à travers son univers et vous présentera ses inspirations allant du classique au jazz en passant par la musique de film.

CRANS-MONTANA CLASSICS : AN UNFORGET- TABLE MUSICAL CELEBRATION IN THE HEART OF THE SWISS ALPS

The Crans Montana Classics Festival is much more than just a musical event. It is a celebration of artistic excellence, an annual event that attracts music lovers from all over the world to a breathtaking natural setting. Nestled in the heart of the Swiss Alps, this festival offers a unique experience where the beauty of classical music meets the splendour of Alpine nature. With concerts organised throughout the four seasons, the musical offering is constantly changing. Since the festival was founded 10 years ago, it is this diversity of programming that sets Crans-Montana Classics apart from more traditional festivals.







Immerse yourself in the spellbinding world of classical music

The festival is a true celebration of classical music. Every year, internationally renowned artists come together to share their passion and talent with an audience eager to discover new music. Whether you're a seasoned music lover or a curious novice, this festival offers a unique opportunity to immerse yourself in the world of classical music. However, bringing this repertoire to Crans Montana is not without its challenges. The festival is committed to a demanding audience, made up of music lovers accustomed to the great European concert halls such as those in Paris and London. The organisers strive to present a high-quality programme featuring renowned musicians. The festival is also committed to creating a bridge between these international musicians and the many local talents, the aim being to offer audiences a revitalised classical music experience, to shake classical music out of the dull reputation it still suffers from. The challenge is to demonstrate to all generations that classical music is both contemporary and an infinite source of new discoveries. Here, classical music is reinvented, elegance meets boldness, and tradition meets innovation. Let yourself be enchanted by timeless melodies and artistic performances that will awaken your senses and broaden your musical horizons.

Exceptional venues for a captivating musical experience

The Crans Montana Classics Festival is also distinguished above all by the exceptional venues where the concerts take place. Imagine yourself surrounded by the majestic peaks of the Swiss Alps, enjoying an open-air symphony. Or attend a piano recital in an intimate hall, where every note resonates with spellbinding clarity. These spectacular natural settings add a magical dimension to each performance, creating an unforgettable atmosphere.

Crans Montana has no real concert hall worthy of the name. As a result, the festival has to constantly reinvent itself, using a variety of venues such as the Salle du Régent, various churches and even the golf course in summer. The latter is transformed into an open-air stage, offering a magnificent view from the arena on hole 13. This configuration can accommodate up to 800 people and as many as 65 musicians on stage. This Saturday 5 August, Music on the Golf Course offers a daring mix of different sounds on the theme of 'A Midsummer Night's Dream'.

The festival promotes the knowledge and passion of classical music. It is a unique opportunity to learn, exchange and connect with the musical community. By organising concerts in atypical venues, the festival seeks to get off the beaten track. For example, the small chapel in Aminona, nestling in the heart of the mountains, and the churches in the surrounding villages are popular venues for the festival's concerts. This approach aims to extend the festival's

activities beyond the resort and make them accessible to everyone. It has another objective, to break down the barriers that sometimes exist between Crans Montana and the surrounding villages. The festival strives to create links and encourage collaboration between these different audiences.

A varied and precise programme

The Festival offers an eclectic programme that will appeal to all music lovers. From grandiose symphonic concerts to intimate recitals and open-air performances, each event is meticulously chosen to offer a cutting-edge musical experience. The great masters of classical music such as Mozart, Beethoven, Bach and Tchaikovsky are given pride of place, performed by internationally renowned orchestras and soloists.

Another highlight of the festival is the New Year's concert, the flagship event of Crans Montana Classics for the past decade. Every year, the orchestra of La Scala in Milan makes a special appearance for the occasion. The following day, the festival continues another of its traditions by offering a concert that is more accessible both financially and musically. It's a multi-disciplinary show that links music, narration and illustration which is aimed at all generations. This playful and educational experience aims to introduce the very young to classical music. Despite its high standards in terms of musical quality, the festival strives to make its events affordable, so that every family can afford the luxury, so to speak, of classical music. Adult tickets are low-cost, and children up to the age of 16 are admitted free.

Events such as these would not be possible without the skills of Belgian violinist and programmer Michael Guttman. This musician has had the opportunity to perform on major international stages. He has also played with prestigious orchestras such as the Royal Philharmonic Orchestra and the London Philharmonic Orchestra. His talent has led him to travel the world, meeting such renowned artists as Astor Piazzolla. His varied experiences combine with his passion for the musical education of new generations. He has worked with such illustrious institutions as the Chapelle Musicale Reine Elisabeth in Brussels and the Juilliard School in New York. These two facets of his career are reflected in the soul of Crans Montana Classics.

In the heart of the Valais region are the Conservatoire and the Haute École de Musique de Sion, which

train exceptionally talented young musicians. The Crans Montana Classics team selects their best talents to take part in the festival. The festival is proud to promote these local musicians and to encourage exchanges and contacts between artists.

Master classes: a convergence of musical talent

The summer master classes are designed around sharing knowledge, with the participation of internationally renowned teachers. For the fourth year running, the festival welcomes young quartets from all over the world.

They will be taught by the renowned Jerusalem Quartet. It is fascinating to observe how the teachers teach the students not only musical technique, but also the intricacies of life as a professional musician. In a market saturated with talent, it is vital to stand out from the crowd, and these master classes offer young musicians the opportunity to learn from the masters. Some of the courses are open to the public free of charge. This year, the master classes will take place in the second week of August. During this session, the students will give concerts, either solo or at the final concert, where they will play alongside their teachers. Finally, in September, the festival will close with three exceptional concerts, marking the end of a definitively musical year 2023.

The Crans Montana Classics Festival is much more than a simple musical gathering; it's a total immersion in the world of art, beauty and musical expression, enriched by the grandeur of the surrounding nature. Make a note of the upcoming dates and immerse yourself in a rich and captivating musical world, where classical masterpieces come to life.

Mathilde Thurre





The Crans Montana Classics Festival is much more than a simple musical gathering; it's a total immersion in the world of art, beauty and musical expression, enriched by the grandeur of the surrounding nature. Make a note of the upcoming dates and immerse yourself in a rich and captivating musical world, where classical masterpieces come to life.

MUSIC ON THE GOLF COURSE - A MIDSUMMER NIGHT'S DREAM

5 AUGUST 2023 - GOLF BALLESTEROS

This evening's programme, on the theme of 'A Midsummer Night's Dream', is inspired by the title of Mendelssohn's famous overture. Rediscover Spanish and French songs, most of them famous. The excerpt from the symphony by the « Spanish Mozart » Arriaga should be a wonderful discovery.

CONCERT BY PARTICIPANTS IN THE MASTER CLASSES

8 AUGUST 2023 - TEMPLE PROTESTANT

The four quartets taking part in the Master Classes in concert are at the Protestant Temple in Montana. The programme of the concert will only be defined during the first days of the Master Classes by the teaching quartet. So let yourself be surprised!

JERUSALEM QUARTET

8 AUGUST 2023- TEMPLE PROTESTANT, MONTANA

The teachers of the Master Classes, the famous Jerusalem Quartet, will show off their renowned talents with their concert. They will perform works by Joseph Haydn, Paul Ben-Haim and Felix Mendelssohn.

CLOSING CONCERT OF THE MASTER CLASSES JERUSALEM QUARTET AND PARTICIPANTS

11 AUGUST 2023 - CHAPELLE SAINT-CHRISTOPHE

Don't miss this exceptional opportunity to see and hear the results of the work accomplished by the teachers and their students during this fourth edition of the Crans-Montana Classics String Quartet Master Classes. The programme of the concert will only be decided during the Master Classes by the Quartet of teachers.



TRIO NOTA BENE

9 SEPTEMBER 2023

TEMPLE PROTESTANT, MONTANA

The marvellous trio Nota Bene will present us with three contrasting works by Beethoven, Mel Bonis and Smetana - a programme charged with elegance and emotion that will extend musical romanticism into the heart of the 20th century.

KSENIA MILAS AND OLEKSANDR SEMCHUK

16 SEPTEMBER 2023

TEMPLE PROTESTANT, MONTANA

Here is a unique duo of violinists, Russian and Ukrainian, partners in life and on stage, who share the same love of music. Their programme is full of wonderful discoveries, including works by Charles de Bériot, Wynton Marsalis and Miklós Rózsa.

LORIS MITTAZ

23 SEPTEMBER 2023

CHAPELLE SAINT-CHRISTOPHE, CRANS

Loris Mittaz is a young pianist from the Valais who will be presenting his new album « ATOM », recently released on all streaming platforms. He'll take you on a journey through his world and present his inspirations, which range from classical to jazz and film music.



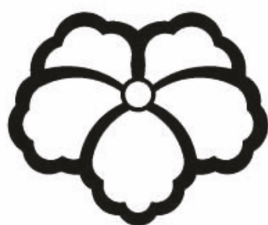
14 Cors BISTRO

Cuisine italienne

Route Cantonale Sierre-Montana 39, Bluche
3975 Randogne Crans-Montana, Valais, Suisse

T. +41 (0)79 588 70 00

www.14cors.ch



Edo Restaurant Japonais

Route Cantonale Sierre-Montana 43, Bluche
3975 Randogne Crans-Montana, Valais, Suisse

T. +41 (0)27 481 70 00

www.edo-tokyo.ch



Cave des Oasis

YVES CLIVAZ-BRIGUET
3978 Flanthey - Valais

w w w . c a v e o a s i s . c h



LE FESTIVAL CIRQUE AU SOMMET

UN ÉVÈNEMENT UNIQUE QUI MARIE L'ART CIRCASSIEN
ET LA BEAUTÉ ALPINE

Crans-Montana est sur le point de (re)devenir le théâtre d'un événement artistique hors du commun : le Festival Cirque au sommet. Du 8 au 13 août 2023, le Festival de Cirque de Crans-Montana transporte les spectateurs dans un monde où l'art circassien s'unit à la contemporanéité, créant ainsi une fusion envoûtante.





Ce festival, bien loin des cirques traditionnels itinérants, propose une vision singulière du spectacle. Les spectateurs ont l'opportunité d'expérimenter une œuvre complète, leur offrant ainsi une immersion unique. Le Festival de Cirque de Crans-Montana embrasse les codes classiques d'un festival, avec des représentations et des spectacles prévus tout au long de la semaine. Des résidences artistiques sont également organisées, favorisant les échanges culturels entre artistes suisses et étrangers. À travers un programme varié mettant en scène des compagnies du Maroc, de Suisse, du Mexique, de France et d'autres pays, le festival rassemble des artistes talentueux issus de diverses disciplines circassiennes. Au-delà de son aspect artistique, le festival porte également une attention particulière aux enjeux sociétaux et culturels. Il encourage les échanges interculturels et maintient un équilibre entre l'ouverture sur le monde et l'attachement local. L'intégration de différentes nationalités et la volonté de rester sensibles aux problématiques actuelles font partie intégrante de l'essence même du festival.

Parmi les innombrables éléments qui composent cet événement, la Scène Altitude, un lieu em-

blématique du festival, offre une vue à couper le souffle sur le barrage du Tseuzier. Les spectateurs sont conviés à une promenade jusqu'à ce site scénique exceptionnel, où la nature environnante crée une atmosphère enchanteuse. Cette scène, devenue une icône, se veut simple et épurée, mettant en valeur le mouvement et offrant une expérience immersive unique. Vous l'aurez compris, le Festival de Cirque de Crans-Montana aspire à devenir un événement ancré dans la région, où les habitants locaux trouveront fierté à y participer et à s'y impliquer.

Alors que le festival a connu une croissance fulgurante dès ses débuts, sa structure et sa consolidation sont désormais au cœur des préoccupations de son nouveau comité, constitué de personnes toutes issues de la station et profondément attachées à celle-ci. Les organisateurs travaillent en étroite collaboration avec la station de Crans-Montana et bénéficient du soutien de sponsors et de partenaires afin de concrétiser leur vision et d'offrir au public une expérience extraordinaire, mêlant art circassien et majestuosité alpine.

Que vous soyez habitant de la région ou visiteur de passage, le festival vous réserve une expérience



inoubliable. Avec une programmation alliant divertissement et réflexion, le Festival de Cirque de Crans-Montana vous convie à découvrir des spectacles captivants, à échanger avec des artistes venus des quatre coins du monde, et à participer à des activités qui vous feront redécouvrir le cirque sous un nouvel angle. En somme, le Festival de Cirque de Crans-Montana transcende la simple représentation circassienne. Il devient une véritable ode à la créativité, à l'échange culturel et à la splendeur naturelle de la région.

Réservez d'ores et déjà vos dates et préparez-vous à vous émerveiller ! Ne manquez pas cette occasion unique de vivre une expérience inoubliable, où le cirque se marie harmonieusement à l'esprit alpin de Crans-Montana. Le Festival Cirque au sommet vous réserve des moments inoubliables qui vous plongeront dans un univers captivant.

CIRQUE AU SOMMET

Infos et inscriptions staff :

www.cirqueausommet.ch

Renseignements téléphoniques :

+41 (0)76 259 51 88



Greg Zavialoff, directeur du festival

THE CIRQUE AU SOMMET FESTIVAL

**A UNIQUE EVENT COMBINING CIRCUS ART
AND ALPINE BEAUTY**

Crans-Montana is about to once again become the setting for an extraordinary artistic event: the Cirque au sommet Festival. From 8 to 13 August 2023, the Crans-Montana Circus Festival will transport spectators to a world where circus art meets contemporary art, creating a spellbinding fusion.







This festival, a far cry from traditional travelling circuses, offers a singular vision of performance. Spectators have the opportunity to enjoy a complete and unique immersive experience. The Crans-Montana Circus Festival embraces the classic codes of a festival, with performances and shows scheduled throughout the week. Artistic residencies are also organised, encouraging cultural exchanges between Swiss and foreign artists. With a varied programme featuring companies from Morocco, Switzerland, Mexico, France and other countries, the festival brings together talented artists from a variety of circus disciplines. As well as its artistic aspect, the festival also pays particular attention to societal and cultural issues. It encourages intercultural exchange and maintains a balance between openness to the world and local attachment. The integration of different nationalities and the desire to remain sensitive to current issues are an integral part of the very essence of the festival.

Among the many elements that make up this event, the Scène Altitude, an emblematic venue of the festival, offers a breathtaking view of the Tseuzier dam. Spectators are invited to take a stroll up to this exceptional beautiful site, where the surrounding nature creates an enchanting atmosphere. The stage, which has become an icon, is simple and uncluttered, to create an unrivalled platform to showcase the festivities. As you can see, the Crans-Montana Circus Festival aims to become an event that is firmly rooted in the

region, where local people are proud to participate and get involved.

While the festival has grown enormously since its inception, its formation is now at the heart of its new committee, made up of people from the resort who are deeply attached to it. The organisers work closely with the resort of Crans-Montana and benefit from the support of sponsors and partners to realise their vision and offer the public an extraordinary experience, combining circus art and Alpine majesty.

Whether you live in the region or are just passing through, the festival has an unforgettable experience in store for you. With a programme that combines entertainment and reflection, the Crans-Montana Circus Festival invites you to discover captivating shows, to interact with artists from the four corners of the world, and to take part in activities that will make you rediscover the circus in a new light. In short, the Crans-Montana Circus Festival transcends mere circus performance. It becomes a veritable ode to creativity, cultural exchange and the natural splendour of the region.

Book your dates now and get ready to be amazed! Don't miss this unique opportunity to enjoy an unforgettable experience, where the circus blends harmoniously with the alpine spirit of Crans-Montana. The Cirque au sommet Festival offers unforgettable moments that will plunge you into a captivating universe.



**“Votre seule limite, c’est votre âme.
C’est la vérité, tout le monde peut cuisiner,
mais le véritable génie, n’appartient qu’aux audacieux”**

Ratatouille



**Rte Cantonale Sierre-Montana 3,
3975 Crans-Montana**

Le 1900

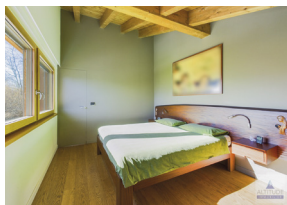
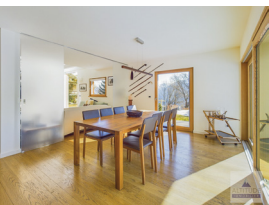
**Dans une ambiance chic mais décontractée, ce lieu est
fréquenté par une clientèle fidèle, locale et touristique**



Rue Centrale 31, 3963 Crans-Montana



Prix : CHF 4'300'000.-



Chalet prestigieux

Superbe chalet à proximité de Crans-Montana

Dans un écrin de verdure, au cœur de la nature, ce chalet vous offrira le dépaysement que vous recherchez. A quelques minutes en voiture du centre de la station, il bénéficie d'un environnement calme et d'un ensoleillement optimal. Construit en 2015 avec des matériaux de qualité, il présente de beaux volumes. Le séjour, spacieux et lumineux offre une vue dégagée sur les Alpes. Les grandes baies vitrées du chalet permettent aux rayons du soleil de pénétrer à l'intérieur, illuminant et réchauffant ainsi l'espace tout au long de la journée.

Alliant modernité et tradition, les éléments de construction marient la pierre et le bois, aussi bien que des éléments contem-

porains dans les pièces d'eau et la cuisine. Depuis une des chambres, grâce à une passerelle en verre, accédez à une charmante terrasse privée adjacente, offrant une vue splendide sur les montagnes. Parmi les nombreuses surprises agréables de ce chalet, vous découvrirez une mezzanine en verre offrant calme et sérénité.

Tout y est bien pensé ; ainsi le garage peut accueillir jusqu'à 5 voitures, le chauffage est équipé d'une pompe à chaleur et même un monte-charge qui complète l'équipement de ce bien d'exception et relie les 3 étages.

www.altitude-immobilier.ch

millius
carrelage

■ Carrelage
■ Rénovation

+ MAÎTRISE FÉDÉRALE

milliuscarrelage.ch

■ Dégâts d'eau
■ Intervention

millius
techniks

CRANS MONTANA +
Absolutely

TAXIS

027 481 27 27

A. Dolt
Kiosk Grand-Place
3963 Crans-Montana
027 481 30 30
027 481 67 77



Schindler Ahead SmartMirror

Pour une première impression parfaite

Le SmartMirror offre de nouvelles perspectives:
En plus de créer une sensation d'espace, il apporte de la couleur et du mouvement
Tout en informant les passagers et en les connectant avec le monde extérieur.

