

HIVER 2016

ALTITUDE

M A G A Z I N E

JOËL BRIGUET
CAVE LA ROMAINE

LE VALLON DE LA TIECHE
PAR **JEAN-BLAISE PONT**

DAVID
L'INSTANT CHOCOLAT

CLAUDIA BONVIN
EXPERTE EN FENGSHUI

Domaine de 3 chalets résidentiels.

Ces luxueuses résidences sont situées dans la prestigieuse station de Crans-Montana dans les Alpes suisses, à une altitude de 1450 mètres, au lieu-dit «Lanna». Les chalets se trouvent à 500 mètres du futur Regent's College, à 10 minutes à pied du centre de la station et à 5 minutes du Golf. Les 3 chalets sont implantés sur une parcelle de 6'000m² dans un cadre bucolique. Les résidences sont équipées de bassin de nage, sauna, hammam et jacuzzi. La taille des appartements varie entre 100 et 400 m². La finition allie d'un design contemporain et montagnard, avec authenticité et qualité exceptionnelle des matériaux.



Disponible en résidences secondaires.

Prix : Dès CHF 1 336 000.-

www.altitude-immobilier.ch

ALTITUDE IMMOBILIER SÀRL Rue Centrale 19 CH-3963 Crans-Montana
Tel.: +41 (0)27 485 4000, Fax: +41 (0)27 485 4004 info@altitude-immobilier.ch





ALTITUDE - Magazine

Editeur:

Altitude Immobilier
Rue Centrale 19
3963 Crans-Montana

Tél: 027 485 4000
info@altitude-immobilier.ch

Rédacteur en chef:

Ferenc Till

Rédaction:

Isabelle Till,
Mélissa Baljic

Graphisme:

Bedix Studio
Petrilladesign

Impression:

Imprimerie Bachmann

EDITO

Bienvenue à vous, lecteurs ou vacanciers, pour le premier numéro du magazine ALTITUDE, qui je l'espère, sera en quelque sorte l'instigateur de vos sorties et excursions.

En effet, en tant qu'acteur touristique dans le cadre de notre agence immobilière, notre palette de services ne se résume pas uniquement à la location, la gérance ou la vente d'appartements ou de chalets, mais également à la mise en valeur de toute une contrée.

J'aimerais vous permettre d'appréhender Crans-Montana et ses particularités régionales de manière plus intimiste, en allant à la rencontre de personnalités « du coin » ou à la découverte de « petites pépites » au cœur de la nature ou au détour d'un chemin de montagne.

Outre la station mondaine et chic, connue pour son vaste domaine skiable, ses boutiques élégantes, notre région pourra vous surprendre par sa gastronomie de qualité, ses cépages riches et nombreux qui offrent des vins à déguster et à découvrir absolument !

Mon souhait est que vous emportiez de merveilleux souvenirs qui vous donneront envie de revenir, à une autre saison peut-être, pour vivre d'autres expériences.

Ferenc Till

CONTENU



4 SKI ALPIN DAMES

6 LE RÉGENT
CRANS-MONTANA
COLLEGE

12 DAVID
L'INSTANT
CHOCOLAT

22 LE DARSHANA

26 CLAUDIA BONVIN,
EXPERTE EN
FENG SHUI





**34 LE VALLON DE
LA TIÈCHE PAR
JEAN-BLAISE PONT**



**54 LE VIGNOBLE
VALAISAN**

**60 JOËL BRIGUET
CAVE LA ROMAINE**



Crans-Montana: Aujourd'hui une « Classique » Dames, demain des Championnats du monde?

Depuis 2008, année de son retour dans le Cirque Blanc, Crans-Montana a organisé avec le grand succès qu'on lui connaît pas moins de dix courses Coupe du monde FIS, douze courses Coupe d'Europe et cinq courses FIS, ainsi que les Finales de Coupe d'Europe 2009 et les Championnats du monde Juniors 2011.

Le Comité d'Organisation des courses de ski alpin à Crans-Montana a réussi, en huit ans seulement, le challenge que même les plus optimistes n'osaient espérer, soit l'organisation annuelle d'épreuves Coupe du monde sur le Haut-Plateau. La Fédération Internationale de Ski FIS a récompensé la grande efficacité et le savoir faire du C.O., sous l'égide de Marius Robyr, par l'attribution d'une « Classique » Dames. Au calendrier de la Coupe du monde pour ces cinq prochaines années, les rendez-vous du Cirque Blanc à Crans-Montana sont fixés de la manière suivante :

**Samedi 13 et dimanche 14 février 2016 >
Descente et Combiné alpin (Descente/Slalom)**

**Samedi 25 et dimanche 26 février 2017 >
Super-G et Combiné alpin (Super-G/Slalom)**

**Samedi 3 et dimanche 4 mars 2018 >
Descente et Super-G**

**Samedi 23 et dimanche 24 février 2019 >
Descente et Combiné alpin (Descente/Slalom)**

**Samedi 22 et dimanche 23 février 2020 >
Descente et Super-G**

Toutes ces épreuves se dérouleront sur la piste Mont Lachaux - la piste de Descente Dames des Championnats du monde 1987 - totalement remodelée en 2013.

Basées sur les expériences des épreuves Coupe du monde Dames disputées en 2014 sur cette piste très sélective et spectaculaire à souhait, - certains experts l'ont d'ailleurs nommée la "Streif" des Dames - différents secteurs ont subi de nouvelles modifications et le reck final s'est vu flanqué d'un saut.

Fort de sa grande tradition dans les courses de ski alpin et surtout de sa nouvelle présence régulière en Coupe du monde, Crans-Montana mérite le titre de « Classique », une plus value certaine pour la station et une grande preuve de confiance témoignée par la FIS. La tradition du ski alpin à Crans-Montana renaît de ses cendres et rayonne sur tout le Valais.

Pour le grand but à atteindre à moyenne échéance, soit l'Organisation des Championnats du monde de ski alpin FIS, une première étape a été franchie en 2014. En effet, l'Assemblée des délégués de Swiss-Ski a désigné Crans-Montana comme unique candidat suisse officiel après le déroulement des Championnats du monde 2017 à St. Moritz. Selon le règlement de la FIS, le dossier de candidature de Crans-Montana/Valais pourra être déposé auprès de la FIS au plus tôt deux ans après les CM St. Moritz 2017, soit en 2019. Et ceci pour les Championnats du monde de ski alpin 2025.

Ceci est de la musique d'avenir, souhaitons aujourd'hui la bienvenue et bonne chance aux athlètes qui disputeront la Descente samedi 13 février et le Combiné Alpin (Descente et Slalom) dimanche 14 février. Que la fête soit belle.

Vente des billets « TRIBUNES » en ligne ou aux caisses/Les autres accès Spectateurs le long de la piste et à l'arrivée sont gratuits. - Toutes les infos sur www.skicm-cransmontana.ch



PROGRAMME

JEUDI 11.02.

10h30	1er entraînement Descente , piste Mont Lachaux
18h00	Chetzeron : Départ de la plus grande Descente aux flambeaux LED de l'hiver
Dès 18h30	Parking Crans-Cry d'Er/Bar Zerodix : Soirée d'ouverture festive

VENREDI 12.02.

En journée	Crans-Montana/Domaine skiable : Air Show PC-7 TEAM de l'Armée suisse, entraînement
10h30	2e entraînement Descente , piste Mont Lachaux
16h00-22h00	Avenue de la Gare, Montana : Animations & Restauration
Dès 17h30	Place de la Poste, Montana : Musique d'ambiance suivie à 18h30 par le Tirage au sort des dossards pour la Descente
19h30	Feux d'artifice

SAMEDI 13.02.

08h00-16h00	Parking des Violettes : Animations & Restauration
Dès 08h45	Stade d'Arrivée : Animation musicale
09h15	Crans-Montana/Domaine skiable : Air Show PC-7 TEAM de l'Armée suisse
10h30	Descente , piste Mont Lachaux
14h00-22h00	Avenue de la Gare, Montana : Animations & Restauration
17h30	Avenue de la Gare, Montana : Cortège Fan's Clubs & Guggen
Dès 17h00	Place de la Poste, Montana : Musique d'ambiance suivie à 18h30 de la Remise des prix de la Descente/Tirage au sort des dossards pour le Combiné Alpin
20h00	Feux d'artifice

DIMANCHE 14.02.

08h00-15h00	Parking des Violettes : Animations & Restauration
Dès 08h45	Stade d'Arrivée : Animation musicale
10h30	Descente Combiné Alpin, piste Mont Lachaux
Env. 11h45	Crans-Montana/Domaine skiable : Air Show PC-7 TEAM de l'Armée suisse
13h30	Slalom Combiné Alpin, Reck piste Mont Lachaux
Fin de course	Stade d'Arrivée : Remise des prix du Combiné Alpin et Spectacle de feu



Une nouvelle école internationale :

« Le Régent Crans-Montana College »

Un enseignement basé sur des valeurs fondamentales que sont la courtoisie, la compassion, la créativité et le courage. Ces principes donnent le ton à cet établissement centré sur la formation de jeunes gens ouverts au monde grâce à une approche rigoureuse à l'enseignement et à l'apprentissage. Un cursus scolaire ambitieux en anglais suivi par des enfants qui sont soit internes, soit externes. A l'ouverture de la Junior School, en septembre 2015, l'école comptait déjà dans ses rangs 11 nationalités : des Anglais, des Américains, des Allemands, des Canadiens, des Chypriotes, des Français, des Hollandais, des Italiens, des Koweïtiens, des Russes et bien sûr des Suisses dont la plupart sont du Haut Plateau.