Ascenseurs Schindler SA Sion, Route de la Drague 18, 1950 Sion
Téléphone +41 27 205 78 78, www.schindler.ch



Schindler



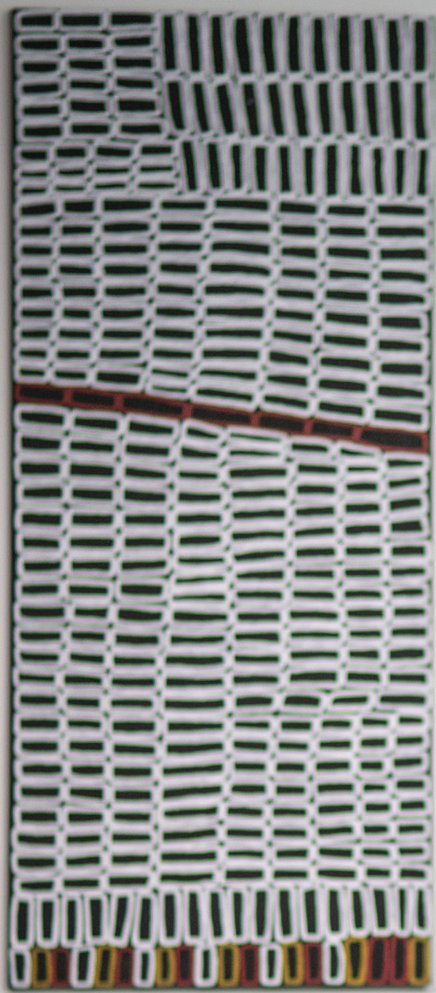
INTERSTELLAIRE

UN VOYAGE ENTRE UNIVERS ARTISTIQUES

Du 18 juin au 12 novembre 2023, la Fondation Opale (Lens/Crans-Montana) nous invite à explorer l'inconnu, à repousser les limites de l'imaginaire et à découvrir de nouveaux horizons avec sa nouvelle exposition INTERSTELLAIRE. Réalisée en collaboration avec artgenève, elle offre une perspective sur notre relation avec notre galaxie à travers une soixantaine d'œuvres d'artistes contemporains aborigènes et internationaux.

Les artistes nous permettent de nous projeter dans l'espace et le temps, d'envisager de nouvelles réalités. Leur sensibilité et attention au monde les rendent suffisamment lucides pour nous rappeler notre destin. Leurs œuvres nous invitent à nous interroger sur le sens de notre place au sein de l'univers.







Avec une soixantaine d'œuvres (installations, peintures, sculptures, photographies et vidéos) INTERSTELLAIRE, à l'instar du film à succès, nous invite à penser dans une faille temporelle et spatiale ouverte, et à imaginer des liens, des parallèles entre mythes nouveaux et anciens.



Witjiti George - Piltati : Wanampi Tjukurpa

Dans les cultures aborigènes et insulaires du détroit de Torrès, tout ce qui se trouve sur la Terre se reflète dans le ciel. Plusieurs histoires du Rêve, comme celle des Sept Sœurs, racontent cette connexion avec l'univers. Le ciel renferme une mine de connaissances pour celles et ceux capables d'interpréter et de lire les informations qu'il leur fournit ; un peu comme déchiffrer une carte ou parcourir une encyclopédie. La lecture des étoiles est encore utilisée pour la navigation, ou comme calendrier des saisons pour la chasse et la cueillette.

Donnant la réplique aux œuvres aborigènes issues de la Collection Bérengère Primat, l'équipe curatoriale d'artgenève ouvre, avec un léger effet de contre-pied, des pistes tantôt optimistes, tantôt désillusionnées, parfois drôles, fantasques et souvent poétiques.

INTERSTELLAIRE témoigne ainsi de la capacité de l'art contemporain à nous transporter vers un univers à la surface complexe, où les dimensions sont bouleversées, les densités basculées, où le temps se fige et notre perception s'ouvre à l'extra-lucide.

LA FONDATION

Inaugurée en décembre 2018, la Fondation Opale est l'unique centre d'art contemporain dédié au rayonnement de l'art aborigène en Europe. Elle propose un dialogue entre les cultures et les peuples à travers l'art. Ses expositions se basent principalement sur la Collection Bérengère Primat, qui compte plus de 1500 œuvres et forme l'un des fonds les plus importants d'œuvres aborigènes contemporaines en mains privées.

L'EXPOSITION

Exposition INTERSTELLAIRE,
du 18 juin au 12 novembre 2023

Commissariat d'exposition :
Fondation Opale, artgenève.

En parallèle à l'exposition principale, l'espace Special Focus du centre d'art de Lens présente OBJECT OF INTEREST 700 E, un projet artistique réalisé par Joel Kuennen dans le cadre du programme EPFL CDH Artist in Residence 2022, Enter the Hyper-Scientific, à l'École Polytechnique Fédérale de Lausanne (EPFL). Consolidé comme une sculpture architectonique, OBJECT OF INTEREST 700 E combine des éléments naturels, technologiques et conceptuels, et interroge le rôle que jouent les exoplanètes dans l'imaginaire culturel.



Route de Crans 1, 1978 Lens

HORAIRES D'OUVERTURE

CENTRE D'ART

Mercredi - Dimanche 10h - 18h

RESTAURANT L'OPALE

Mercredi - Samedi 09h30 - 23h

Dimanche 09h30 - 19h



CONTACTS

International

Claudine Colin Communication

Christine Cuny

christine@claudinecolin.com

+33 1 42 72 60 01

Suisse romande

Fondation Opale, communication

Vanessa Pannatier

vp@fondationopale.ch

+41 (0)27 483 46 16

Suisse alémanique

Gasserhuber GmbH

Kilian Gasser

kg@kiliangasser.ch

+41 79 443 55 21

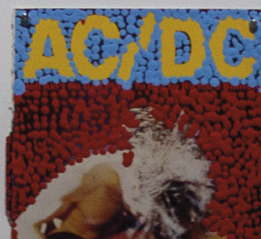
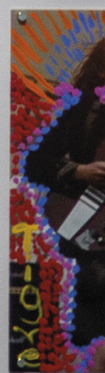
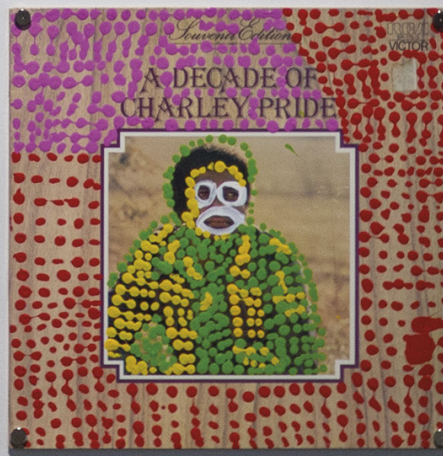
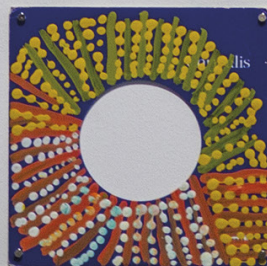
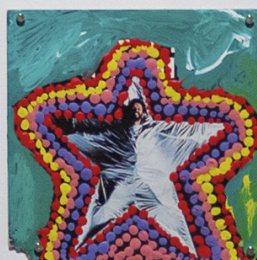
INTER- STELLAR

TRAVELLING BETWEEN ARTISTIC UNIVERSES

From 18 June to 12 November 2023, the Fondation Opale (Lens/Crans-Montana) invites us to explore the unknown, push back the boundaries of the imagination and discover new horizons with its new exhibition INTERSTELLAIRE. Produced in collaboration with artgenève, it offers a perspective on our relationship with our galaxy through some sixty works by contemporary Aboriginal and international artists.

The artists allow us to project ourselves into space and time, to envisage new realities. Their sensitivity and attention to the world make them lucid enough to remind us of our destiny. Their works invite us to question the meaning of our place in the universe.







Kungkarangkalpa

With some sixty works (installations, paintings, sculptures, photographs and videos), *INTERSTELLAIRE*, like the hit film, invites us to think openly of the wonders of space, and to imagine links and parallels between new and ancient myths.

In the Aboriginal and island cultures of the Torres Strait, everything on Earth is reflected in the sky. Many Dreamtime stories, like that of the Seven Sisters, tell of this connection with the universe. The sky holds a wealth of knowledge for those who can interpret and read the information it provides, rather like deciphering a map or browsing an encyclopaedia. Reading the stars is still used for navigation, or as a seasonal calendar for hunting and gathering.

Replicating Aboriginal works from the Bérengère Primat Collection, artgenève's curatorial team opens up, with a slight counterpoint, paths that are sometimes optimistic, sometimes disillusioned, sometimes funny, whimsical and often poetic.

INTERSTELLAIRE is a testament to contemporary art's ability to transport us to a universe with a complex surface, where dimensions are turned upside down, densities tilted, where time stands still and our perception opens up to the extra-lucid.

THE FOUNDATION

Opened in December 2018, the Opale Foundation is the only contemporary art centre dedicated to promoting Aboriginal art in Europe. It proposes a dialogue between cultures and peoples through art. Its exhibitions are mainly based on the Béren-gère Primat Collection, which comprises over 1,500 works and is one of the largest holdings of contemporary Aboriginal art in private hands.

THE EXHIBITION

INTERSTELLAIRE exhibition, from 18 June to 12 November 2023.

Curated by Fondation Opale, artgenève.

In parallel with the main exhibition, the Special Focus space at the Lens art centre is presenting *OBJECT OF INTEREST 700 E*, an artistic project by Joel Kuennen as part of the EPFL CDH Artist in Residence 2022 programme, Enter the Hyper-Scientific, at the École Polytechnique Fédérale de Lausanne (EPFL). Consolidated as an architectural sculpture, *OBJECT OF INTEREST 700 E* combines natural, technological and conceptual elements, and questions the role played by exoplanets in the cultural imagination.



Route de Crans 1, 1978 Lens

OPENING HOURS

ART CENTER

Wednesday - Sunday 10am - 6pm

RESTAURANT L'OPALE

Wednesday - Saturday 9.30am - 11pm

Sunday 9.30am - 7pm



CONTACTS

International

Claudine Colin Communication

Christine Cuny

christine@claudinecolin.com

+33 1 42 72 60 01

French-speaking Switzerland

Fondation Opale, communication

Vanessa Pannatier

vp@fondationopale.ch

+41 (0)27 483 46 16

German-speaking Switzerland

Gasserhuber GmbH

Kilian Gasser

kg@kiliangasser.ch

+41 79 443 55 21

THIERRY DEMANGE

RÉNOVATION  INTÉRIEURS



Av. de la Gare 4 • 3963 Crans-Montana • T +41 (0)27 480 44 00



Hélène Déco
 Chemin d'En Haut 15 - 1978 Lens
 Hélène Briol - 079 356 53 37
 helene.briol@hotmail.com ,
 Sur Facebook "Hélène Déco"

*Rideaux, coussins, tête de lit, tentures murales,
 restauration et couverture de meubles anciens et modernes,
 stores intérieurs, paroi japonaise*

PHIDA

À L'ABRI DU TEMPS

ÉTANCHÉITÉ FERBLANTERIE-COUVERTURE RÉSINE FAÇADE



PHIDA Étanchéité (VS) SA • Rte du Simplon 14 • 1902 Evionnaz • 027 766 40 10
www.phida.ch

COLLABORATION DES SOCIÉTÉS CLAUDE BONVIN ET FILS SA ET FTR RENOVATIONS SÀRL

Pouvez-vous vous présenter personnellement ?

Venance Bonvin, originaire de Lens, né le 31.12.1967, papa d'un garçon de 18 ans. Diplômé de l'école de commerce en 1984, j'ai ensuite obtenu le CFC de plâtrier-peintre en 1989 et la maîtrise fédérale de plâtrier en 1995. J'ai également un diplôme d'architecte d'intérieure de l'école Athenoeum (2011-2014).

François Thébault, originaire de Bretagne, né le 05.06.1995. Diplômé de diverses formations liés à la plâtrerie, j'ai œuvré au sein du compagnonnage. Je suis venu en Suisse il y a 5 ans pour rejoindre mon frère jumeau qui gère 5 restaurants. Très famille, nous nous aidons mutuellement. J'ai travaillé 1 année pour l'entreprise Claude Bonvin pour ensuite créer ma propre entreprise.

Nous vous laissons présenter vos sociétés respectives :

Claude Bonvin et Fils SA est une société familiale qui a été fondée par mon père il y a 56 ans. J'en suis collaborateur depuis 40 ans et je la dirige depuis maintenant 15 ans.

La société a été certifiée ISO 9001 et 14001 en 2010. Elle compte env. 40 collaborateurs et a acquis une solide expérience et met tout son savoir-faire au service de l'amélioration de votre cadre de vie depuis toutes ces années

FTR Renovations Sàrl a été créée depuis quelques années, au départ comme raison individuelle et ensuite en Sàrl

La société, spécialisée dans la plâtrerie, compte une dizaine de collaborateurs. Elle connaît un bon essor grâce à l'aide de mon frère et de ses associés (la famille Zhan) qui gèrent 5 restaurants, ce qui représente 50 collaborateurs, sur le Haut-Plateau.





Souhaitez-vous fusionner les sociétés FTR et Bonvin ?

Non, pas dans l'immédiat. Nous souhaitons nous apporter une complémentarité en collaborant pour apporter des réponses encore plus efficaces pour nos clients et partenaires. Nous allons mutuellement nous amener du soutien afin de renforcer les atouts de chacune de nos sociétés.

Que souhaitez-vous vous apporter l'une à l'autre ?

V.B. : mon expérience, ma sagesse en tant qu'ancien.

F.T. : ma dynamisme et une vision jeune, une force et une énergie à partager. Une gestion moderne du personnel

Avez-vous peur qu'il y ait une confusion vis-à-vis de vos clients ?

Nous ne le pensons pas. Nous sommes très attachés à chacune de nos identités, à notre relation particulière et de confiance que nous avons su créer avec nos clients. Chacune de nos sociétés gardera sa personnalité.

Que souhaitez-vous à vos collaborateurs ?

Nous espérons qu'ils pourront profiter de cette nouvelle collaboration pour développer encore davantage leurs compétences et leur expérience. Qu'ils soient fiers de pouvoir être les acteurs de cette appartenance.

Allez-vous développer/améliorer certains points de votre collaboration ?

S'efforcer à ce que chacun de nos collaborateurs trouve sa place au sein de cette nouvelle collaboration et ainsi créer une ambiance familiale.

Continuer à apporter à nos clients le meilleur service possible en étant à leur écoute et satisfaire leurs attentes.

Développer différents Show-Room, proposer à nouveau le savoir de l'architecture d'intérieur afin d'offrir un service spécialisé et de soutien à nos clients.

Quelles sont vos devises qui vous correspondent le mieux ?

« L'art d'autrefois par les artisans de demain »

« La satisfaction de notre clientèle est notre but essentiel »

« Nos spécialistes seront interprètes de vos plus beaux rêves et les réaliseront »

Vos complémentarités ?

L'âge, la formation, les origines

Quel est votre but aujourd'hui ?

Nous souhaitons apporter un savoir-faire encore plus professionnel et flexible à nos clients, nos collaborateurs et nos fournisseurs.

À moyen terme ?

Nous souhaitons créer des synergies dans la gestion de nos entreprises dans tous les secteurs pour être encore plus performants.



Et à long terme ?

V.B. : Dans 10 ans, j'attendrai l'âge de la retraite. Cette collaboration entre nos deux sociétés permettra d'assurer la pérennité de mon entreprise.

F.T. : Pourquoi ne pas envisager une réelle fusion et créer une seule Entité.

Et si la collaboration ne fonctionne pas ?

Nous avons pensé cette collaboration en prenant toutes les mesures nécessaires pour éviter tout dégât collatéral.

Gardez-vous l'identité de vos deux sociétés ?

Oui, évidemment, car elles ont leur personnalité et chacune doit satisfaire au mieux sa fidèle et future clientèle.

Que pouvons-nous vous souhaiter ?

Le plaisir d'avancer ensemble, une durabilité sur du long terme et bien sûr la pleine satisfaction de nos clients.

CLAUDE BONVIN & FILS SA

Rte du Sergnou 59, 1978 Lens
www.bonvin-fils.ch
+41(0)27 483 14 10

FTR RENOVATIONS SÀRL

c/o François Thébault
Route du Rawyl 37
3963 Crans-Montana
www.bonvin-fils.ch
+41(0)77 209 00 44



HANRO



LA FRILEUSE
AVENUE DE LA GARE 12,
3963 CRANS-MONTANA
+41 (0)27 481 25 20


La Frileuse
BEST BRANDS LINGERIE STORE

HANRO BY LA FRILEUSE
RUE DU GRAND-PLACE 10,
3963 CRANS-MONTANA
+41 (0)27 480 28 36

NOUVEAU SHOP ONLINE WWW.LAFRILEUSE.CH



VOTRE PARTENAIRE
INFORMATIQUE

Sierre ♦ Crans-Montana
www.quick-soft.ch

027/480 10 52
info@quick-soft.ch



ECLECTICA

UN ÉVÈNEMENT AUTOMOBILE D'EXCEPTION
ALLIANT PREMIUM ET ÉLÉGANCE

Plongez au cœur de l'univers automobile d'exception lors de l'événement estival incontournable à Crans-Montana : Eclectica. Organisée par l'Automobile Club, cette rencontre unique vous donne rendez-vous les 5 et 6 août 2023 dans la prestigieuse rue du Prado, au cœur de Crans-Montana, station prisée pour son raffinement et son standing.



Eclectic

L'Automobile Club de Crans-Montana, fort de ses 100 membres, est composée d'une équipe d'entrepreneurs passionnés par l'automobile. Leur ancrage à Crans-Montana, allié à leur amour pour les voitures d'exception, fait d'eux les acteurs incontournables des événements automobiles de la région. Mais leur engagement ne s'arrête pas là : ils organisent également l'événement Abracadabra visant à soutenir des associations caritatives, avec pour devise « La formule magique : Partage, soutien et générosité ! » Leur engagement multiple résonne auprès de nombreux passionnés d'automobiles, et en apportant le soutien à l'association Rêves suisses, ils ont même pu contribuer à réaliser le vœu le plus cher d'un petit garçon : celui de contempler les Ferrari en Italie.

L'événement qu'ils organisent, Eclectica, est un véritable enchantement. Déjà cette année, plus de 70 voitures d'exception sont enregistrées, et le public attendu est de plus en plus nombreux et diversifié, venant des horizons les plus lointains. Eclectica a su s'associer avec de grands constructeurs automobiles pour présenter un spectacle d'une envergure jamais vue. Le salon de luxe accueillera les marques les plus prestigieuses de l'automobile, offrant aux visiteurs une expérience inoubliable.



L'événement regorgera d'animations pour tous les âges, avec une multitude d'activités artistiques et musicales qui combleront petits et grands. Une nouveauté excitante s'annonce : une partie du parcours se déroulera sur une route fermée, créant ainsi le fameux Crans-turismo ! Les passionnés de voitures anciennes pourront également se régaler à l'Automobilia, un salon rétro dédié à l'art automobile, avec ses affiches, panneaux et petites voitures de collection.

Vous êtes propriétaire d'un véhicule d'exception ? Ne manquez pas l'occasion de faire partie de cet événement unique en son genre. Inscrivez-vous dès maintenant sur leur site internet jusqu'à la fin juillet et votre voiture aura peut-être la chance d'être sélectionnée pour faire partie du concours d'élégance rue du Prado. Rejoignez l'élite des passionnés d'automobile et bénéficiez d'un accueil VIP au Q.G. Eclectica, où l'élégance sera mise à l'honneur. Les voitures seront exposées rue du Prado, dans un ordre méticuleusement organisé par couleur, créant ainsi un spectacle visuel époustouflant.

Samedi et dimanche 5 et 6 août 2023, Crans-Montana se transformera donc en un véritable village automobile. En plus de l'exposition de voitures d'exception, vous pourrez également découvrir un village auto regroupant une dizaine de concessionnaires. Le parking du Sporting sera le lieu de rassemblement où se trouvera le Q.G. Eclectica, l'événement automobile phare de Crans-Montana. L'événement se terminera sur une soirée festive digne d'Eclectica.

Ne manquez pas cette occasion de vivre une expérience automobile inoubliable. Rejoignez l'aventure lors de la prochaine édition d'Eclectica à Crans-Montana. Inscrivez-vous dès maintenant sur leur site internet et préparez-vous à vivre des moments de passion, de glamour et de luxe au cœur de l'univers automobile.

N'oubliez pas : lors de l'événement Eclectica, chaque détail compte. C'est pour cela qu'ils vous invitent à participer pleinement à l'atmosphère élégante et rétro en vous habillant selon le thème « élégance ». Laissez-vous séduire par le charme de la belle époque et rejoignez-les pour créer des souvenirs impérissables au milieu des voitures de collection et des passionnés venus des quatre coins du monde.

automobileclubcm.com



ECLECTICA

**AN EXCEPTIONAL AUTOMOTIVE EVENT
COMBINING QUALITY AND ELEGANCE.**

Immerse yourself in the world of exceptional automobiles at the must-attend summer event in Crans-Montana: Eclectica. Organised by the Automobile Club, this unique event takes place on 5 and 6 August 2023 in the prestigious Rue du Prado, in the heart of Crans-Montana, a resort renowned for its refinement and luxury.





The Automobile Club de Crans-Montana, with its 100 members, is made up of a team of entrepreneurs with a passion for cars. Their roots in Crans-Montana, combined with their love of exceptional cars, make them key players in the region's motoring events. But their influence doesn't stop there: they also support charities such as Abracadabra, with the motto «The magic formula: Sharing, support and generosity!» Their multifaceted commitment resonates with many car enthusiasts, and they have even fulfilled a little boy's dearest wish: to gaze at Ferraris in Italy.

The event they organise, Eclectica, is a real delight. Already this year, more than 50 exceptional cars have been registered, and the expected public is growing in number and diversity, coming from the most distant horizons. Eclectica has tea-

med up with major car manufacturers to present a show on a scale never seen before. The luxury show will play host to the most prestigious brands in the automotive world, offering visitors an unforgettable experience.

The event will be packed with entertainment for all ages, with a host of artistic and musical activities to delight young and old alike. An exciting new feature is that part of the route will take place on a closed road, creating the famous Crans-turismo! Vintage car enthusiasts will also be able to enjoy Automobilia, a retro show dedicated to automotive art, with posters, panels and small vintage cars.

Do you own an exceptional vehicle? Don't miss the chance to be part of this unique event. Register now on their website until the end of July and your





car will be on display for the two days of the event. Join the elite of motoring enthusiasts and enjoy a VIP welcome at Eclectica HQ, where elegance will take centre stage. The cars will be displayed on the rue du Prado, in a meticulously organised order by colour, creating a breathtaking visual spectacle.

On Saturday and Sunday 5 and 6 August 2023, Crans-Montana will be transformed into a veritable car village. In addition to the exhibition of exceptional cars, you'll also be able to discover a car village featuring around ten dealerships. The Sporting car park will be the venue for the Eclectica HQ, Crans-Montana's flagship motoring event. The fes-

tivities will come to a climax on Saturday evening with a spectacular 'Cars parade', followed by a gala evening worthy of the grandest occasions. Finally, the awards ceremony will bring this extraordinary event to a close. Various categories will be awarded, highlighting the elegance, beauty and originality of the vehicles on display.

Don't miss this opportunity to enjoy an unforgettable motoring experience. Join the adventure at the next edition of Eclectica in Crans-Montana. Register now on their website and get ready to experience moments of passion, glamour and luxury at the heart of the automotive world.



Un conseil de qualité pour toutes les questions d'assurance et de prévoyance

AXA
Agence principale
Pierre-Philippe Pinsello
Rue Centrale 31
3963 Crans-Montana
Téléphone 027 481 92 92
cransmontana@axa.ch



Prix : CHF 4'500'000.-



Grand'Ours – combles

**Exceptionnel appartement de haut standing
situé dans les combles**

Implanté dans une magnifique résidence de haut standing, cet appartement de prestige de 5.5 pièces se trouve dans les combles, offrant une vue panoramique à couper le souffle sur la vallée du Rhône, créant une ambiance de rêve éveillé. La résidence est à quelques minutes à pied du centre de Crans, des remontées mécaniques de Cry d'Err et du Régent International School.

Le hall d'entrée prestigieux de cet appartement mène à un superbe salon doté d'un plafond boisé, qui ajoute un cachet particulier à l'ensemble. L'agencement spacieux de toutes les chambres dont une qui possède une jolie mezzanine, est conçu dans le style chalet de montagne luxueux. La pièce à vivre est embellie par un magnifique parquet qui la rend sublime.



www.altitude-immobilier.ch

ALTITUDE IMMOBILIER SÀRL | Rue Centrale 19, CH-3963 Crans-Montana

A woman with reddish-brown hair tied back, wearing a dark blue or black turtleneck sweater, is smiling at the camera. She is standing in a bakery. In the background, there are wooden shelves filled with various types of bread, including round loaves and braided breads. The lighting is warm and soft.

LA MIE FAVRE

UN RÉGAL ARTISANAL À DÉCOUVRIR
À CRANS-MONTANA

La Mie Favre, nichée au sein de paysages enchanteurs de Crans-Montana, est rapidement devenue une véritable tentation pour les habitants et les visiteurs. Ouverte en décembre dernier, cette boulangerie artisanale se distingue par ses créations alléchantes fraîchement sorties du four et son authenticité inégalée. Avec son ambiance chaleureuse et son équipe dévouée, la Mie Favre invite les gourmands à un voyage gustatif où les saveurs croustillantes et délicieuses se répandent dans toute la commune. Qu'est-ce qui a bien pu pousser le propriétaire à se lancer dans cette aventure folle ? « Un coup de folie », répond-il, un sourire en coin témoignant de son enthousiasme sans limites.





La Mie Favre, nichée au sein de paysages enchanteurs de Crans-Montana, est rapidement devenue une véritable tentation pour les habitants et les visiteurs. Ouverte en décembre dernier, cette boulangerie artisanale se distingue par ses créations alléchantes fraîchement sorties du four et son authenticité inégalée. Avec son ambiance chaleureuse et son équipe dévouée, la Mie Favre invite les gourmands à un voyage gustatif où les saveurs croustillantes et délicieuses se répandent dans toute la commune. Qu'est-ce qui a bien pu pousser le propriétaire à se lancer dans cette aventure folle? «Un coup de folie», répond-il, un sourire en coin témoignant de son enthousiasme sans limites.

Derrière les portes de la Mie Favre, c'est une équipe dynamique qui s'affaire avec enthousiasme et expertise. Ensemble, ils partagent une passion commune: créer des produits de boulangerie uniques et d'une qualité exceptionnelle. L'artisanat est au cœur de leur démarche. Tout est fabriqué chaque jour, avec amour et minutie ; et lorsqu'il reste des invendus en fin de journée, ils sont généreusement offerts aux animaux des paysans de la région, perpétuant ainsi le respect de la nature et des ingrédients utilisés. La Boulangerie Favre met également un point d'honneur à soutenir les producteurs locaux. Ils s'approvisionnent autant que possible à proximité, privilégiant les produits de saison pour garantir une expérience gustative incomparable. Rien n'est plus important pour eux que de proposer des mets qui respirent la fraîcheur et la saveur authentique de la région.

Viennoiseries, pâtisseries, pains variés, repas du midi, salades et en-cas gourmands, la boulangerie propose un éventail de choix alléchants. « Goûter nos produits, c'est les adopter! » nous affirme le propriétaire avec fierté. Mention spéciale pour le plat signature : l'entrecôte de La Mie Favre, servie à la manière des anciennes brasseries pour le plus grand plaisir des convives. Les clients ont également la possibilité de déguster leurs délices sur place, que ce soit dans la charmante salle intérieure ou sur la terrasse ensoleillée. Et avec les beaux jours qui s'annoncent, des cocktails rafraîchissants, tels que le Spritz au Limoncello, viendront compléter cette expérience gourmande. Et pour ceux qui sont pressés, un délicieux plat du midi à emporter est proposé, à l'exception de l'entrecôte, bien entendu. Vous l'avez compris, la Mie Favre, c'est bien plus qu'une simple boulangerie. C'est un lieu où la tradition se mêle



à l'audace, où la passion pour les produits artisanaux se ressent à chaque bouchée.

Alors, laissez-vous envoûter par les arômes alléchants qui émanent de la Boulangerie Favre. Laissez vos papilles s'émerveiller devant la fraîcheur et la qualité des produits. Venez vivre l'expérience d'une boulangerie qui honore les traditions tout en s'ouvrant à de nouvelles saveurs. La Boulangerie Favre est là pour vous accueillir, et pour vous faire voyager à travers ses créations uniques.

LA MIE FAVRE

Rue Centrale 21, 3963 Crans-Montana
+41 (0)27 480 33 33

HORAIRES

dimanche - lundi	7h - 15h
mardi - samedi	7h - 21h

18h - 21h, uniquement terrasse et selon la météo

CUISINE

mardi - samedi	11h30-14h30
----------------	-------------

LA MIE FAVRE

A HANDMADE DELIGHT TO DISCOVER IN CRANS-MONTANA

La Mie Favre, nestled in the enchanting landscape of Crans-Montana, has quickly become a real temptation for locals and visitors alike. Opened last December, this artisan bakery stands out for its mouth-watering freshly baked creations and unrivalled authenticity. With its warm atmosphere and dedicated team, La Mie Favre invites the taster on a culinary journey filled with crisp, delicious flavours. What inspired the owner to embark on this crazy adventure? « A bit of madness », he replies, a wry smile testifying to his boundless enthusiasm.





Gilbert Favre, founder





Behind the doors of La Mie Favre is a dynamic team working with enthusiasm and expertise. Together, they share a common passion: creating unique bakery products of exceptional quality. Craftsmanship is at the heart of their approach. Everything is made fresh every day, with love and attention to detail; and when there are any leftovers at the end of the day, they are generously donated to the local farmers' animals, perpetuating their respect for nature and the ingredients used. Boulangerie Favre also makes a point of supporting local producers. As far as possible, they source their produce locally, favouring seasonal products to guarantee an incomparable taste experience. Nothing is more important to them than offering dishes that exude the freshness and authentic flavour of the region.

Viennoiseries, pastries, a variety of breads, lunches, salads and gourmet snacks - the bakery offers a tantalising range of choices. « Tasting our products means adopting them » says the

owner with pride. A special mention goes to the signature dish: entrecôte de La Mie Favre, served in the style of the old brasseries to the delight of guests. Customers can also enjoy their delicacies on the premises, either in the charming indoor dining room or on the sunny terrace. And with the fine weather in the summer, refreshing cocktails such as the Limoncello Spritz will complete the gourmet experience. And for those in a hurry, a delicious takeaway lunch is available, with the exception of the entrecôte, of course. As you can see, La Mie Favre is much more than just a bakery. It's a place where tradition meets boldness, where the passion for artisanal products is felt in every bite.

Let yourself be enchanted by the tempting aromas emanating from Boulangerie Favre. Let your taste buds marvel at the freshness and quality of our products. Come and experience a bakery that honours tradition while embracing new flavours. Boulangerie Favre is here to welcome you, and to take you on a journey through its unique creations.

AS Concept

— Votre feu, notre passion —



079 130 18 05
www.asconcept.ch

Cheminées
poêles - tubages

attika®
FEUERKULTUR



berclaz + romailleur sa

+ maîtrise fédérale +

brevet fédéral brûleur

chauffages - dépannages
brûleurs - pompe à chaleur
service entretien complet
de chauffage

tél. 027 481 22 59
fax 027 481 47 59
info@berclaz-romailleur.ch



3974 mollens - 3971 chermignon

Montanagest sarl Michel Mendicino

ADMINISTRATION D'IMMEUBLES
DOMICILIATIONS • VENTES

Où sommes-nous?

Au cœur de Crans-Montana
immeuble Le Rothorn,
au-dessus du Restaurant «Au Centre»
au 1^{er} étage

Comment nous joindre?

Par téléphone +41 (0)27 480 14 75
Par e-mail: info@montanagest.ch

Discrétion et compétence

depuis 2007 à votre service

RUE THÉODORE STÉPHANI 4 - CASE POSTALE 290
3963 CRANS-MONTANA 1



Menuiserie - Cuisine - Fenêtres PVC

Charles Mabillard 079 401 98 57
Jean-Daniel Emery 079 278 52 56

Tél. 027 483 18 24 Fax 027 483 53 37

charlymabillardsa@gmail.com





LE GRAND-PÈRE CORNUT

UN ARTISAN PASSIONNÉ AU SAVOIR-FAIRE INÉGALÉ

Au cœur de la charmante commune de Randogne réside un véritable trésor de l'artisanat : les jardins de Naye Sàrl du Grand-Père Cornut. Depuis plus de trois décennies, Yves Cornut confectionne avec passion et maîtrise une gamme exceptionnelle de liqueurs, spiritueux, eaux-de-vie et sirops. Ce qui rend son travail d'autant plus remarquable, c'est qu'il réalise lui-même chaque étape de la création de ces délices avec une attention méticuleuse aux détails. Ainsi, de la sélection des plantes et des fruits jusqu'à la mise en bouteille, aucune tâche ne lui échappe.



Le secret des délicieuses boissons du Grand-Père Cornut réside dans l'utilisation minutieuse de produits soigneusement sélectionnés. Quand Yves Cornut n'est pas en train de récolter du génépi ou de la gentiane dans nos montagnes, il est possible de le retrouver au cœur des jardins de Naye. Véritable passionné, il cultive une multitude de trésors naturels tels que le thym citronné, le romarin, la sauge, le basilic, la verveine, la mélisse, la menthe et bien d'autres merveilles. Chaque herbe parfumée est cueillie à la main avec précaution, puis méticuleusement assemblée pour donner vie à de délicieuses liqueurs. « La Chose », qui est un exemple parmi tant d'autres, est confectionnée à partir de ces herbes soigneusement sélectionnées. Cette liqueur, un excellent digestif, révèle toutes ses saveurs lorsqu'elle est dégustée bien fraîche, accompagnée d'une tranche de citron. Une autre création, le « Supplice », associe habilement l'absinthe et le gingembre. Que ce soit en tant que digestif ou en tant que remède du Grand-Père Cornut, ces créations intenses offrent une expérience unique qui séduira les amateurs de liqueurs les plus exigeants.

Avec plus de cinquante variétés de liqueurs à son actif, Yves Cornut aime également explorer des territoires gustatifs inédits. Sa créativité sans limite se manifeste dans des créations audacieuses, telles que les liqueurs à la mangue,

au pamplemousse ou encore au litchi. Selon lui, la liqueur dépasse en subtilité et en polyvalence le vin. Elle se marie harmonieusement avec une multitude de plaisirs, qu'il s'agisse d'un champagne, d'un fromage de chèvre (un accord divin avec la liqueur de poire), d'une glace onctueuse ou même d'un succulent dessert au chocolat. Laissez libre cours à votre imagination, car il suffit d'une idée et d'un brin de créativité pour découvrir des combinaisons exquises.

Ce qui distingue le Grand-Père Cornut, c'est son souci du détail. Il voyage même jusqu'aux confins du monde pour dénicher des produits d'exception. De Madagascar, il rapporte du poivre noir qui confère à ses créations une touche subtile et exotique. Dans la région du Piémont, il sélectionne avec minutie les noisettes, qu'il estime être les meilleures au monde, pour sublimer certaines de ses liqueurs.

Véritable passionné de son métier, Yves invite chacun à découvrir ses créations d'exception. Son domaine est ouvert aux visiteurs curieux de voir de leurs propres yeux le lieu où la magie s'opère. Une dégustation sur place est également possible, sur réservation, pour s'imprégner de l'ambiance authentique de Randoigne et partager un moment privilégié avec cet artisan passionné.





Le Grand-Père Cornut se distingue fièrement en présentant ses créations lors de divers événements, parmi lesquels figurent ses nombreuses participations à la célèbre Foire du Valais. Installé au stand numéro 109, cet espace devient un point de ralliement incontournable pour les passionnés de liqueurs, d'eaux-de-vie et de sirops. L'occasion parfaite pour vous laisser tenter par les fameux « Petits Sucres » qui ont su conquérir le cœur des connaisseurs. Ces douceurs à la fois sucrées et irrésistiblement alcoolisées ne manqueront pas de vous séduire par leur exquise saveur. Alors, venez les découvrir lors de votre visite et succombez à la tentation de ces petites merveilles gustatives. Et pour ceux qui ne peuvent se déplacer, le Grand-Père Cornut propose également l'envoi de ses produits par la poste, permettant ainsi à tous de profiter de ses créations, où qu'ils se trouvent. Que ce soit pour une dégustation sur place à Randogne ou une commande par la poste, une rencontre avec le Grand-Père Cornut promet un voyage sensoriel inoubliable.