Différentes mesures ont été mises en place, telles qu'un accompagnement en anglais pour les élèves qui ne possèderaient pas les connaissances suffisantes pour intégrer directement la filière classique. L'immersion linguistique est totale et les progrès sont fulgurants. Dès septembre 2016 une transition en douceur sera assurée entre la « Junior school », pouvant accueillir au total une centaine d'élèves de 5 à 13 ans, et la « Senior School », prévue pour environ deux cents adolescents de 13 à 18 ans.

L'école propose un mode de fonctionnement idéal « All Inclusive » qui comprend cours, repas, études surveillées et une multitude d'activités parascolaires. Une place importante est faite aux sports et aux arts, jugés essentiels pour une éducation équilibrée. Tous les élèves bénéficient de moyens adaptés à leurs propres capacités et leurs talents afin de ne présenter aucun retard scolaire et de pouvoir s'épanouir harmonieusement au sein de l'établissement et de la société en général. Les classes ne comportent pas plus de 10 élèves en moyenne ce qui assure un enseignement personnalisé et ciblé.

Les étudiants sont parfaitement préparés au Baccalauréat International, clé d'entrée dans les meilleures universités en Suisse et partout dans le monde.

Didier Boutroux, homme qui voue une passion pour l'enseignement et l'éducation depuis plus de 36 ans, dirige cette nouvelle école britannique internationale tant attendue. Il ne cache pas son enthousiasme pour ce nouveau challenge et garantit aux étudiants du Régent Crans-Montana Collège une expérience inoubliable qui enrichira leur vie.



**L'immersion
linguistique
est totale et les
progrès
sont
fulgurants**

Junior School

Programme d'une journée type au Régent Collège

Des cours de 50 minutes qui débutent le matin à 8h00. A la pause de 9h50 les enfants sont invités à une petite collation composée de fruits frais, de pain beurré et de jus de fruits non sucrés. Ils jouent en plein air sur l'aire de jeux surveillée ou à l'intérieur dans l'espace détente. Les cours reprennent à 9h45 et s'achèvent à 12h10, heure à laquelle élèves et enseignants se dirigent au restaurant pour partager un déjeuner équilibré et délicieux.

Deux fois par semaine de 13h45 à 14h00, tout le monde se retrouve dans la bibliothèque pour prendre part à « l'Assemblée » où le directeur de l'école, ou un enseignant, présente une petite histoire dont la morale est toujours en relation avec l'un des quatre principes fondateurs de l'école : la courtoisie, la compassion, la créativité et le courage. Les autres jours, les élèves se retrouvent en petits groupes avec leurs directeurs d'études.





Les cours reprennent à 14h00 jusqu'à 16h50 avec une pause/collation de 15 minutes à 14h55. Les externes en Year 1 et 2 peuvent rentrer chez eux à 15h00, ceux en Year 3 et 4 à 16h00 et les plus âgés en Year 5 à Year 9 à 17h00. Mais tous ont la possibilité de faire leurs devoirs avec les internes au calme dans la bibliothèque de 17h15 à 18h00, sous la surveillance d'enseignants chargés d'assister les élèves qui auraient besoin de soutien.

A 18h15, les internes et les enseignants qui logent à l'internat vont dîner tous ensemble. De retour à l'école, de 19h15 à 20h00, ils se prêtent à des activités diverses de groupe et à 20h00, les plus âgés sont autorisés à reprendre possession de leurs téléphones portables et tablettes pendant environ $\frac{3}{4}$ d'heure avant de se préparer à aller au lit. Les externes font partie intégrante de l'école et sont conviés à se joindre aux activités du weekend.



Senior School:

Le programme est en cours de développement.



LE RÉGENT

CRANS - MONTANA COLLEGE

Switzerland 

JUNIOR SCHOOL (5-13) OPEN SINCE SEPTEMBER 2015



Le Régent Crans-Montana College aims at providing the best possible surroundings and atmosphere for a balanced and happy life that enhances academic progress, personal growth, the development of individual talents, and the discovery of others-their qualities, cultures, and needs.