En perpétuelle quête d'innovation, le Grand-Père Cornut travaille toute l'année pour développer de nouveaux produits. Donc n'hésitez pas à découvrir cet univers envoûtant, laissez-vous séduire par ses liqueurs d'exception et plongez dans un monde où les saveurs se mêlent avec harmonie.

GRAND-PÈRE CORNUT

Yves Cornut, 3975 Crans-Montana
www.grandperecornut.com
+41 (0)79 221 19 19

LE GRAND- PÈRE CORNUT

A PASSIONATE CRAFTSMAN WITH UNRIVALLED EXPERTISE

In the heart of the charming region of Randogne lies a veritable treasure trove of craftsmanship: Grand Père Cornut. For more than three decades, Yves Cornut has been passionately crafting an exceptional range of liqueurs, spirits, fruit brandies (eaux-de-vie) and syrups. What makes his work all the more remarkable is that he carries out every stage in the creation of these delights himself, with meticulous attention to detail. From the selection of plants and fruit to the bottling, no task escapes him.







The secret of Grand-Père Cornut's delicious drinks lies in the meticulous use of carefully selected products. When Yves Cornut isn't harvesting the aromatic plants, genepi or gentian, in our mountains, you can find him in his garden. A true enthusiast, he cultivates a multitude of natural treasures such as lemon thyme, rosemary, sage, basil, verbena, lemon balm, mint and many other marvels. Each fragrant herb is carefully hand-picked, then meticulously blended to give life to delicious liqueurs. « La Chose », just one of many examples, is made from these carefully selected herbs. This liqueur, an excellent digestive, reveals all its flavours when enjoyed chilled, accompanied by a slice of lemon. Another creation, 'Supplice', skillfully combines absinthe and ginger. Whether enjoyed as a digestif or as Grand-Père Cornut's remedy, these intense creations offer a unique experience that will appeal to the most demanding liqueur lovers.

With more than fifty varieties of liqueur to his name, Yves Cornut also likes to explore new taste territories. His boundless creativity is evident in bold creations such as mango, grapefruit and lychee liqueurs. He believes that liqueurs are more subtle and versatile than wine. It goes perfectly with a multitude of pleasures, whether it's a sparkling wine, goat's cheese (a divine match with pear liqueur), creamy ice cream or even a succulent chocolate dessert. Let your imagination run wild, because all it takes is an idea and a little creativity to discover exquisite combinations.

What sets Grand-Père Cornut apart is the attention to detail. He even travels to the ends of the earth to unearth exceptional products. From Madagascar, he brings back black pepper, which gives his creations a subtle, exotic touch. In the Piedmont region, he meticulously selects hazelnuts, which he considers to be the best in the world, to sublimate some of his liqueurs.

Yves is passionate about his craft, and invites everyone to discover his exceptional creations. His estate is open to visitors curious to see for themselves the place where the magic happens. On-site tastings are also available, by prior arrangement, to soak up the authentic atmosphere of Randogne and share a special moment with this passionate craftsman.



Grand-Père Cornut is proud to showcase his creations at a variety of events, including numerous appearances at the famous Foire du Valais. Located at stand number 109, this area has become an essential meeting point for liqueur, eau-de-vie and syrup enthusiasts. It's the perfect opportunity to indulge in the famous « Petits Sucres », which have captured the hearts of connoisseurs. These sweet, irresistibly alcoholic treats are sure to win you over with their exquisite flavour. So come and discover them during your visit and succumb to the temptation of these little gustatory marvels. And for those who can't make it, Grand-Père Cornut also offers to send its products by post, so that

everyone can enjoy its creations, wherever they may be. Whether you want to taste the products on site in Randogne or order them by post, a meeting with Grand-Père Cornut promises an unforgettable sensory journey.

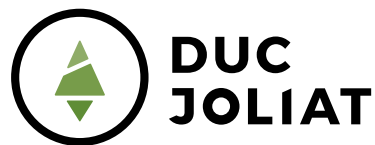
Constantly seeking innovation, Grand-Père Cornut works all year round to develop new products. So don't hesitate to discover this bewitching world, let yourself be seduced by its exceptional liqueurs and plunge into a world where flavours blend harmoniously.

NOS TALENTS SONT MULTIPLES
 MENUISERIE - EBENISERIE - CHARPENTE - AGENCEMENT D'INTERIEUR

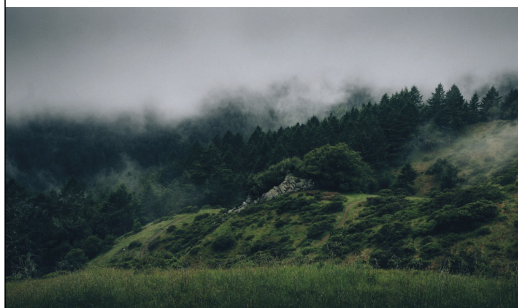


antoine pralong
 FONDÉ EN 1914

Route Cantonale 23, CH 3971 Chermignon | tél. +41 (0)27 483 24 54
 info@antoinepralong.ch | www.antoinepralong.ch



Damien Duc et Gabriel Joliat
 +41 79 683 45 54 - ducjoliat@gmail.com
 —
 Paysagisme – abattages – élagages
 création et entretien d'espaces verts



bonvin
b-groupe.ch

sanitaire, chauffage, couverture,
 ventilation, dépannage ✓
 3960 Corin - 027 455 06 31



J.P. Barras Electricité SA
Shop in Crans

Grand-Place 7 - Crans-Montana
027 481 39 56 - jpbarras.ch



LA FERME DES TRONTIÈRES

PASSION ET SAVOIR-FAIRE EN FAMILLE

Juste au-dessus du village de Randogne, se trouve la Ferme des Trontières, un lieu où la passion pour l'agriculture et la tradition fromagère se transmet de génération en génération. Ici, Samuel et Séverine Berclaz, entourés de leurs enfants, perpétuent avec fierté l'héritage familial depuis plusieurs décennies. Nous vous invitons à vous plonger au cœur de leur univers.



Samuel, la ferme est dans votre famille depuis plusieurs décennies, pouvez-vous nous parler de son histoire ?

L'histoire de notre ferme remonte à plus de 50 ans maintenant. C'était à une époque où l'agriculture, l'élevage et la production de lait étaient des activités courantes dans notre région. En 1972, mon père et mon oncle, tous les deux éleveurs de bétail, ont décidé de s'associer pour créer une ferme dans le charmant village de Randogne. Et c'est à partir de 1973 que nous avons commencé à fabriquer notre propre fromage. Au fil des années, la Ferme des Berclaz de Randogne s'est fait un nom, attirant de plus en plus d'amateurs de fromage et de locaux en quête de produits de qualité. Mais au tournant des années 2000, j'ai réalisé qu'il était temps de moderniser nos installations et de rationaliser nos méthodes agricoles. C'est ainsi que j'ai entrepris la construction de notre nouvelle exploitation. Le déménagement vers nos nouveaux bâtiments a été un véritable tournant dans l'histoire de notre ferme familiale. Nos nouvelles installations modernes nous permettaient de traiter le lait de manière plus efficace et de produire un fromage d'une qualité supérieure. Les méthodes traditionnelles, comme la traite, le travail dans l'étable et l'alimentation du bétail ont été considérablement allégés par des équipements et des techniques plus efficaces.



Tout comme vous avez rejoint votre père, vos fils travaillent maintenant à vos côtés. Qu'est-ce que cela représente pour vous ?

La Ferme des Trontières est notre foyer, le lieu où la nouvelle génération de la famille Berclaz s'épanouit. Mes trois fils et moi travaillons main dans la main, partageant notre passion commune pour l'agriculture. Ils ont grandi en côtoyant les vaches, en participant aux soins des petits veaux et en se familiarisant avec les multiples facettes de notre métier prenant. L'aîné a été le premier à manifester un vif intérêt pour notre travail. Ce fut ensuite le tour du deuxième et finalement du petit dernier ! C'était une opportunité pour moi de transmettre mon savoir et de former un apprenti qui partageait non seulement mon intérêt, mais aussi ma passion pour notre métier. Mes enfants s'investissent pleinement dans notre ferme. Ils ont acquis une solide connaissance du métier grâce à leur immersion constante dans cet environnement depuis leur plus jeune âge. Ils ont grandi en se socialisant avec les veaux et ont développé un lien profond avec nos vaches. La ferme est leur domaine, et je suis fier de voir qu'ils prennent les choses en main. J'ai confiance en eux et je sais qu'ils peuvent accomplir les tâches qui leur sont confiées sans hésitation. Cependant, je suis conscient que l'agriculture est un métier exigeant qui ne peut pas être imposé. C'est un choix personnel motivé par une passion profonde. Je me considère chanceux d'avoir pu choisir ma propre voie, et je suis heureux de voir que mes fils ont également choisi de suivre le même chemin. Mais je sais aussi que cela signifie qu'ils doivent faire face aux responsabilités qui incombent à l'agriculture. Je souhaite qu'ils trouvent un équilibre entre leur amour pour les animaux et les défis qui se présentent à eux.

Séverine, vous qui n'avez pas grandi dans ce milieu, que pensez-vous de cette dynamique familiale ?

C'est magnifique de voir trois générations travailler ensemble avec une telle harmonie et une passion commune, surtout en considérant que je n'ai pas grandi dans le milieu agricole. Personnellement, je gère l'administratif de l'exploitation. Nous travaillons donc tous ensemble et notre quotidien est rythmé par la ferme. Même si mon beau-père et son beau-frère sont officiellement à la retraite, ils continuent à apporter leur aide précieuse à la ferme. En ce moment même, mon beau-père s'occupe du fromage, ceci dé-





montre son engagement et son attachement à notre activité familiale. Il est indéniable que le monde de l'agriculture demande un investissement considérable en termes de temps et d'énergie. Cependant, en observant mes fils qui ont grandi au sein de cette ferme, je constate à quel point ils s'épanouissent dans cet environnement. Ils ont développé une véritable passion pour l'agriculture et participent activement aux différentes tâches nécessaires au bon fonctionnement de l'exploitation. Les voir grandir et s'épanouir dans ce contexte familial et agricole est touchant. Le travail en famille revêt une importance particulière, car il nous permet de partager des moments précieux ensemble, de transmettre des connaissances et des valeurs à travers le temps. Les anciens membres de la famille qui continuent à contribuer à la ferme sont une véritable source d'inspiration et de savoir-faire. Leur expérience et leur expertise sont inestimables et contribuent à maintenir les traditions et les pratiques agricoles qui ont fait le succès de notre ferme. Être agriculteur, c'est plus qu'un gagne-pain. C'est pour beaucoup une vocation qui nous unit en tant que famille et qui nous permet de préserver et de perpétuer un héritage agricole riche. Je suis contente de voir mes fils s'épanouir dans ce milieu et de contribuer à la prospérité de notre ferme familiale. Quoi de mieux que de voir nos efforts communs porter leurs fruits et de voir mon mari et mes enfants partager cette passion ?

Samuel, Séverine, comment gérez-vous cette transition entre modernisation et tradition ?

Aujourd'hui, nous continuons à suivre l'évolution de l'agriculture et à adopter les avancées technologiques. Certains agriculteurs ont même opté pour l'utilisation de robots de traite et d'autres technologies innovantes. Bien que nous n'ayons pas encore franchi le cap de l'automatisation, nous sommes conscients de l'importance de rester à la pointe des pratiques agricoles modernes. Pour nous, la tradition et l'innovation vont de pair. Notre histoire et notre savoir-faire sont hérités de nos aïeux, mais nous sommes également ouverts aux nouvelles possibilités offertes par la technologie. C'est ainsi que nous continuons à faire évoluer notre ferme, tout en maintenant nos valeurs de respect de la terre, du bien-être animal et de la production d'un fromage de qualité. Nous sommes reconnaissants envers nos clients fidèles, qui nous soutiennent depuis des décennies, ainsi qu'envers les nouvelles générations de consommateurs qui découvrent nos produits. Nous sommes animés par une passion commune pour l'agriculture et le fromage, et c'est cette passion qui nous pousse à continuer d'innover et d'évoluer dans notre domaine.

Pouvez-vous nous parler de vos produits ?

Nous proposons une sélection de produits du terroir valaisan, fabriqués artisanalement avec le lait de nos vaches. Notre ferme souhaite mettre en valeur les richesses de notre terroir. Parmi nos produits phares, le célèbre fromage à raclette du Valais AOP occupe une place de choix. Nous sommes réputés pour la qualité et l'authenticité de ce fromage, qui représente une grande part de notre production. Récemment, à la suite de la fusion de nos communes nous avons adopté l'appellation « Crans-Montana » et c'est sous ce nom qu'est désormais commercialisé notre fromage à raclette. Nous proposons également d'autres spécialités fromagères telles que la tomme de Randogne et le « vieux » fromage. Chaque produit est élaboré et affiné sur place, garantissant une qualité optimale et une saveur authentique. Nous sommes attachés à notre savoir-faire artisanal, et c'est avec passion que nous perpétons ces traditions fromagères. Il est important de souligner que notre production est axée sur la qualité plutôt que sur la quantité. Nous nous concentrons sur nos spécialités phares, en veillant à maintenir leur excellence et leur réputation. Nous sommes fiers de représenter le terroir valaisan à travers nos produits, et nous nous engageons à offrir à nos clients des saveurs uniques, le fruit d'un travail minutieux et passionné. Nous espérons qu'en dégustant nos fromages, les amateurs de produits du terroir puissent découvrir l'essence même de notre région et apprécier le savoir-faire traditionnel transmis par-delà les générations.

J'ai aperçu un distributeur automatique à l'entrée de la ferme. Où vos clients peuvent-ils retrouver vos produits ?

Pour faciliter les achats, nous avons mis en place un distributeur automatique accessible 24h/24. Ce distributeur permet à nos clients de se procurer nos produits à tout moment, offrant ainsi une grande flexibilité. Que ce soit pendant les heures d'ouverture de la ferme ou en dehors de celles-ci, nos clients peuvent toujours trouver nos produits frais grâce à ce service pratique. Outre nos produits laitiers, nous proposons une sélection d'accompagnements soigneusement choisis : des cornichons, des oignons et des pommes de terre, de la confiture ainsi que du pain de chez le boulanger Taillens sont disponibles pour accompagner nos fromages. Il est important de noter que notre éta-

blissement fonctionne exclusivement en espèces. Nous n'acceptons pas les paiements par carte et nous ne vendons pas d'alcool. Cependant, nous avons pris en compte les besoins de nos clients étrangers en acceptant les euros au distributeur automatique, facilitant ainsi les transactions. Depuis sa mise en place en fin 2015, notre distributeur automatique est devenu un atout majeur pour notre ferme. Il a considérablement amélioré nos services, en particulier pendant les soirées d'hiver. Auparavant, nos horaires d'ouverture ne permettaient pas aux skieurs de profiter de nos produits après leurs descentes tardives. Désormais, grâce au distributeur automatique, nos clients peuvent s'approvisionner à tout moment, même tard le soir. Il est devenu un incontournable pour de nombreux clients, y compris les fêtards estivaux qui rentrent tard et cherchent à acheter du fromage pour une raclette improvisée. Cette commodité a été très appréciée et a contribué au succès de notre ferme. Depuis l'arrivée de la pandémie de Covid-19, nous avons dû adapter notre modèle de vente. Avant, la majorité de nos ventes se faisaient directement à la ferme, mais avec les restrictions sanitaires, nous avons augmenté la livraison de nos produits dans les petits magasins locaux de la région, tels que la laiterie Au Petit Chalet, la boucherie du Rawyl, Volg, Edelweiss, le magasin de la boulangerie Taillens des Violettes et Agrol.





Ce changement a été bénéfique pour notre entreprise, même s'il a demandé une organisation supplémentaire. La pandémie a modifié les habitudes de consommation et a créé une demande croissante pour les produits locaux. La livraison est devenue essentielle pour répondre aux besoins de nos clients, et nous avons dû et su nous adapter rapidement à cette nouvelle réalité. Nos produits peuvent également être retrouvés dans les restaurants locaux tels que le Mayen, le Cervin ou encore le Pas de l'Ours, mais aussi avec l'entreprise « Raclette on tour », qui propose un service de racleur à domicile.

Votre exploitation a une longue histoire. J'imagine que votre clientèle a dû évoluer. Pouvez-vous m'en dire plus ?

Auparavant, notre clientèle était constituée principalement de personnes âgées, en particulier des retraités. Ils étaient fidèles et réguliers, achetant des fromages entiers en quantité de 5, 6 ou 10 pièces, qu'ils stockaient et finissaient d'affiner dans leurs caves personnelles. Ils se chargeaient ensuite de découper et de distribuer le fromage à leurs familles respectives. Cependant, au fil du temps, cette clientèle s'est peu à peu réduite et nous avons constaté une baisse significative des ventes de fromages entiers. Il est devenu rare

de voir des clients acheter plusieurs pièces de fromage. La tendance s'est inversée, et désormais la majorité de nos ventes se font sous forme de fromage sous vide, déjà portionnés. Cette évolution a entraîné des changements dans notre travail de vente. Nous devons maintenant préparer des portions individuelles, ce qui demande plus de temps et de précision dans le processus de découpe et d'emballage. Cependant, malgré ces changements, nous avons réussi à attirer une nouvelle clientèle, en particulier les jeunes. Nous sommes encouragés de constater que de nombreux jeunes clients apprécient nos produits et sont attachés à la qualité et à la tradition des produits locaux. Cette nouvelle génération joue un rôle essentiel dans la pérennité de notre activité, apportant une dynamique et une continuité appréciée. Nous apprécions servir une clientèle variée. Chaque client est important pour nous, et nous sommes déterminés à répondre à leurs attentes et à offrir des produits de qualité supérieure. Nous continuerons à nous adapter aux évolutions du marché et à proposer des produits authentiques qui reflètent la richesse de notre terroir valaisan.

Le métier d'agriculteur est un travail entre l'homme et la terre. Avec toutes les nouvelles inquiétudes concernant les changements climatiques, quel est votre positionnement ?