It is governed by four School Principles:

**COURTESY
COMPASSION
CREATIVITY
COURAGE**



SENIOR SCHOOL (13-18) OPENING IN SEPTEMBER 2016



www.leregentcollege.com - www.facebook.com/leregentcollege

SWISS SKI SCHOOL CRANS



SWISS
SNOWBOARD
SCHOOL
CRANS & MONTANA

T. +41 (0)27 485 93 70
www.cranskischool.ch



DAVID L'INSTANT CHOCOLAT

Depuis 10 ans, David nous séduit avec ses créations innovantes et audacieuses. Créateur infatigable, il nous invite à le suivre dans son univers gustatif et ravit nos papilles à la dégustation de ses chocolats. Dans un espace entièrement rénové à l'occasion du 10ème anniversaire de l'ouverture de son magasin, l'excellence de ses produits démontre sa passion pour ce domaine, qu'il a connu tout à fait par hasard.

 **DAVID®**

L'instant chocolat





AM De quand date votre première émotion chocolatée ?

Une séquence me restera toujours en souvenir: je devais avoir 9 ou 10 ans, quand ma sœur m'a offert à Pâques un masque de Zorro en chocolat.

Je me suis toujours posé cette question: comment pouvait-on fabriquer des objets en chocolat? Le métier de chocolatier n'a jamais effleuré mes pensées quand j'étais plus jeune.

AM Quelle séquence d'événements vous a amené à créer David L'Instant Chocolat ?

Ce fut un hasard qui nous a changé la vie, à mon épouse Virginie et moi-même. C'est un métier dont nous ne connaissons pas les ficelles. Ma femme et moi avons surtout travaillé dans le domaine de l'hôtellerie. Plus le temps passait et plus nous nous disions que si l'on voulait avoir un avenir, il fallait faire des changements. En 2005, nous décidions d'ouvrir notre propre



restaurant. Nous avons trouvé un établissement à Sion. Or, j'ai eu la surprise de recevoir un coup de fil de Monsieur Stauss, le nougater de Montana qui me connaissait et qui avait entendu parler de ma recherche. Il nous proposait de reprendre sa boutique. Sur le coup, je me suis dit que nougater n'était pas notre métier ! Mais il fallait saisir cette chance ; les horaires d'hôtellerie ne nous plaisaient plus, surtout le travail du soir. Nous avons donc repris la boutique et le proprié-

taire nous a offert une formation sur le nougat durant 4 mois. A ce moment-là, notre quotidien a changé avec de bonnes conditions de travail et une vie plus stable.

Dans le magasin, nous vendions quelques chocolats et cela m'a inspiré à en fabriquer, car le nougat au bout de 6 mois, j'en avais marre ! J'ai toujours créé ce qui me passait par la tête. Les clients appréciaient ce concept ; nous avons donc changé le nom de l'entreprise pour « David L'Instant Chocolat ».

AM Vous avez commencé votre activité il y a 10 ans de cela, qu'est ce qui a changé durant tout ce temps ?

Tout a changé ! J'ai l'impression que nous avons commencé il y a 2 ans tellement le temps file, surtout quand on est passionné par son métier. J'ai toujours eu le désir d'innover, de créer, ainsi qu'un besoin de reconnaissance. Surtout quand on voit tous les chocolatiers diplômés ! C'est pour cela que je me suis lancé dans les championnats suisses où j'ai eu droit à une première place dans le classement, puis les championnats du monde. Ces 10 ans ont passé tellement vite. J'espère seulement que les 10 prochaines passeront plus lentement (rires). On se rend compte particulièrement des changements quand on regarde les photos et qu'on prend de l'âge. Lorsqu'on commence à zéro, le temps défile, surtout quand on est bien dans sa vie et dans son travail.

AM Comment naissent vos recettes ? Combien de temps prend leur création ?

Au début, quand j'ai commencé à innover c'était très long il fallait faire beaucoup de tests. Maintenant une recette de base est utilisée et nous l'adaptions à nos produits. Quand un mariage d'arômes me vient en tête, il me faut 48 heures pour créer la recette. Bien sûr, plusieurs mini tests sont effectués d'abord. Souvent je fonce dans mes idées, même si parfois elles sont improbables. Une fois sur dix, on découvre un chocolat exceptionnel avec des arômes que personnes n'aurait jamais utilisés. La création de nouveaux produits peut souvent prendre 1 ou 2 mois.

AM Est-ce un défi d'innover sans cesse ?

J'ai besoin de ça, c'est sûrement mon côté cuisiner qui me pousse à toujours inventer. Chez un pâtissier ou un chocolatier, on retrouvera moins cette envie de changer leurs recettes. Généralement, les pâtissiers suivent les envies de leur clientèle et ils ont difficilement l'occasion d'innover. Nous essayons de créer souvent de nouveaux « bonbons ». C'est vrai que la clientèle s'habitue à une gamme, puis, nous leur proposons de nouvelles saveurs qu'ils sont heureux de goûter. Il y a plusieurs chocolats qu'on ne change pas, car une clientèle nombreuse l'apprécie et y est habituée. Généralement sur 30 « bonbons », il y en a entre 5 et 10 qui changent tous les ans.