En effet, comme nous travaillons la terre, nous sommes naturellement soucieux des questions énergétiques. Nous allons mettre en place des installations photovoltaïques sur le toit de notre ferme, ainsi que des systèmes de production thermique. Nous avons également prévu d'installer un boiler de 15'000 litres pour l'eau chaude cet été, pour renforcer notre utilisation de l'énergie thermique dans la fabrication et le chauffage de l'eau. Nous utilisons déjà une chaudière à pellets depuis plus de vingt ans pour toute l'eau chaude de l'exploitation et de la maison. Cette approche écologique est en accord avec nos valeurs et notre vision de l'exploitation. L'aspect écologique est une préoccupation importante pour nous, même si nous ne cherchons pas à adopter une approche extrême. Nous nous soucions d'avoir une agriculture respectueuse de l'environnement. Que ce soit mon mari, nos enfants ou les autres personnes travaillant à la ferme, nous avons à cœur de prendre soin de la terre, de l'entretenir avec plaisir et de respecter le bien-être des animaux et des champs. Cette approche respon-

sable envers l'environnement et les ressources naturelles fait partie intégrante de notre identité de paysan. Bien que nous ne poussions pas cette démarche à l'extrême, nous nous engageons sincèrement envers une agriculture durable et respectueuse. En contrepartie, nous demandons aussi un respect de nos prairies. Un débris égaré peut être ingéré par notre bétail et certains de ces incidents ont déjà conduit à la mort de nos animaux.

**Vous n'êtes situés qu'à cinq minutes de la station.
Qu'est-ce que cette proximité vous apporte ?**

En Suisse, l'agriculture est un élément essentiel de l'identité du pays. Les visiteurs, notamment ceux du tourisme, veulent voir les vaches, les montagnes. Ce qui est particulièrement intéressant à Crans-Montana, c'est que malgré son côté international, urbain et touristique, notre ferme est à proximité et offre l'expérience de voir une véritable exploitation agricole. Lorsque nous avons initialement installé le distributeur automatique, nous avions quelques doutes quant à son succès, car nous nous sentions un peu isolés. Cependant, nous sommes réellement proches de Crans-Montana, ce qui rend cette expérience agricole accessible aux visiteurs. Les visiteurs peuvent facilement s'échapper de l'effervescence de la station pour venir chez nous et profiter d'un moment authentique à la ferme. C'est

un avantage considérable d'avoir cette proximité, car cela permet aux visiteurs de découvrir différentes facettes de la région, que ce soit en se relaxant sur la plage ou en dégustant un cocktail au bord du lac. Nous avons de la chance d'être situés si près de la station tout en offrant une expérience rurale unique. Cela contribue à l'attrait global de la région et ajoute une dimension authentique à l'expérience touristique.

La Ferme des Trontières incarne l'esprit d'une famille dévouée à l'agriculture et à la production de fromage. L'histoire des Berclaz est celle d'une passion transmise de génération en génération, d'une tradition préservée avec amour et d'une quête constante de qualité. En goûtant à ses produits authentiques, les visiteurs ont l'opportunité de découvrir l'âme de la région valaisanne. Nous vous invitons donc à déguster leurs fromages, tant dans les différents restaurants et commerces de la station, que chez vous autour d'une délicieuse raclette.

LA FERME DES TRONTIÈRES

Samuel Berclaz,
Route de Pafouer 48, 3975 Crans-Montana
www.ferme-fromagerie.ch
+41 (0)27 481 88 91



TRONTIÈRES FARM

FAMILY PASSION AND KNOW-HOW

Just above the village of Randogne lies the Ferme des Trontières, a place where a passion for agriculture and traditional cheese-making has been passed down from generation to generation. Here, Samuel and Séverine Berclaz, surrounded by their children, have been proudly carrying on the family heritage for several decades. We invite you to take a look inside their world.







Samuel, the farm has been in your family for several decades. Can you tell us a bit about its history?

The history of our farm goes back over 50 years now. It was a time when farming, livestock breeding and milk production were common activities in our region. In 1972, my father and my uncle, both cattle farmers, decided to join forces to create a farm in the charming village of Randogne. In 1973, we started making our own cheese. Over the years, Ferme des Berclaz de Randogne made a name for itself, attracting more and more cheese lovers and locals looking for quality products. But at the turn of the millennium, I realised it was time to modernise our facilities and streamline our farming methods. So I set about building our new farm. The move to our new buildings was a real turning point in the history of our family farm. Our new, modern facilities allowed us to process the milk more efficiently and produce cheese of even higher quality. The traditional methods for milking, hay collecting and feeding the cattle have been considerably reduced by sophisticated equipment and more efficient techniques.

Just as you joined your father, your sons are now working alongside you. What does this mean to you?

Ferme des Trontières is our home, the place where the new generation of the Berclaz family thrives. My three sons and I work hand in hand, sharing our common passion for farming. They have grown up alongside the cows, helping to look after the little calves and learning about the many facets of our fascinating profession. The eldest was the first

to show a keen interest in our work. Then it was the turn of the second-born and finally the youngest! It was an opportunity for me to pass on my knowledge and train an apprentice who shared not only my interest but also my passion for our trade. My children are fully committed to our farm. They have acquired a solid knowledge of the trade thanks to their constant immersion in this environment from an early age. They have grown up socialising with the calves and have developed a deep bond with our cows. The farm is their domain, and I'm proud to see them taking things in hand. I have confidence in them and know that they can carry out the tasks entrusted to them without hesitation. However, I am aware that farming is a demanding profession that cannot be imposed. It's a personal choice motivated by a deep-seated passion. I consider myself lucky to have been able to choose my own path, and I'm pleased to see that my sons have also chosen to follow the same path. But I also know that this means they have to face up to the responsibilities that come with farming. I hope they find a balance between their love of animals and the challenges they face.

Séverine, as someone who didn't grow up in this environment, what do you think of this family dynamic?

It's wonderful to see three generations working together with such harmony and a shared passion, especially considering that I didn't grow up in the farming world. Personally, I manage the administrative side of the business. So we all work together and our daily lives are punctuated by the farm. Even though my father-in-law and his brother-in-

law are officially retired, they continue to provide invaluable help on the farm. At this very moment, my father-in-law is looking after the cheese, which shows his commitment and attachment to our family business. There's no denying that farming requires a considerable investment of time and energy. However, when I look at my sons who have grown up on this farm, I can see how much they thrive in this environment. They have developed a real passion for farming and play an active part in the various tasks required to keep the farm running smoothly. Seeing them grow and flourish in this family and farming environment is touching. Working as a family is particularly important, as it allows us to share precious moments together and pass on knowledge and values over time. The older family members who continue to contribute to the farm are a real source of inspiration and know-how. Their experience and expertise are invaluable and help to maintain the traditions and farming practices that have made our farm a success. Farming is more than a livelihood. For many, it's a vocation that unites us as a family and enables us to preserve and perpetuate a rich agricultural heritage. I'm proud to see my sons thriving in this environment and contributing to the prosperity of our family farm. What could be better than to see our joint efforts bear fruit and to see my husband and children share this passion?

Samuel, Séverine, how are you managing this transition between modernisation and tradition?

Today, we're continuing to keep up with developments in agriculture and to embrace technological advances. Some farmers have even opted to use milking robots and other innovative technologies. Although we haven't yet taken the plunge into automation, we are aware of the importance of staying at the cutting edge of modern farming practices. For us, tradition and innovation go hand in hand. We're proud of our history and the knowledge we've inherited from our ancestors, but we're also open to the new possibilities offered by technology. This is how we continue to develop our farm, while maintaining our values of respect for the land, animal welfare and the production of quality cheese. We are grateful to our loyal customers, who have supported us for decades, and to the new generations of consumers who are discovering our products. We share a passion for farming and cheese, and it is this passion that drives us to continue to innovate and evolve in our field.

Can you tell us about your products?

We offer a selection of products from the Valais region, made by hand with milk from our own cows. Our farm aims to showcase the richness of our region. Our flagship products include the famous Valais PDO raclette cheese. We are renowned for the quality and authenticity of this cheese, which accounts for a large proportion of our production. Recently, following the merger of our communes, we adopted the name «Crans Montana», and it is under this name that our raclette cheese is now marketed. We also offer other cheese specialties such as tomme de Randogne and «vieux» cheese. Each product is made and matured on the premises, guaranteeing optimum quality and authentic flavour. We are committed to our traditional know-how, and it is with passion that we perpetuate these cheese-making traditions. It's important to stress that our production is focused on quality rather than quantity. We concentrate on our flagship specialties, taking care to maintain their excellence and reputation. We are proud to represent the Valais terroir through our products, and we are committed to offering our customers unique flavours, the fruit of meticulous and passionate work. We hope that by sampling our cheeses, fans of local products can discover the very essence of our region and appreciate the traditional know-how handed down through the generations.

I saw a vending machine at the entrance to the farm. Where can your customers find your products?

To make shopping easier, we've set up a vending machine that's open 24 hours a day. This vending machine allows our customers to buy our products at any time, offering great flexibility. Whether during the farm's opening hours or outside them, our customers can always find our fresh products thanks to this practical service. In addition to our dairy



products, we offer a selection of carefully chosen side dishes: gherkins, onions and potatoes, jam and bread from the Taillens bakery are available to accompany our cheeses. It is important to note that our establishment is cash only. We do not accept card payments and we do not sell alcohol. However, we have taken into account the needs of our foreign customers by accepting euros at the ATM, making transactions easier. Since its installation at the end of 2015, our ATM has become a major asset for our farm. It has significantly improved our services, particularly during winter evenings. Previously, our opening hours didn't allow skiers to enjoy our products after their late runs. Now, thanks to the vending machine, our customers can stock up at any time, even late at night. It has become a must for many customers, including summer revellers who come home late and are looking to buy cheese for an impromptu raclette. This convenience has been much appreciated and has contributed to the success of our farm. Since the arrival of the Covid-19 pandemic, we've had to adapt our sales model. Before, the majority of our sales were made directly at the farm, but with the health restrictions, we increased our deliveries to small local shops in the region, such as the Au Petit Chalet dairy, the Boucherie du Rawyl, Volg, Edelweiss, and Agrol. This change has been beneficial for our company, even if it has required additional organisation. The pandemic has changed consumer habits and created a growing demand for local products. Delivery has become essential to meet our customers' needs, and we have been able to adapt quickly to this new reality. Our products can also be found in local restaurants such as Le Mayen, Le Cervin and Le Pas de l'Ours, as well as with the «Raclette on tour» company, which offers a home scraping service.

Your farm has a long history. I imagine that your clientele must have changed. Can you tell me more about it?

In the past, our clientele consisted mainly of older people, particularly pensioners. They were loyal and regular, buying whole cheeses in quantities of 5, 6 or 10 pieces, which they stored in their own cellars. They would then cut and distribute the cheese to their respective families. Over time, however, this clientele has gradually dwindled, and we have seen a significant drop in sales of whole cheeses. It became rare to see customers buying several pieces of cheese. It's become rare to see customers buying several pieces of cheese. The trend has reversed, and now the majority of our sales are in the form of vacuum-packed portions of cheese. This development has led to changes in our sales work. We now have to prepare individual portions, which requires more time and precision in the cutting and packaging process. However, despite these changes, we have managed to attract a new customer base, particularly young people. We are encouraged to see that many young customers appreciate our products and are attached to the quality and tradition of local produce. This new generation plays an essential role in the long-term future of our business, providing a welcome dynamic and continuity. We appreciate our diverse customer base. Every customer is important to us, and we are determined to meet their expectations and offer superior quality products. We will continue to adapt to changes in the market and offer authentic products that reflect the richness of our Valais terroir.



Farming is a job between man and the land. With all the new concerns about climate change, how do you position yourself?

Because we work the land, we are naturally concerned about energy issues. We are going to install photovoltaic installations on the roof of our farm, as well as thermal production systems. We also plan to install a 15,000-litre boiler for hot water this summer, to increase our use of thermal energy in making and heating water. At the same time, we plan to increase our photovoltaic panel capacity. We already use the hot water from the pellets and the heat from our house to heat the cheese and power our boiler. We have already been using a pellet boiler for more than 20 years to heat all the water for the farm and the house. This ecological approach is in line with our values and our vision of the farm. The ecological aspect is an important concern for us, even if we don't seek to adopt an extreme approach. We care about farming in an environmentally-friendly way. Whether it's my husband, our children or the other people working on the farm, we are all committed to taking care of the land, tending it with pleasure and respecting the well-being of the animals and the fields. This responsible approach to the environment and natural resources is an integral part of our identity. While we don't take this approach to extremes, we are sincerely committed to sustainable, respectful farming. In return, we also ask people to respect our meadows. Stray debris can be ingested by our livestock and some of these incidents have already led to the death of our animals.

You're only five minutes from the station. What does this proximity mean for you?

In Switzerland, agriculture is an essential part of the country's identity. Visitors, especially tourists, want to see the cows and the mountains. What's particularly interesting about Crans-Montana is that, despite its international, urban and tourist feel, our farm is close by and offers the experience of seeing a real farm. When we first installed the vending machine, we had some doubts about its success, as we felt a bit isolated. However, we're really close to Crans-Montana, which makes this farming experience accessible to visitors. Visitors can easily escape the hustle and bustle of the resort to come to us and enjoy an authentic farm experience. It's a great advantage to have this proximity, as it allows visitors to discover different facets of the region, whether they're relaxing on the beach or enjoying a cocktail by the lake. We're lucky to be so close to the resort and still offer a unique rural experience. This contributes to the overall appeal of the region and adds an authentic dimension to the tourist experience.

Ferme des Trontières embodies the spirit of a family devoted to farming and cheese production. The Berclaz story is one of passion passed down from generation to generation, of tradition lovingly preserved and of a constant quest for quality. By sampling their authentic products, visitors have the opportunity to discover the soul of the Valais region. We invite you to sample their cheeses, both in the various restaurants and shops in the resort, and at home over a delicious raclette.





PAYSAGISTE

Chermignon-Lens



Tel: 078 709 53 76
www.rudazpaysagiste.ch



Taillens

L'ARTISANAT ET LA PASSION DU GOÛT
DEPUIS 1943



Crans-Montana / Lens
T. +41 (0)27 485 40 80 - F. +41 (0)27 485 40 61
info@boulangerietaillens.ch - www.boulangerietaillens.ch

Cosimo Crisafulli



Peinture S.à.r.l.



Crans-Montana 1978 Lens

079 220 74 35

079 221 75 18

crisafulli_peinture@hotmail.com

BARRAS ENSEIGNES

réalisations publicitaires

barras-enseignes.ch



The image shows the interior of a restaurant named 'Le Casy'. The walls are made of horizontal wooden planks. There are leather-upholstered booths with tufted cushions. A small table with a cow-print vase is next to the booth. In the foreground, a wooden table is set with a glass, a plate, and a napkin. In the background, more tables are set with wine glasses and plates. A wall-mounted lamp is visible on the left.

LE CASY

Imaginez-vous, vous promenant dans les rues de Montana à la recherche d'un endroit pour dîner. Vous découvrez un établissement avec des tables et des chaises, mais il n'est pas clair s'il s'agit d'un restaurant. Curieux, vous avancez et consultez la carte affichée. Les titres farfelus tels que « Paul le poulpe is back et c'est comme l'aime Julien ! » ou encore « Ton Ton Thon » ne vous aident guère. Cependant, sans le savoir, vous venez de trouver la nouvelle surprise culinaire de la station : « Le Casy ».



Derrière ce lieu d'exception se cache une histoire captivante qui débute en décembre 2021, au milieu de la pandémie. Caroline et Sylvain Stefanazzi Ogi, un couple passionné de gastronomie et d'hospitalité, ont posé leurs valises à Crans Montana pour donner vie à ce projet unique. Suisses d'origine et forts d'une solide expérience dans l'industrie hôtelière, Caroline et Sylvain ont toujours rêvé de posséder leur propre restaurant, un lieu où ils pourraient exprimer leur vision de la cuisine et de l'accueil. Leurs parcours se sont croisés à Montreux, mais c'est dans les montagnes de Crans Montana qu'ils ont décidé de se lancer dans une nouvelle aventure.



Tous les chemins mènent à Crans Montana

Caroline, qui avait déjà eu l'opportunité de travailler à Crans Montana au début des années 2000,

a toujours été éprise de cette région. Elle est tombée amoureuse de son charme naturel et de la qualité de vie qu'elle offre. « Qu'est-ce qu'on demande de plus! », s'exclame-t-elle, soulignant le privilège de vivre au milieu des montagnes tout en étant à proximité de Berne, son canton d'origine. Pourquoi ont-ils choisi cette destination? Caroline a été la principale instigatrice de cette décision. Après avoir exploré diverses régions de Suisse, le couple voulait s'installer en un lieu qui avait une signification pour chacun d'eux, que ce soit en raison de leurs racines ou de leur histoire commune. Finalement, le destin les a conduits à Crans Montana, une région où Caroline pouvait pleinement profiter de sa passion pour la montagne. « C'est agréable de se mettre au vert », dit-elle avec enthousiasme. Sylvain poursuit : « Nous bénéficions du confort d'une ville tout en étant entourés de paysages magnifiques. Nous sommes près de tout : du lac, de l'Italie, et Caroline peut même rejoindre sa ville natale, Kandersteg, en une heure seulement. C'est tout simplement génial! » Le restaurant appartient à la famille de Sylvain depuis plus de 60 ans. Son oncle a ouvert la première pizzeria du valais dotée d'un four au feu de bois. Ici, le couple revisite l'héritage familial.

Le nom du restaurant, « Le Casy », est en réalité un subtil mélange des prénoms des deux propriétaires, Caroline et Sylvain. Cette touche personnelle reflète leur engagement passionné dans ce projet et leur désir de créer un lieu qui leur ressemble. Ce restaurant n'est pas leur première expérience en gestion d'établissement. Ils ont travaillé plusieurs années à Zermatt, Wengen, Montreux, ainsi qu'au Canada. Cependant, Le Casy est le premier établissement qu'ils dirigent en tant que propriétaires indépendants. « Ici, ce sont nos murs, nous avons pu créer notre univers selon nos propres aspirations », explique Sylvain avec fierté. Les expériences précédentes leur ont permis d'apprendre énormément et d'affiner leur vision de ce qu'ils voulaient accomplir. Caroline souligne l'importance de ne retenir que le positif de chaque expérience, fut-elle bonne ou moins bonne. Leurs parcours respectifs et leur passion partagée pour la gastronomie et l'hospitalité leur ont permis de se lancer avec succès dans cette nouvelle aventure.

Cuisiniers, sommeliers, barman, mais surtout artistes

Le Casy casse les codes de la cuisine traditionnelle. Ici, il n'y a pas de ligne directrice, ni de li-



mites imposées aux saveurs retrouvées dans les plats. Caroline et Sylvain ne veulent pas définir leur cuisine, ni lui accoler d'étiquette. Elle ne se limite pas à un style spécifique, mais est plutôt une fusion créative de saveurs et d'inspirations. Cette philosophie leurs permet de proposer une carte à la fois surprenante et intrigante. Au fil des années, Caroline et Sylvain se sont imprégnés des expériences qu'ils ont vécues dans diverses régions du monde. Leurs voyages leur ont permis de découvrir de nouveaux concepts et de s'en inspirer pour créer quelque chose d'unique. Le Casy est finalement une synthèse de ce qu'ils ont vu et vécu, en quelque sorte leur adaptation d'idées qu'ils ont validées et qu'ils intègrent à leur propre univers culinaire. Cela étant, bien que leur concept soit international, à l'image de la clientèle de la station, le couple s'impose de travailler des produits frais et de saison en privilégiant les collaborations avec des producteurs et commerçants locaux. Les produits sont mis en valeur selon les critères de la fraîcheur et du fait maison, à l'image des pâtes qui sont préparées sur place.

Sylvain est de nature modeste lorsqu'il évoque sa cuisine. Cependant, après avoir mentionné l'établissement dans les rues de Montana, les réactions des passants sont les suivantes : « Ils bousculent les codes ! Imagine, ils ont proposé un tartare de cervelas. C'est surprenant ! », ou encore « Je ne sais jamais à quoi m'attendre. Je sais

que je vais forcément être surpris ! » Par exemple, Sylvain a de l'expérience dans la cuisine japonaise, il a ainsi adapté des plats asiatiques agrémentés d'une touche de fromage bernois. Un des plats phares de la carte actuelle est un ramen revisité à base de courgettes aux saveurs méditerranéennes, intitulé « Comme un ramen, mais de courgettes aux saveurs du Sud ». Certains plats sont même inspirés des recettes transmises par leurs grands-parents. Proposer une carte intrigante est un choix assumé, pour que les clients prennent sincèrement le temps de lire la carte. Dans un monde où tout va vite, le Casy propose de s'arrêter un instant. Ainsi, leur cuisine est un melting-pot culinaire où l'histoire familiale, les découvertes de voyages et la créativité collective se rencontrent. Le Casy est bien plus qu'un simple restaurant, c'est un lieu où l'histoire, les voyages et la passion se rencontrent pour offrir une expérience gastronomique inoubliable.

Pour tout ce qui touche à la création, Caroline et Sylvain travaillent en étroite collaboration avec leur équipe de cuisiniers. Chacun doit se sentir libre d'apporter ses idées et expériences dans un véritable brainstorming culinaire, pour donner naissance à des plats uniques et savoureux. Pour le couple, il est important d'offrir à leurs collaborateurs une certaine liberté créative pour qu'ils éprouvent du plaisir à faire leur métier là et maintenant. Ils ont conscience qu'ils ne sont experts que dans leur domaine et leur laissent donc carte



LE CASY

Rue Louis Antille 11, 3963 Crans-Montana
casy-montana.ch
+41 (0)27 481 17 18

blanche. Le barman, par exemple, a totalement intégré cette liberté créative qui lui est offerte, ce qui lui permet de rajouter constamment de nouveaux cocktails à la carte. Le sommelier, véritable expert passionné par tous les vins, partage volontiers ses connaissances et conseille les clients avec précision. Le restaurant propose principalement des vins valaisans, italiens et français, qu'il sait parfaitement accorder avec les mets choisis. Chaque membre de l'équipe est passionné par son domaine respectif et cela se ressent dans l'atmosphère agréable qui règne au sein de l'équipe.

Dehors mais comme à la maison

Le principe fondamental du restaurant est de créer un environnement où les clients se sentent détendus et bien accueillis, comme s'ils étaient chez des amis. D'ailleurs, Sylvain et Caroline n'aiment pas se définir comme restaurateurs. Ils veulent proposer un lieu de rencontre et d'échange où l'on peut aussi déguster des plats cuisinés avec passion. Lorsqu'ils ont pensé le concept du Casy, Caroline et Sylvain ont voulu créer un espace unique où les clients se sentent à l'aise et où la

convivialité règne en maître. L'idée d'une cuisine ouverte a été une priorité pour eux, car ils souhaitaient instaurer une proximité avec les clients. Contrairement aux restaurants traditionnels où le chef demeure toujours en coulisses, au Casy, la cuisine est ouverte, exposée aux regards curieux. Cette proximité permet aux clients de se sentir en lien direct avec les chefs et crée une atmosphère chaleureuse et accueillante. Les discussions vont bon train dès l'arrivée des clients, favorisant ainsi les rencontres et les échanges entre les convives. Caroline et Sylvain apprécient particulièrement que les clients engagent des conversations avec leurs voisins de table. Au fil du temps, la clientèle du restaurant est devenue bien plus que des habitués, ils sont devenus des amis. Les clients se sentent chez eux au Casy, et cela se reflète dans l'atmosphère conviviale qui y règne. Le restaurant est bien plus qu'un simple établissement où l'on vient manger. Il est conçu comme un lieu où les clients peuvent passer du temps, partager des moments agréables et se créer des souvenirs. Les propriétaires accordent une grande importance à l'expérience globale vécue par leurs

convives. Le village entier est le bienvenu au Casy, et la famille Stefanazzi Ogi est fière de constater que leur établissement est devenu un lieu de rassemblement pour la communauté locale.

Caroline et Sylvain ont également tenu à créer un établissement qui puisse accueillir une clientèle diversifiée. Les prix abordables et le service attentionné reflètent cette volonté de rendre la gastronomie accessible à tous. Les familles avec enfants sont les bienvenues, et le restaurant propose une variété de plats adaptés à tous les goûts. Leur ambition est de créer un endroit où chacun peut se sentir à l'aise, quels que soient ses moyens. Ils ont à cœur de proposer des prix raisonnables, ce qui permet à une famille de profiter d'un repas avec quatre pizzas et des boissons pour moins de 80 francs suisses.



Toutefois, le Casy attire également une clientèle plus variée, des personnes âgées en quête d'une expérience différente, ou de jeunes étudiants soucieux de leur budget. Une autre particularité du Casy est sa relation privilégiée avec les autres commerçants et restau-

rateurs de la rue. Plutôt que de voir les autres établissements comme des concurrents, Caroline et Sylvain privilégient la coopération et l'entraide. Si leur établissement affiche complet ils n'hésitent pas à les rediriger vers des restaurants voisins. Cette mentalité de collaboration et de soutien mutuel témoigne de leur attachement à la communauté de Crans Montana et à sa réputation.

« Easy » le petit nouveau du Casy

Le nouveau bijou du Casy est son bar « Easy by Casy ». La salle est principalement constituée d'une grande table, spécialement aménagée pour permettre à tous leurs clients de s'asseoir ensemble et de partager un moment convivial. Autour de cette table, les conversations s'animent naturellement, les sourires s'échangent et les amitiés se créent. Contrairement à un bar traditionnel, où les clients sont généralement séparés en petits groupes, au Casy, tout le monde s'assoit où il le souhaite et est invité à interagir avec les autres convives dans une ambiance détendue et amicale. L'ancienne bijouterie qui occupait les lieux a été transformée en un espace où règne une atmosphère détendue et amicale. Les propriétaires ont souhaité préserver l'histoire du lieu en conservant certains éléments d'origine, tout en agrandissant l'espace pour créer un bar accueillant.

Tous les jeudis ou sur réservation, le Casy se transforme aussi en table d'hôtes. Ce concept, appelé « Casy Underground » se situe dans l'ancien carnotzet du restaurant. Le principe? Un menu surprise à cinq plats avec apéritif et verre de vin provenant directement de leur réserve personnelle. Chaque vin est spécialement choisi pour correspondre parfaitement aux mets que vous allez découvrir. Ici, vous pourrez profiter d'un repas en toute intimité.

En visitant Le Casy, vous découvrirez non seulement une cuisine raffinée, mais aussi une ambiance chaleureuse et conviviale, témoignant de l'amour et de la passion que ce couple dévoué investit dans leur projet de vie. Ce lieu unique est bien plus qu'un simple restaurant, c'est une expérience, une invitation à se créer des souvenirs, à se détendre et à passer un bon moment. Alors, ne manquez pas l'occasion de vous laisser emporter par cette belle histoire familiale et culinaire au cœur du village de Montana.

LE CASY

Imagine walking through the streets of Montana looking for a place to dine. You come across an establishment with tables and chairs, but it's not clear whether it's a restaurant or not. Curious, you walk over and look at the map. The eccentric titles, such as « Paul le poulpe is back and it's just the way Julien likes it » or « Ton Ton Thon », don't help. However, without knowing it, you've just found the resort's new culinary surprise: « Le Casy ».





Behind this exceptional place lies a captivating story that begins in December 2021, in the midst of the pandemic. Caroline and Sylvain Stefanazzi Ogi, a couple with a passion for gastronomy and hospitality, have settled in Crans Montana to bring this unique project to life. Originally from Switzerland, with a solid background in the hotel industry, Caroline and Sylvain have always dreamed of owning their own restaurant, a place where they could express their vision of cuisine and hospitality. Their paths crossed in Montreux, but it was in the mountains of Crans Montana that they decided to embark on a new adventure.

All roads lead to Crans Montana

Caroline, who had already had the opportunity to work in Crans Montana in the early 2000s, has always been in love with the region. She fell in love with its natural charm and the quality of life it offers. «What more could you ask for!» she exclaims, underlining the privilege of living in the middle of the mountains while being close to Berne, her home canton. Why did they choose this destination? Caroline was the main instigator behind the decision. After exploring various regions of Switzerland, the couple wanted to settle in a place that had meaning for both of them, whether because of their roots or their shared history. In the end, fate led them to Crans Montana, an area where Caroline could fully enjoy her passion for the mountains. «It's nice to get out in the green», she says. Sylvain adds: «We enjoy the comforts of a city while being surrounded by magnificent scenery. We're close to everything: the lake, Italy, and Caroline can even get to her home town, Kandersteg, in just an hour. It's just great!"

The restaurant has been in Sylvain's family for more than 60 years. His uncle opened the first pizzeria in the Valais with a wood-fired oven. Here, the couple are revisiting the family heritage.

The name of the restaurant, 'Le Casy', is actually a subtle blend of the first names of the two owners, Caroline and Sylvain. This personal touch reflects their passionate commitment to the project and their desire to create a place that reflects them. This restaurant is not their first experience of running a restaurant. They worked for several years in Zermatt, Wengen and Montreux, as well as in Canada. However, Le Casy is the first establishment they have run as independent owners. «We've been able to create our own world according to our own aspirations,» explains Sylvain. Their previous experiences enabled them to learn a great deal and to refine their vision of what they wanted to achieve. Caroline stresses the importance of retaining only the positive aspects of each experience, whether good or not. Their respective backgrounds and their shared passion for gastronomy and hospitality have enabled them to successfully embark on this new adventure.

Cooks, sommeliers, barman, but above all artists

Le Casy breaks the mould of traditional cuisine. Here, there are no guidelines, no limits imposed on the flavours found in the dishes. Caroline and Sylvain don't want to define their cuisine, or put a label on it. It is not limited to a specific style, but is rather a creative fusion of flavours and inspirations. This philosophy allows them to offer a menu that is both surprising and intriguing. Over the years, Caroline





and Sylvain have immersed themselves in the experiences they have had in different parts of the world. Their travels have enabled them to discover new concepts and draw inspiration from them to create something unique. Le Casy is ultimately a synthesis of what they have seen and experienced, a kind of adaptation of ideas that they have validated and integrated into their own culinary universe. That said, although their concept is international, in the image of the resort's clientele, the couple make a point of working with fresh, seasonal produce, giving priority to collaborations with local producers and traders. The products are prepared fresh and homemade, as is the case with the pasta, which is prepared on site.

Sylvain is modest by nature when he talks about his cuisine. However, after mentioning the establishment on the streets of Montana, the reactions of passers-by are as follows: « They're shaking up the codes! Imagine, they've suggested a saveloy tartare. It's amazing », or « I never know what to expect. I know I'm bound to be surprised! »

For example, Sylvain has experience of Japanese cuisine, so he has adapted Asian dishes with a touch of Bernese cheese. One of the star dishes on the current menu is a revisited ramen based

on courgettes with Mediterranean flavours, entitled « Comme un ramen, mais de courgettes aux saveurs du Sud ». Some dishes are even inspired by recipes handed down by their grandparents. Offering an intriguing menu is a conscious choice, so that customers genuinely take the time to read it. In today's fast-paced world, Le Casy is all about stopping for a moment. Their cuisine is a culinary melting pot where family history, travel discoveries and collective creativity meet. Le Casy is much more than just a restaurant, it's a place where history, travel and passion come together to offer an unforgettable gastronomic experience.

When it comes to creation, Caroline and Sylvain work closely with their team of chefs. They believe everyone must feel free to contribute their ideas and experiences in a culinary brainstorming session, to give birth to unique and tasty dishes. For the couple, it is important to offer their staff a certain amount of creative freedom, so that they can enjoy doing their job here and now. They are aware that they are only experts in their own field, so they give them carte blanche. The barman, for example, has fully embraced this creative freedom, which allows him to constantly add new cocktails to the menu. The sommelier, a true expert with a passion for all wines, is happy to share his knowledge

and advise customers with precision. The restaurant offers mainly Valais, Italian and French wines, which he knows perfectly well how to match with the chosen dishes. Each member of the team is passionate about his or her respective field, and this is reflected in the pleasant atmosphere that reigns within the team.

Outside but at home

The fundamental principle of the restaurant is to create an environment where customers feel relaxed and welcome, as if they were at a friend's house. Sylvain and Caroline don't like to think of themselves as restaurateurs. They want to offer a place where people can meet and talk, where they can also enjoy dishes cooked with passion. When they came up with the concept for Le Casy, Caroline and Sylvain wanted to create a unique space where customers feel at ease and where conviviality reigns supreme.

The idea of an open kitchen was a priority for them, because they wanted to establish a close relationship with their customers. Unlike traditional restaurants, where the chef always remains behind the scenes, at Casy the kitchen is open, exposed to curious eyes. This proximity allows customers to

feel a direct link with the chefs and creates a warm and welcoming atmosphere. As soon as the guests arrive, there's a lot of chatter going on, encouraging people to meet and chat. Caroline and Sylvain particularly appreciate it when customers engage in conversation with their table neighbours. Over time, the restaurant's clientele have become much more than regulars, they've become friends. Customers feel at home at Casy, and this is reflected in the friendly atmosphere.

The restaurant is much more than just a place to eat. It is conceived as a place where customers can spend time, share pleasurable moments and create memories. The owners attach great importance to the overall experience of their guests. The whole village is welcome at Casy, and the Stefanazzi Ogi family are proud that their establishment has become a gathering place for the local community. Caroline and Sylvain were also keen to create an establishment that could cater for a diverse clientele. The affordable prices and attentive service reflect their desire to make gastronomy accessible to all. Families with children are welcome, and the restaurant offers a variety of dishes to suit all tastes. Their ambition is to create a place where everyone can feel comfortable, whatever their means. They are keen to offer reasonable prices, so a family



can enjoy a meal with four pizzas and drinks for less than 80 Swiss francs. However, the Casy also attracts a more varied clientele, from older people looking for a different experience to young budget-conscious students.

Another special feature of Le Casy is its privileged relationship with the other shops and restaurants on the street. Rather than seeing other establishments as competitors, Caroline and Sylvain favour cooperation and mutual support. If their establishment is fully booked and a customer asks for a seat, they don't hesitate to call a neighbouring restaurant to see if any tables are available. This mentality of collaboration and mutual support is testament to their attachment to the Crans Montana community and its reputation.

« Easy » the new Casy

The Casy's new jewel is its « Easy by Casy » bar. The room is mainly made up of a large table, specially laid out to allow all their customers to sit together and share a convivial moment. Around this table, conversations naturally come alive, smiles are exchanged and friendships are made. Unlike a traditional bar, where customers are usually separated into small groups, at Casy everyone sits where they like and is

invited to interact with the other diners in a relaxed and friendly atmosphere. The former jewellery store that once occupied the premises has been transformed into a space where the atmosphere is relaxed and friendly. The owners wanted to preserve the history of the place by keeping some of the original features, while enlarging the space to create a cosy bar. Every Thursday, or by prior arrangement, Casy is also transformed into a table d'hôtes. This concept, called « Casy Underground », is located in the restaurant's former carnotzet. How does it work? A five-course surprise menu with an aperitif and a glass of wine straight from their personal reserve. Each wine is specially selected to perfectly match the dishes you are about to discover. Here, you can enjoy a meal in complete privacy.

When you visit Le Casy, you will discover not only fine cuisine, but also a warm and friendly atmosphere, a testament to the love and passion that this dedicated couple invest in their life project. This unique place is much more than just a restaurant, it's an experience, an invitation to create memories, relax and have a good time. So don't miss the chance to be swept away by this wonderful family and culinary story in the heart of the village of Montana.