AM Le « bonbon » dont vous êtes le plus fier ?

Il y'en a plein. Le yuzu/ thé matcha, fruit de la passion/yaourt. On vient de sortir pour cet hiver

au climat plus chaud ; le coing et le chocolat à la brioche. Ce dernier, personne n'en a jamais parlé et j'ai réussi à trouver une astuce pour insérer la brioche dans le chocolat. J'ai également créé le cassis/betterave rouge avec le goût du légume bien mis en valeur. Je dirais que mon bonbon préféré est le passion/ yaourt et dans les amandes c'est fleur de sel et caramel. D'ailleurs j'évite de l'avoir à côté de moi car je pourrais en manger tout le temps ! rires...

AM J'ai vu que vous aviez une nouvelle gamme de chocolat, pourriez-vous me donner plus de détail ?

On vient de sortir cette gamme qui représente des cailloux. Pour la grande aventure des championnats du monde, j'ai voulu un chocolat original. Dans le but de me démarquer, je suis allé au bord du Rhône, pendant 2 jours, chercher un petit caillou.

Il fallait qu'il ait le bon poids ; il y avait des critères à respecter, c'est-à-dire entre 8 à 12 grammes. Lorsque j'ai déniché le caillou idéal, j'en ai fabriqué un moule en silicone. En 2013, je l'ai présenté aux championnats du monde. Puis je me suis dit que j'aimerais bien le présenter dans ma boutique. Avec le silicone, en boutique, ce n'était pas faisable, contrairement aux championnats du monde. C'était très compliqué ! En collaborant avec une entreprise, nous avons fait fabriquer ce moule tridimensionnel, adapté pour notre boutique. J'ai appelé ce coffret « signature » car ce caillou était ma trousse. Il sera proposé 6 à 8 fois par année et sera composé de chocolats spécifiques tels que cassis-betterave, framboise-poivron et courge-lait de coco. Chaque 2 mois, 70 coffrets sont proposés, pas plus. Les gens adorent ! Ceux qui viennent souvent aiment déguster un chocolat original et même sortant de l'ordinaire. D'ailleurs, j'ai récemment fait importer de la truffe blanches d'Alba ainsi que des mandarines du Japon très rares.

AM La tendance actuelle des créateurs va vers le chocolat qui ne fond pas. Qu'en pensez-vous ?

Je suis très sceptique par rapport à ça. Je pense que si le chocolat ne fond pas c'est qu'il y a un autre ingrédient dedans. C'est devenu la tendance dans les pays où il fait très chaud. Nous ne travaillons ici qu'avec des chocolats « grand cru ». A l'intérieur, tout d'abord, il y a le cacao, puis du beurre de cacao et troisièmement du sucre.

**Une petite
partie du chocolat
dans le magasin
m'a invité à sa
découverte**



DAVID®
L'instant chocolat



En utilisant du chocolat industriel, le premier ingrédient est le sucre. Pourquoi cela ? Le sucre coûte moins cher que le chocolat et c'est un super conservateur. Quand on voit des produits qui se conservent durant 1 an, c'est qu'ils sont remplis de sucre ou d'additifs. Nos « bonbons » se conservent seulement 2 semaines, car nous ne travaillons qu'avec des produits frais et naturels. La cuisson est moindre, ainsi les arômes restent plus longtemps. Un chocolat qui ne fond pas jusqu'à 38 degrés, pour moi ce n'est pas du vrai chocolat ! A 25 degrés, nos bonbons commencent à fondre.

Cette tendance, finalement met bien en valeur notre travail.

AM Qu'est ce qui a changé dans votre entreprise ?

Cette année, à l'occasion de nos 10 ans, nous avons entièrement rénové notre boutique. Nous avions besoin d'un peu de changement. Notre premier souhait, était bien sûr de travailler avec des gens de la région, peintre, menuisier etc... Nous avons « bossé » pendant une année sur le projet pour qu'il soit comme on l'avait imaginé. D'ailleurs, il est même mieux que dans nos rêves ! Il fallait que ce soit beau et surtout fonctionnel ; pour les clients et pour nos vendeuses. Le résultat nous plaît énormément. Beaucoup d'autres éléments ont changé. Suite à ma victoire aux championnats suisses, c'était indéniable, tout a changé ! J'ai gagné en janvier 2013 et en février déjà, tout se bousculait. Tout d'un coup, les médias arrivaient ; il y avait même 4

télévisions qui me suivaient à Paris pour les Mondiaux du Chocolat ! Le personnel et la production ont doublé, mais je ne voulais en aucun cas que quelque chose change et qu'on fasse n'importe quoi, comme d'acheter du chocolat industriel ou du chocolat moins cher. C'est cela qui fait notre force, on ne veut pas grandir au détriment de nos produits.

AM Vous allez participer à nouveau aux Mondiaux du Chocolat ?

Non, non ! (rires) même si des fois ça me titille. Mais avant cela, il faut réaliser un tel travail ! « C'est 2 ans de job » ! Il faut avoir été sélectionné pour y participer. Pour les championnats du monde, j'ai dû arrêter mon travail au laboratoire durant 4 mois. J'allais m'exercer au local de l'autre côté. Cette expérience, je voulais la vivre au moins une fois dans ma vie ! Finalement, j'ai pris la 10ème place aux Mondiaux du Chocolat et j'ai eu le plaisir d'y rencontrer de belles personnes. Aujourd'hui, je peux aller n'importe où, je sais que mes amis chocolatiers m'attendent.

AM Quel est votre prochain projet ?

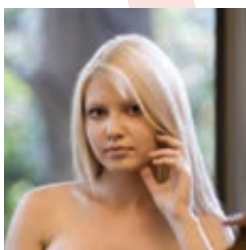
Mon challenge est de maintenir cette qualité sur la durée, de pouvoir innover et de réussir à surprendre encore. C'est un défi quotidien et heureusement je peux compter sur les compétences de mon équipe. Ce sont des personnes dont l'accueil et le savoir-faire sont primordiales et sans lesquelles nous n'en serions pas là aujourd'hui !



L'ITALIA IN MUSICA A CRANS-MONTANA



Sur lancée du Concert du Nouvel-An, Crans-Montana Classics convie cet hiver des artistes de renommée internationale tels que Natalia GUTMAN ou Salvatore ACCARDO pour faire vibrer le Haut-Plateau au rythme de l'Italie.



CRANS-MONTANA
classics



SAMEDI 13 FÉVRIER 2016, 20H00, CHAPELLE ST-CHRISTOPHE

Vanessa BENELLI-MOSELL, piano et Michael GUTTMAN, violon
Œuvres de Brahms, Mozart, Paganini et Scarlatti

MERCREDI 17 FÉVRIER 2016, 20H00, LE RÉGENT

« Souvenir de Florence »

Natalia GUTMAN, violoncelle, et le MENUHIN ACADEMY SOLOISTS' ORCHESTRA
Œuvres de Haydn, Tchaïkovski et Vivaldi

MARDI 23 FÉVRIER 2016, 20H00, LE RÉGENT

« Accardo, génie du violon »

Salvatore ACCARDO et l'ORCHESTRA DA CAMERA ITALIANA
Œuvres de Piazzolla, Sarasate, Tchaïkovski et Vivaldi