BARRAS Joël SA

Constructions métalliques

Portes de garages

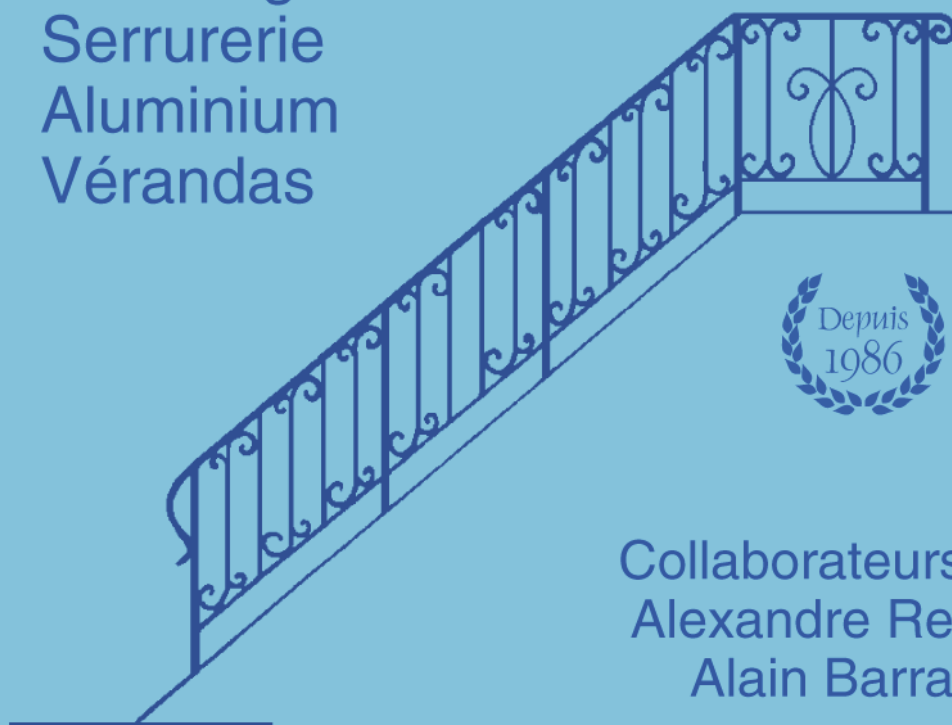
Automatisations

Fers forgés

Serrurerie

Aluminium

Vérandas



Collaborateurs:

Alexandre Rey

Alain Barras

Les Casemates 6

3963 Crans-Montana

Tél. 027 481 97 71

Fax 027 481 39 29

Garage & Carrosserie La Dellège

**Votre spécialiste pour l'entretien
et les réparations des voitures
des marques Volkswagen, Audi,
SEAT et ŠKODA.**

Vente et réparation toutes marques



Brevet Fédéral

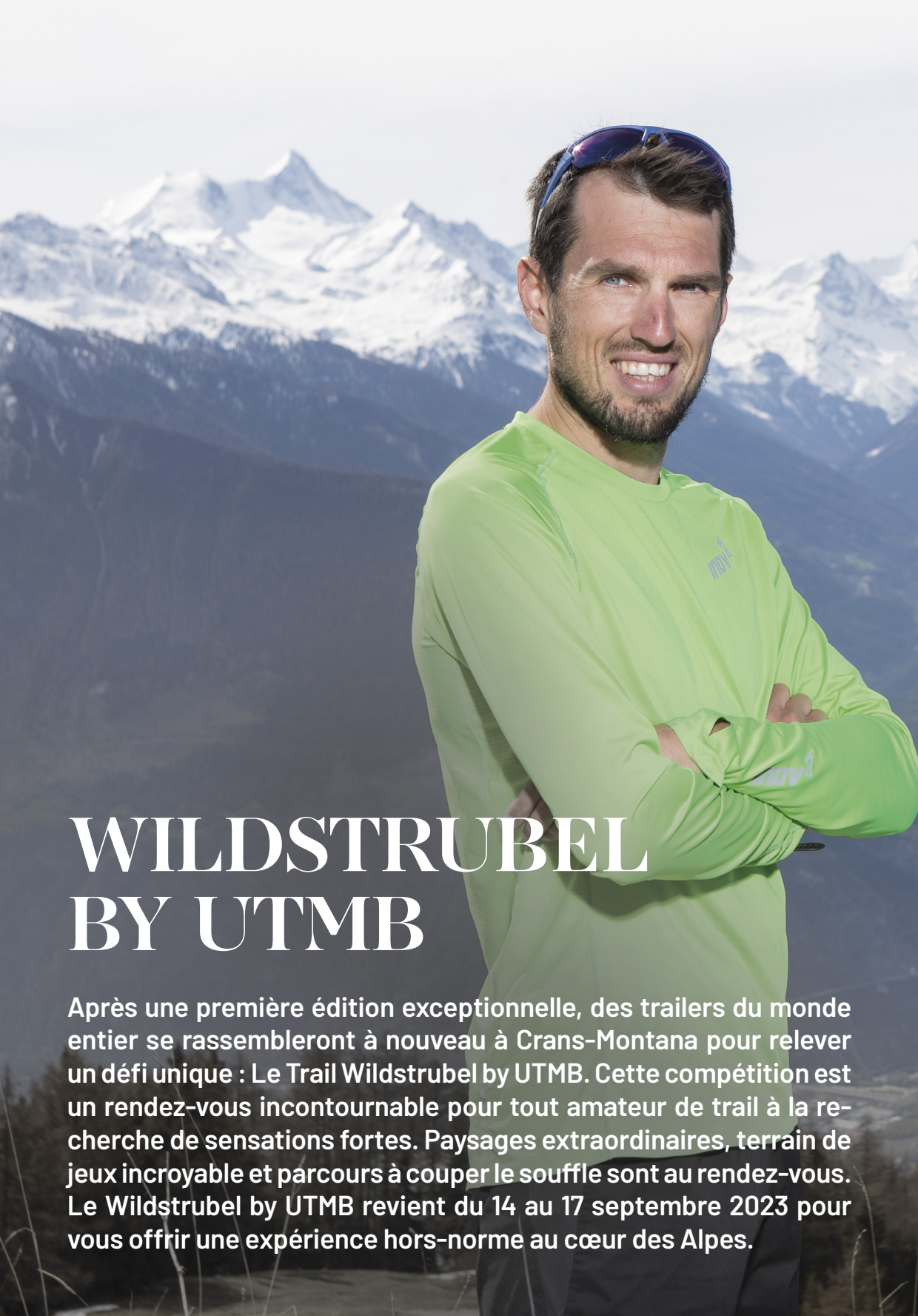
Route de la Dellège 2
CH-3963 Crans-Montana

Téléphone 027 483 27 37

Mobile 076 588 21 02

info@dellege.ch

www.dellege.stopgo.ch



WILDSTRUBEL BY UTMB

Après une première édition exceptionnelle, des trailers du monde entier se rassembleront à nouveau à Crans-Montana pour relever un défi unique : Le Trail Wildstrubel by UTMB. Cette compétition est un rendez-vous incontournable pour tout amateur de trail à la recherche de sensations fortes. Paysages extraordinaires, terrain de jeux incroyable et parcours à couper le souffle sont au rendez-vous. Le Wildstrubel by UTMB revient du 14 au 17 septembre 2023 pour vous offrir une expérience hors-norme au cœur des Alpes.





Une histoire de passionnés

L'histoire de l'événement commence avec la création du nouveau circuit mondial de Trail UTMB World Series, aussi connu sous le nom d'Ultra-Trail du Mont-Blanc. Lorsque Jean-Yves Rey, actuellement directeur de Crans Montana Exploitation, entend parler de la recherche lancée par UTMB pour créer un nouveau circuit de trail, il en discute avec Rémi Duchemin, résident de Crans Montana également membre d'UTMB. Il y a plus de dix ans, Jean-Yves avait déjà parcouru le tour du Wildstrubel. Ensemble, ils abordent l'Office du Tourisme de la station. C'est ainsi qu'une reconnaissance du parcours a été organisée en septembre 2021. Jean-Yves Rey, Rémi Duchemin, ainsi que Ryan Baumann ont eu le privilège d'explorer les sentiers. La beauté du parcours a suffi à les convaincre de son potentiel exceptionnel. Crans Montana a donc soumis sa candidature pour devenir un événement du circuit mondial. En novembre 2021, l'UTMB a accepté la candidature de Wildstrubel, qui est devenue l'une des 30 courses de l'UTMB World Series à travers le monde. Après avoir participé à six reprises à l'UTMB, Ryan Baumann, passionné de trail depuis 20 ans, est devenu directeur de la course. La première édition a été programmée pour septembre 2022, leurs laissant seulement 6 à 7 mois pour tout organiser. Cette réalisation remarquable n'aurait pas été possible sans la collaboration étroite des cinq stations : Crans Montana, Loèche-Les-Bains, Kandersteg, Adelboden et la Lenk. Ces lieux prestigieux font partie intégrante du grand tour, la course reine du Wildstrubel. De plus, les cantons de Berne et du Valais ont généreusement soutenu l'événement, tant financièrement que logistiquement. Ainsi est née cette première édition de Wildstrubel by UTMB, fruit d'une passion commune pour le trail et d'un engagement sans faille de tous les acteurs impliqués.

Une première édition mémorable

La première édition du Wildstrubel a été un véritable succès. Avec 2 400 participants, cet événement inaugural a attiré un nombre impressionnant de passionnés de trail. Trois courses principales, ainsi qu'une course pour les enfants étaient proposées. Le grand tour du Wildstrubel partant de Crans Montana, une autre course de 50 km partant d'Adelboden, et finalement un parcours de 25 km reliant Loèche-les-Bains au haut plateau. De plus, une course des enfants ouverte aux participants âgés de 4 à 17 ans a été or-

ganisée le vendredi soir. Deux des courses ont été diffusées en direct sur les réseaux sociaux et sur la chaîne UTMB, notamment sur YouTube. L'engouement pour l'événement se poursuit, avec déjà plus de 2 400 participants inscrits à ce jour pour la prochaine édition, pour laquelle il est prévu que le nombre dépasse facilement celui de la première année. Pour 2023, une quatrième course de 70 km a été ajoutée, avec un départ depuis Kandersteg.



Des parcours diversifiés

Les différents formats de course proposés correspondent aux principes des UTMB World Series. Le parcours Wild 110 offre un tour complet du massif du Wildstrubel et du Glacier de la Plaine Morte, traversant deux cantons, deux régions linguistiques et pas moins de cinq stations. Le nouveau parcours Wild 70, est parfaitement adapté aux trailers souhaitant s'essayer à l'ultra sans franchir la barre symbolique des 100 km. Il s'étend de Kandersteg, aux sommets de l'Oberland bernois, jusqu'à Crans-Montana. La course Wild 50, quant à elle, débute à Adelboden, au cœur du canton de Berne, pour rejoindre elle aussi Crans-Montana. Enfin, le format Wild 25 propose une expérience condensée de l'ambiance valaisanne, avec une montée sauvage, une traversée d'alpages, un ravitaillement au point le plus élevé du parcours et une descente variée comprenant des forêts, un terrain technique et un bisse. Le parcours relie Crans-Montana et la station de Loèche-Les-Bains à travers l'alpage de Varneralp et est adapté à un public souhaitant expérimenter le trail. Cette diversité de parcours permet à chaque participant de choisir en fonction de ses envies et de son niveau d'expérience.

L'opportunité de faire le tour complet d'un massif et de réaliser une véritable boucle est une offre rare. La course reine parcourt l'intégralité du massif du Wildstrubel, en passant par cinq montées, cinq descentes et cinq cols. Les participants ont la chance de découvrir des paysages à couper le souffle tout en franchissant des cols mythiques tels que le col de la Gemmi et le col du Rawyl. C'est une expérience inoubliable que de s'élancer de Crans-Montana, de se mesurer aux défis des montagnes, et de revenir à Crans-Montana.

Le système sportif de l'événement Wildstrubel est intégré aux UTMB World Series. Le principe repose sur l'obtention de points, appelés « Running Stones », pour les participants qui terminent l'une des courses. Ces points permettent ensuite de participer à un tirage au sort pour avoir la chance de participer à la grande finale de l'UTMB, qui se déroule chaque année à Chamonix. Cette année marque le 20^e anniversaire de cette course mythique. Avec environ 30 000 à 40 000 candidats pour seulement 10 000 places, la sélection se fait par tirage au sort. Par exemple, une participation de 50 km au Wildstrubel rapporte 2 points de Running Stones. Plus un coureur accumule de points, plus il a de chances d'être tiré au sort pour participer à la grande finale. Les Running Stones sont conservées par les participants d'une année à l'autre, s'ils ne sont pas sélectionnés lors des tirages au sort. S'ils sont sélectionnés, le compteur est remis à zéro et le participant doit recommencer à les accumuler s'il souhaite participer à une finale ultérieure.

Une course durable

La course Wildstrubel by UTMB s'engage également en faveur de la durabilité et de l'environnement. Dans cette optique, tous les participants sont tenus de garder leurs gobelets pour les ravitaillements. L'organisation accorde une grande importance à la réduction des déchets et à la promotion de pratiques respectueuses de l'environnement. Dans cette optique, l'événement met un point d'honneur à valoriser les prix et les cadeaux souvenirs de la course, en privilégiant les produits locaux et en évitant l'utilisation de textiles provenant de l'étranger. Les sites d'arrivée sont équipés de vaisselle réutilisable, excluant ainsi le plastique. Un effort particulier est également porté sur le balisage des parcours, en utilisant des matériaux réutilisables. Les 115 km de parcours sont balisés de manière responsable, et à la fin de la course, des coureurs balais sont



présents pour récupérer les balises et tout déchet éventuel. Les participants à la course se distinguent généralement par leur respect de l'environnement et laissent peu de déchets derrière eux. Par ailleurs, l'organisation propose des transports en bus pour les participants afin de les conduire au départ du parcours de 70 km à Kandersteg, ainsi qu'au départ du parcours de 50 km à Adelboden. Ils sont encouragés à loger à Crans-Montana à leur arrivée et à séjourner sur le lieu de départ de leur course, dans le but de limiter l'utilisation de voitures individuelles. L'organisation met en place des mesures concrètes pour réduire l'impact environnemental de l'événement et encourage les participants à adopter des comportements responsables. Chaque coureur contribue ainsi à préserver la beauté naturelle des paysages traversés lors de cette aventure exceptionnelle.

Une course, mais pas que

Pour tout ceux qui souhaitent profiter de cet événement sans pour autant mouiller leur maillot, plusieurs animations seront organisées dans la station. La cérémonie d'ouverture se déroulera le jeudi soir, avec la participation de groupes culturels locaux et la présentation des meil-

leurs coureurs ainsi que des différentes courses. Le vendredi soir, la course des enfants se déroulera simultanément avec l'arrivée des premiers coureurs du 110 km, qui partent le vendredi matin à 5 heures. Cet événement familial aide à créer une ambiance dynamique et festive. Alors que les enfants s'élancent sur le parcours, ils encouragent les athlètes chevronnés en plein effort. Le samedi soir, un concert live est organisé dès 17 heures, mettant en avant un artiste bien connu dans la région du Valais Central : Mike le troubadour. Les participants et les spectateurs pourront profiter d'une soirée animée après les efforts de la journée. L'espace d'Ycoor accueillera également une zone de restauration. Parallèlement, un village d'exposition sera installé pour permettre aux exposants de présenter leurs produits et services en lien avec le trail et le monde de l'outdoor. L'ambiance animée et chaleureuse de cet espace crée une atmosphère propice aux échanges et aux rencontres entre les passionnés de trail. Pour les coureurs du parcours de 110 km, des espaces de repos, des zones de massage et des repas d'après-course sont prévus pour leur permettre de récupérer et de se détendre après l'effort intense.



Le trail, vrai atout pour la région

Avec plus de 50% des coureurs provenant de l'étranger, la course attire des traileurs du monde entier. Cette manifestation sportive contribue de manière significative à l'économie locale en générant un grand nombre de nuitées et de dépenses dans la région. Chaque participant est accompagné en moyenne de deux personnes, que ce soient des membres de leur famille ou des amis, ce qui prolonge leur séjour de deux à trois jours et stimule les activités économiques locales. Grâce à cette affluence, l'événement a permis de faire découvrir Crans-Montana à de nombreux visiteurs, suscitant l'envie de revenir dans la région, que ce soit en été ou en hiver pour profiter des activités de ski.

L'impact positif de la course sur le tourisme local est indéniable, avec 6000 nuitées créées et environ un million de dépenses injectées dans l'économie. Pour accroître la visibilité de l'événement, des diffusions en direct sont prévues cette année. Les images seront diffusées sur le site internet de la RTS en Suisse, ainsi que sur le site français de L'Équipe et sur la chaîne YouTube de l'événement. Les téléspectateurs pourront ainsi profiter de superbes images des trois courses en direct,

le parcours de 110 km, celui de 70 km et celui de 50 km sont concernés.

Cependant, cet événement ne pourrait pas voir le jour sans l'implication des 350 bénévoles, répartis sur l'ensemble du parcours. Parmi eux, une quinzaine de chefs de postes assurent la coordination des opérations. Les bénévoles peuvent choisir parmi différentes catégories de tâches, telles que les dossards, les signaleurs, la sécurité, les ravitaillements, les prix souvenirs, la cérémonie des prix, les secours, etc. Un dortoir est proposé pour leur l'hébergement. L'organisation est toujours à la recherche de bénévoles supplémentaires, et un formulaire d'inscription est disponible sur le site internet. Toutes les informations détaillées sur les parcours sont aussi disponibles sur le site internet de l'événement (<https://wildstrubel.utmb.world/>).

Si vous êtes amateurs de sensations fortes, de paysages extraordinaires et que vous souhaitez participer à cet événement sportif incroyable, les inscriptions pour les courses sont ouvertes jusqu'au vendredi 14 septembre.

WILDSTRUBEL BY UTMB

After an exceptional first edition, trail runners from all over the world will once again be gathering in Crans-Montana to take up a unique challenge: Wildstrubel Trail by UTMB. This competition is a must for any trail enthusiast looking for a thrill. Extraordinary scenery, an incredible playground and a breathtaking course are all on offer.

The Wildstrubel by UTMB returns from 14 to 17 September 2023 to offer you an extraordinary experience in the heart of the Alps.







A history of enthusiasts

The history of the event began with the creation of the new UTMB World Series Trail circuit, also known as the Ultra-Trail du Mont-Blanc. When Jean-Yves Rey, currently Director of Crans Montana Exploitation, heard about UTMB's search to create a new trail circuit, he discussed it with Rémi Duchemin, a Crans Montana resident who was also a member of UTMB. Jean-Yves had already completed the Wildstrubel tour more than ten years ago. Together, they approached the resort's Tourist Office. As a result, a reconnaissance of the route was organised for September 2021. Jean-Yves Rey, Rémi Duchemin and Ryan Baumann had the privilege of exploring the trails. The beauty of the course was enough to convince them of its exceptional

potential. So Crans Montana submitted its bid to become a World Tour event. In November 2021, the UTMB accepted Wildstrubel's bid to become one of 30 UTMB World Series races worldwide. After taking part in the UTMB six times, Ryan Baumann, who has been passionate about trail running for 20 years, became the race director. The first edition has been scheduled for September 2022, leaving them just a few months to organise everything. This remarkable achievement would not have been possible without the close collaboration of the five resorts: Crans Montana, Leukerbad, Kandertegg, Adelboden and La Lenk. These prestigious locations are an integral part of the Grand Tour, the Wildstrubel's premier race. What's more, the regions of Bern and Valais have generously supported the event, both financially and logistically.

Thus was born this first edition of Wildstrubel by UTMB, the fruit of a shared passion for trail running and the unfailing commitment of all those involved.