DIMANCHE 27 MARS 2016, 20H00, CHAPELLE ST-CHRISTOPHE

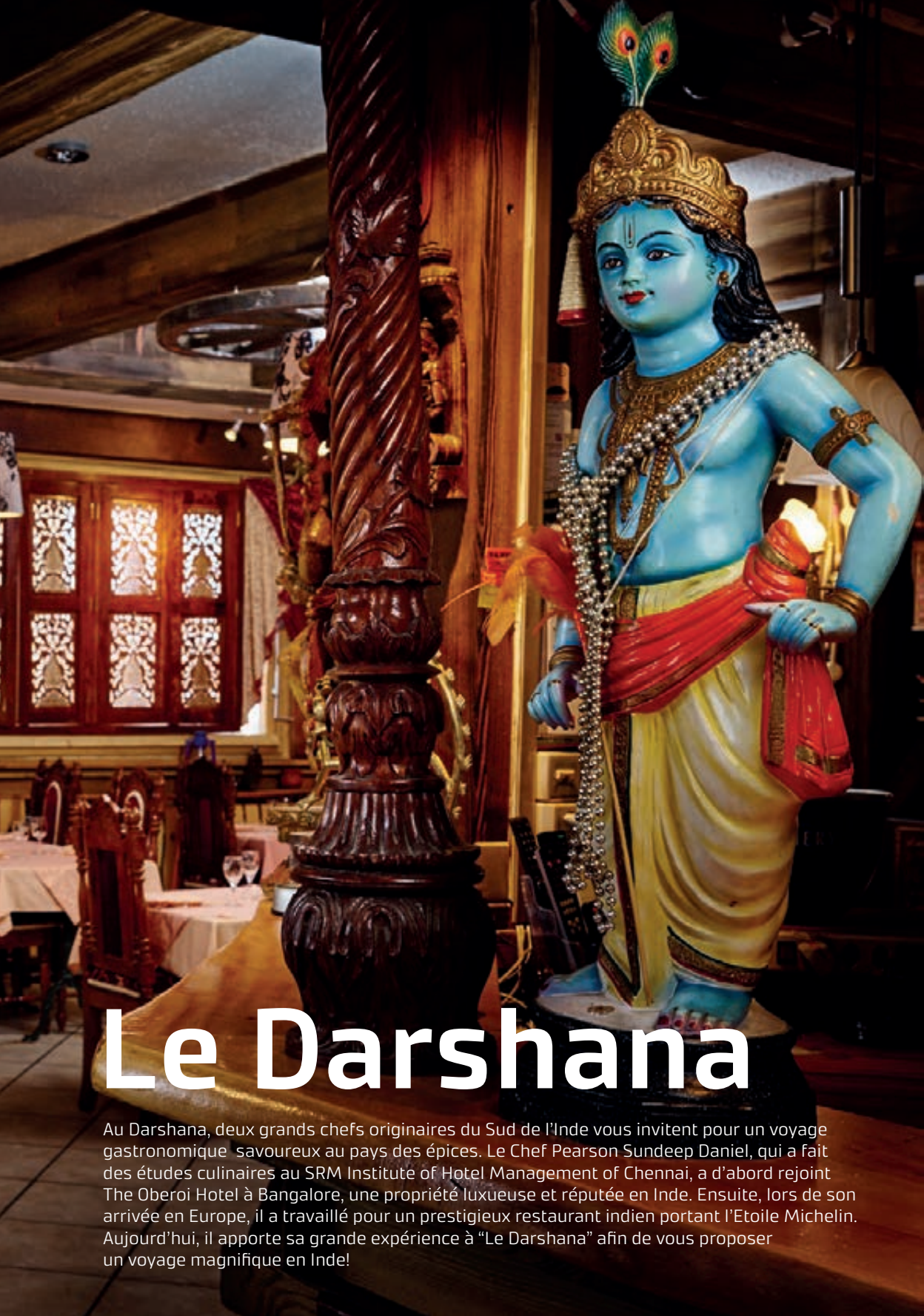
Concert de Pâques avec le TRIO GERSHWIN

BILLETTERIE:

- WWW.CMCLASSICS.CH
- CRANS-MONTANA TOURISME & CONGRÈS
AV. DE LA GARE 22 ET ROUTE DES MÊLÈZES 28 (RÉGENT)
- SUR PLACE UNE HEURE AVANT LE DÉBUT DES CONCERTS

RENSEIGNEMENTS TELEPHONIQUES : 027-480 36 93





Le Darshana

Au Darshana, deux grands chefs originaires du Sud de l'Inde vous invitent pour un voyage gastronomique savoureux au pays des épices. Le Chef Pearson Sundeep Daniel, qui a fait des études culinaires au SRM Institute of Hotel Management of Chennai, a d'abord rejoint The Oberoi Hotel à Bangalore, une propriété luxueuse et réputée en Inde. Ensuite, lors de son arrivée en Europe, il a travaillé pour un prestigieux restaurant indien portant l'Etoile Michelin. Aujourd'hui, il apporte sa grande expérience à "Le Darshana" afin de vous proposer un voyage magnifique en Inde!

les Ateliers du bois

Etudes & réalisation
d'agencement d'intérieur

Sàrl

Ebénisterie - Menuiserie



Rte de Riddes 251
1994 Aproz
Tél. 027 346 13 77
Fax 027 346 05 77

Yvan Brizzi
079 221 02 74
info@lesateliersdubois.com
www.lesateliersdubois.com

ambiances d'émotions

L'ART D'AUTREFOIS
PAR LES ARTISANS DE DEMAIN



Rénovation
Plâtrerie / Staff
Peinture intérieure et extérieure
Peinture décorative
Isolation thermique et phonique
Architecture d'intérieur

Et de nouvelles prestations
pour encore plus
de bien-être
dans votre habitat

Analyses et conseils
en Feng Shui traditionnel
et en géobiologie



CLAUDE
BONVIN
& FILS

MAITRISES FEDERALES

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





CLAUDIA BONVIN, experte en Feng Shui

Art millénaire chinois vieux de plus de 4000 ans, le Feng Shui fut destiné dans un premier temps aux empereurs et aux familles très fortunées. Actuellement accessible et à la portée de tout un chacun, grâce à des experts reconnus et formés selon ses principes traditionnels, il harmonise votre lieu de vie ou professionnel, en utilisant le potentiel des énergies qui circulent et s'accumulent à la surface de la Terre.