A memorable first event

The first run of the Wildstrubel was a great success. With 2,400 participants, this inaugural event attracted an impressive number of trail enthusiasts. Three main races and a children's race were on offer. The grand tour of the Wildstrubel starting from Crans Montana, another 50km race starting from Adelboden, and finally a 25km course linking Leukerbad to the high plateau. In addition, a children's race open to participants aged between 4 and 17 was organised on the Friday evening. Two of the races were broadcast live on social networks and on the UTMB channel, notably on YouTube. The popularity of the event continues, with over 2,400 participants already registered for the next edition, which is expected to easily surpass the first year's numbers. For 2023, a fourth 70km race has been added, starting from Kandersteg.

A variety of routes

The various race formats on offer correspond to the principles of the UTMB World Series. The Wild 110 route offers a complete tour of the Wildstrubel mountain range and the Plaine Morte glacier, crossing two cantons, two language regions and no fewer than five resorts. The new Wild 70 route is perfectly suited to trail runners wishing to try their hand at ultra without breaking the symbolic 100km barrier. It stretches from Kandersteg, on the peaks of the Bernese Oberland, to Crans-Montana. The Wild 50 race starts in Adelboden, in the heart of the canton of Bern, and also reaches Crans-Montana. Finally, the Wild 25 format offers a condensed experience of the atmosphere of the Valais, with a wild climb, a crossing of mountain pastures, a feed station at the highest point of the course and a varied descent including forests, technical terrain and a bisse. The route links Crans-Montana and the resort of Loèche-Les-Bains via the Varneralp mountain pasture, and is suitable for anyone wanting to try out trail running. This diversity of routes means that each participant can choose according to his or her mood and level of experience.

The opportunity to go all the way round a massif (compact mountain range) and complete a real loop is a rare offer. The queen race covers the entire Wildstrubel massif, with five climbs, five descents

and five passes. Participants have the chance to discover breathtaking scenery while crossing legendary passes such as the Gemmi Pass and the Rawyl Pass. It's an unforgettable experience to set off from Crans-Montana, measure yourself against the challenges of the mountains, and return to Crans-Montana.

The Wildstrubel sports system is integrated into the UTMB World Series. The principle is based on obtaining points, called «Running Stones», for participants who finish one of the races. These points are then entered into a draw for the chance to take part in the grand final of the UTMB, which takes place every year in Chamonix. This year marks the 20th anniversary of this legendary race. With between 30,000 and 40,000 applicants for just 10,000 places, selection is by lottery. For example, a 50km participation in the Wildstrubel earns 2 Running Stones points. The more points a runner accumulates, the more chances they have of being drawn to take part in the grand final. Participants keep their Running Stones from one year to the next if they are not selected in the draws. If they are selected, the counter is reset to zero and the participant must start accumulating them again if they wish to take part in a subsequent final.



A sustainable race

The Wildstrubel by UTMB race is also committed to sustainability and the environment. With this in mind, all participants are required to keep their cups for the refreshment stands. The organisation attaches great importance to reducing waste and promoting environmentally-friendly prac-

tices. With this in mind, the event makes it a point of honour to provide prizes and gifts as souvenirs of the race, giving preference to local products and avoiding the use of textiles from abroad. The finish sites are equipped with reusable crockery, so no plastic is used. A special effort is also being made to mark the routes, using reusable materials. The 115 km route is marked out in a responsible manner, and at the end of the race, broom runners are on hand to collect the markers and any waste. Participants in the race are generally distinguished by their respect for the environment and leave little waste behind. The organisers also provide bus transport to take participants to the start of the 70km route in Kandersteg and to the start of the 50km route in Adelboden. They are encouraged to stay in Crans-Montana when they arrive and to stay at the starting point of their race, in order to limit the use of individual cars. The organization implements concrete measures to reduce the environmental impact of the event and encourages participants to adopt responsible behaviours. Each person therefore helps preserve the natural beauty of the landscapes crossed during this exceptional adventure.

A race, but not only

For all those who wish to enjoy this event without breaking into a sweat, several events will be organized in the resort. The opening ceremony will take place on Thursday evening, with the participation of local cultural groups and the presentation of the best runners as well as the various races. On Friday evening, the children's race will take place simultaneously with the arrival of the first 110 km runners, who leave on Friday morning at 5 am. This family event helps to create a dynamic and festive atmosphere. As the children set out on the course, they cheer on the experienced athletes. On Saturday evening, a live concert is organized from 5 pm, showcasing a well-known artist in the Valais Central region: Mike the troubadour. Participants and spectators can enjoy a lively evening after the day's efforts. The Ycoor space will also host a restaurant area. In parallel, an exhibition village will be set up to allow exhibitors to present their products and services related to trail running and the world of outdoor. The lively and warm atmosphere of this space creates a conducive atmosphere for socialising between trail enthusiasts. For runners of the 110 km course, rest areas, massage areas and after-race meals are provided to allow them to recover and relax after the intense effort.



Trail running, a real asset for the region

With more than 50% of the runners coming from abroad, the race attracts trailers from around the world. This sporting event contributes significantly to the local economy by generating a large number of nights and expenses in the region. Each participant is accompanied by an average of two people, either family or friends, extending their stay from two to three days all helping boost the local economy. Thanks to this influx, the event allowed many visitors to discover Crans-Montana, creating the desire to come back to the region, whether in summer or winter to enjoy skiing and other activities. The positive impact of the race on local tourism is undeniable, with 6,000 nights created and about one million injected into the economy. To increase the visibility of the event, live broadcasts are planned this year. The images will be posted on the RTS website in Switzerland, as well as on the French L'Équipe website and on the event's YouTube channel. Viewers will be able to enjoy superb images of the three races live, the 110 km, the 70 km and the 50 km are concerned.

However, this event could not see the light of day without the involvement of 350 volunteers, spread over the course. Among them, some 15 heads

of post coordinate the operations. Volunteers can choose from different categories of tasks, such as bibs, flagmen, security, supplies, souvenir prizes, awards ceremony, rescue, etc. A dormitory is offered for their accommodation. The organization is always looking for additional volunteers, and a registration form is available on the website. All detailed information on the routes is also available on (<https://wildstrubel.utmb.world/>).

If you are a thrill-seeker, a lover of extraordinary scenery and want to take part in this incredible sporting event, registration for the races is open until Friday, September 14.



LE GOÛT DE LA
CONVIVIALITÉ



CAVE
LA ROMAINE

JOËL BRIGUET
Flanthey

027.458.46.22
cavelaromaine.com

TAPPAREL & AYMON SA

ELECTRICITE - TELEPHONE - BUREAU DE CONTROLES



**ELECTRO MENAGER
CRANS-MONTANA**

📞 **027 481 25 19**
www.etta.ch

L'électricité c'est notre passion
et notre métier depuis plus de 50 ans
votre satisfaction restera notre exigence

Av. de la Gare 12 - Bâtiment Bella-Tola
3963 CRANS-MONTANA



ALAIN GENOUD STORES Sàrl
Stores Parasols - Tentes solaires - Toutes protections solaires

3973 Venthône
079 658 26 39

info@genoud-stores.ch
Tél: +41 27 455 48 63

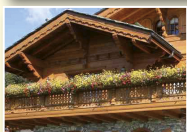
COPIEUR
MOBILIER
PAPETERIE



FELIX

ROUTE DES LACS 32 | SIERRE | 027 456 31 31 | info@felix-bureautique.ch

WORTEX
NETTOYAGE



Fin de chantier
Appartements, chalets, villas.
À la semaine, au mois ou à la saison
Halles industrielles
Magasins, grandes surfaces,
boutiques • Vitrines
Conciergeries d'immeubles, chalet
et appartement + entretiens extérieures
Déshumidification après dégât d'eaux

WORTEX
RENOVATION - SABLAGE



Echaffaudage • Microgommage
Microsablage • Intérieur et extérieur
Imprégnation de diverses teintes à choix
Traitement de la vermine du bois
Charpente • Façade • Balcon • Etc.

079 212 29 03 • 079 572 03 90
www.wortex.ch - info@wortex.ch
1977 Icogne

WORTEX
DEBLAIEMENT DES NEIGES

**le déblaiement
des neiges !**



Aucun soucis forfait à la saison
pour votre bien-être et aussi un
service privé et personnalisé
à la carte. **Soigné et rapide!**

Déblaiement de toits, chemins
et accès privés



BACHMANN IMPRESSION
CRANS-MONTANA



GRAPHISME



PRE-PRESSE



IMPRIMÉS COMMERCIAUX



IMPRIMÉS PUBLICITAIRES

Rte de la Moubra 3 - 3963 Crans-Montana - Tél. 027 481 70 70
Renseignements et demande de devis: info@bachmann-impression.ch



Prix : CHF 1'850'000.-

Chalet à Bluche

Magnifique chalet 4,5 pièces jouissant d'une quiétude et d'un ensoleillement généreux, situé dans le quartier des Collines surplombant le village de Bluche qui lui confère une vue imprenable sur la chaîne des Alpes.

Cette habitation propose de beaux et lumineux espaces. Une ouverture depuis le séjour offre un accès direct à la terrasse. Deux magnifiques chambres exposées Sud, avec chacune une salle d'eau / douche, vous permettront d'apprécier dès le réveil les premiers rayons du soleil. L'accès direct au balcon offre un panorama sur les Alpes valaisannes où vous pourrez vous prélasser ou profiter de votre lecture préférée. « Chalet à Bluche » vous promet une atmosphère calme et reposante par sa tranquillité et son intimité.

Galia

Bel appartement de 3.5 pièces situé dans un quartier charmant. La disposition réfléchie de l'appartement en fait un lieu agréable pour toute la famille.

Le séjour spacieux est le point central de l'appartement, avec une cheminée pour créer une ambiance chaleureuse et cosy pendant les soirées. La cuisine semi-ouverte et la salle à manger sont parfaites pour recevoir des amis et de la famille, offrant un espace convivial et pratique pour les repas.

La chambre principale dispose d'une salle de bain privée, créant un espace de relaxation et d'intimité pour les occupants de l'appartement. En outre, une salle de douche supplémentaire est également disponible pour plus de commodité. De plus, l'appartement dispose d'un magnifique balcon qui entoure tout l'appartement et qui offre une belle vue sur les alentours. C'est un endroit idéal pour profiter du beau temps. L'emplacement de l'appartement est un autre point fort, avec un accès facile au magnifique lac de la Moubra et à ses environs. Les promenades dans la nature sont à portée de main,



Prix : CHF 725'000.-

idéales pour les familles ou les amoureux de la nature. Le centre de la station de Crans-Montana est également facilement accessible, offrant une variété d'options pour les magasins et les restaurants.

Enfin, plusieurs arrêts de bus se trouvent à proximité, offrant une alternative pratique pour les déplacements sans voiture. En été, profitez du lac de la Moubra et de son délicieux restaurant « La plage ».



Prix : CHF 995'000.-

Maison à Mollens

Grande maison villageoise, constituée de plusieurs appartements, située au centre de Mollens. Construite sur 4 niveaux, composée en 3 appartements dont 1 studio, un 21/2 pièces et un 51/2 pièces en duplex. La maison bénéficie d'une vue panoramique sur les Alpes valaisannes et d'un ensoleillement optimal tout au long de la journée.

Rénovée partiellement, cette jolie maison familiale propose un esprit moderne dans le charme de l'ancien.

www.altitude-immobilier.ch

ALTITUDE IMMOBILIER SÀRL | Rue Centrale 19, CH-3963 Crans-Montana



**Prix : CHF 390'000.-
+ CHF 50'000**
en sus pour la place
de parc intérieure

Essampilles

Résidence située dans un environnement paisible, à quelques minutes à pied du centre de la station de Crans-Montana et des remontées mécaniques. Au premier étage de la résidence des Essampilles, on y trouve un appartement qui saura ravir les amoureux de Crans-Montana! Ce logement est idéal, en plus de sa situation exceptionnelle, pour profiter de l'ambiance chaleureuse et alpine qu'offre la résidence. Son balcon plein sud vous offre un spectacle sur la vallée du Rhône avec une vue panoramique et imprenable sur les Alpes valaisannes.

Studio Résidence du Rhône

Découvrez ce studio au rez-de-chaussée situé dans les Alpes suisses. Cette propriété est parfaite pour les amateurs de montagne, les étudiants ou les personnes à la recherche d'un pied-à-terre dans la région de Crans-Montana, Valais. La proximité de l'arrêt du funiculaire et du centre de Montana est un véritable atout. Vous pourrez aisément accéder aux pistes de ski, aux sentiers de randonnée et aux nombreuses activités de loisirs offertes par la région.



Prix : CHF 190'000.-



Prix : CHF 595'000.-

Petit-Mont

Situé dans l'envoûtante station de Crans-Montana, cet appartement de 3.5 pièces offre un cadre de vie idéal pour ceux qui aspirent à la tranquillité et à une vue à couper le souffle. Niché dans un environnement paisible, il bénéficie d'une vue panoramique quasi à 180 degrés sur les majestueuses Alpes valaisannes, offrant ainsi un spectacle naturel à couper le souffle.

St-Jean

Idéalement située, la résidence St-Jean saura séduire les amoureux de la nature au fil des quatre saisons. Confort et raffinement sont les termes qui caractérisent cet appartement de 4,5 pièces. Situé à quelques minutes à pied des remontées mécaniques et du centre de Montana, ce charmant appartement offre de nombreux atouts : une situation exceptionnelle et très prisée, un environnement paisible et verdoyant, un accès facile toute l'année et une vue panoramique sur le Val d'Anniviers et les Alpes valaisannes.



Prix : CHF 1'250'000.-





Prix : CHF 1'600'000.-

Cascade d'Eden

Magnifique appartement comble tout près du centre de Montana, la vue est imprenable sur le Val d'Anniviers, sur les sommets enneigés toute l'année

L'appartement est partiellement mansardé, les finitions sont de haut standing. Les poutres apparentes donnent une ambiance montagnarde à l'appartement.

Grand'Ours

Bel appartement dans une résidence de haut standing. La résidence bénéficie d'une situation idéale à proximité des remontées mécaniques de Cry d'Err, ainsi que d'un ensoleillement exceptionnel. Situé dans un environnement paisible et verdoyant, elle se trouve à seulement quelques pas du cœur de Crans. Depuis l'appartement situé au premier étage, on peut profiter d'une vue imprenable sur la vallée du Rhône. Il dispose d'un séjour lumineux et d'un balcon avec une spacieuse terrasse à l'arrière qui est à l'abri des regards.



Prix : CHF 1'250'000.-



Prix : CHF 3'200'000.-

Wildhorn

Magnifique appartement de 6 ½ pièces, situé au calme et proche du restaurant Kaizen. Il bénéficie d'une grande luminosité et d'une splendide vue sur les Alpes et la plaine du Rhône.

Occupant tout le 1^{er} étage, il a l'accès direct à l'ascenseur. C'est un véritable havre de paix tout en restant proche du centre de Crans.

Turnberry

L'appartement est en plein cœur de Crans en bordure du green n° 9 du golf Jack Niclaus. Cet appartement possède un studio attenant.



Prix : CHF 1'850'000.-

www.altitude-immobilier.ch



Résidence Robin des Bois

Appartement 4 ½ pièces – Combles

Ce magnifique appartement situé proche des promenades surplombant la vallée du Rhône bénéficie d'une situation calme et d'un décor attirant les passionnés de montagne. Un paysage époustouflant avec comme arrière-plan, le Mont Blanc, vous attend ! Calme et sérénité le décrit parfaitement. Totalement rénové en 2022, une ambiance chaleureuse et moderne vous y attend. C'est avec goût et soin que tous les matériaux ont été choisis. Meubles, décorations, bois... se mélangent parfaitement pour créer un appartement cosy de montagne. Avec son Hammam, un moment détente s'offrira à vous. Poêle à bois et cave à vin se prêtent également très bien au jeu ! Un joli balcon de toit apportera en plus le calme souhaité. Vous êtes également à quelques minutes à pied du Régent International School Crans-Montana.





*Made with love
in the Swiss Alps*

Une approche innovante

Le cœur de PRALONG-GUITARS, est son manche traversant. Ce dernier garantit la rigidité de l'instrument et une précision accrue de l'accordage. Contrairement aux guitares traditionnelles, il n'y a plus d'interruption entre le manche, les cordes et les micros, d'où un sustain rarement égalé. Enfin, le corps de la guitare étant totalement indépendant, il peut être interchangé très facilement pour de nouvelles vibrations ou un look différent!

Le couteau suisse du guitariste

PRALONG-GUITARS a été pensé pour un usage multiple : blues, soul, funk, jazz, country, rock, rock progressif, hard-rock, métal, ...

Plusieurs combinaisons sont possibles entre son micro manche très soft et son micro chevalet plus agressif.



Des bois indigènes

Afin de favoriser un circuit court et la préservation d'espèces exotiques protégées, les PRALONG-GUITARS sont construites exclusivement à partir de bois indigènes aux propriétés optimales de poids, de résonance et d'esthétique.

Un design épuré

Les instruments ont été conçues par un guitariste pour les guitaristes: accès facilité au manche sur toute sa longueur, ergonomie et simplicité des réglages, confort et équilibre sont les maîtres-mots. Le design intemporel et organique rappelle leur origine alpine avec les étoiles du Valais et le Cervin comme repères de touche.

Des finitions multiples

PRALONG-GUITARS a été développé sur un logiciel de dessin 3D et usiné sur une machine CNC 5 axes permettant une précision extrême. Le manche est traité avec une teinte et un verni soyeux au toucher. Le corps de finition NATURE est unique. Le bois est méticuleusement sélectionné pour son veinage et suit un processus manuel de traitement qui le sublime. Le corps de finition VINTAGE reçoit un laquage vieilli et patiné à la main afin de donner un rendu qui s'embellira avec le temps.

**SANITAIRE?
CHAUFFAGE?
J'ARRIVE!**



**la maison
du dépannage**
0800 455 118



Je suis là pour vous à Crans-Montana

Régis Mayoraz, Conseiller en assurances et prévoyance
M 079 436 68 24, regis.mayoraz@mobilier.ch

Agence générale de Sion
Yanis Aymon

Avenue du Midi 10
1950 Sion
T 027 329 25 25
sion@mobilier.ch

mobilier.ch

la Mobilière



ALTITUDE IMMOBILIER

VOTRE PARTENAIRE DANS L'IMMOBILIER



- LOCATION
- VENTE
- ADMINISTRATION
- CONSTRUCTION

www.altitude-immobilier.ch

ALTITUDE IMMOBILIER SÀRL | Rue Centrale 19, CH-3963 Crans-Montana
Tel. : +41(0)27 485 40 00 | Fax : +41(0)27 485 40 04 | info@altitude-immobilier.ch