Claudia Bonvin, ressent depuis son plus jeune âge ces énergies subtiles. Avec sa perception et sa sensibilité, elle pratique des analyses de votre habitat selon les principes millénaires du Feng Shui traditionnel.

AM Claudia Bonvin, comment définiriez-vous le Feng Shui ?

Difficile de décrire en quelques mots le Feng Shui, puisqu'il s'agit d'une pratique vieille de 4000 ans. Pour résumer au mieux, on peut dire qu'il s'agit de la médecine (l'acupuncture) de votre habitat. Il vous permet de vivre en harmonie avec votre environnement.

AM Par quel hasard ou intermédiaire avez-vous fait la connaissance de ce domaine un peu particulier ?

Depuis ma plus tendre enfance, je ressens des énergies subtiles, invisibles à l'œil nu, mais qui sont bien réelles. Pendant longtemps, j'ai renié cette évidence, car au sein de ma famille, personne ne comprenait mes ressentis et j'ai vite compris qu'il valait mieux que je me taise. Aujourd'hui le monde de l'invisible terrifie moins et on ne peut plus nier que des phénomènes invisibles existent bel et bien.

AM Qu'est-ce qui vous a motivée à suivre votre formation d'experte en Feng Shui traditionnel ?

J'ai toujours été intéressée par ce domaine ainsi que celui de la géobiologie. Mon mari étant entrepreneur dans le secteur de la plâtrerie-peinture, il nous a paru évident que le Feng Shui et la géobiologie seraient un apport réellement intéressant aux services proposés à notre clientèle pour leur bien-être personnel et leur patrimoine.

AM Quels sont les points forts de cet art millénaire chinois ?

Le Feng Shui nous permet d'éviter les énergies néfastes et de tirer profit de celles qui sont fastes pour chacun d'entre nous, en fonction de nos profils énergétiques. Les témoignages en faveur du Feng Shui sont d'ailleurs très nombreux.

AM Le Feng Shui a-t-il été occidentalisé ou est-il resté fidèle à ses principes de base ?

Le Feng Shui traditionnel est le plus complet et le plus fidèle, car il regroupe plusieurs pratiques différentes, nommées écoles :

- l'école de la boussole « Ba Zhai » qui tient

compte du profil énergétique de la personne, en fonction de son orientation et de son emplacement dans son environnement direct

- l'école de la forme « San He » qui est le Feng Shui externe qui comprend les formes environnantes de l'habitat : collines, montagnes, cours d'eau, arbres qui influent également sur la circulation des énergies favorables ou défavorables

- l'école des cycles temporels (étoiles volantes) « San Yuan.

La combinaison de ces trois piliers principaux en fait sa force.

Toutefois, chaque maître Feng Shui a sa méthode d'enseignement. De nos jours, le Feng Shui n'a pas toujours bonne presse en Occident, car des personnes s'autoproclament maîtres Feng Shui et font n'importe quoi.

C'est Thomas Lin Yun, un chinois établi aux USA, qui a été le premier à l'exporter. Vulgarisé à l'extrême et proposé à une société friande du "fast", soit "vite enseigné, vite appris", il est non seulement inefficace, il peut également avoir des conséquences néfastes.

Le Feng Shui traditionnel est le plus complet et le plus fidèle, car il regroupe plusieurs pratiques différentes

Heureusement, de plus en plus d'experts dénoncent ces pratiques et le Feng Shui traditionnel tend à reprendre la crédibilité qu'il mérite en raison de sa puissance extraordinaire.

AM De quelle façon améliore-t-il le bien-être des habitants du lieu aménagé selon ses principes ?

On peut l'améliorer de plusieurs façons, notamment en suivant des priorités au niveau des pièces de l'habitat. Par exemple, l'élément que l'on étudie en premier est la porte d'entrée car c'est par là que va entrer le Qi (se prononce tchi).

Qi signifie souffle, force de vie animant l'univers et la vie.

Il est donc important de bien l'accueillir avant qu'il pénètre dans la maison. Le Feng Shui intervient sur cette circulation d'énergie afin qu'il circule de manière harmonieuse dans toute la maison. Avec des éléments placés au bon endroit,



par exemple, un meuble, un paravent, un miroir, et l'harmonisation à l'aide des 5 éléments (terre, eau, feu, métal et bois), on pourra favoriser justement cette circulation d'énergie.

Ensuite, l'analyse des autres pièces telles que la cuisine, lieu où on transforme la nourriture et la chambre à coucher, lieu où l'on passe le plus de temps. En changeant l'emplacement ou l'orientation du lit, on peut améliorer la circulation du Qi afin qu'il apporte plus de bien-être aux occupants du lieu. Il m'arrive parfois de demander à mon client de changer de chambre à coucher, si une autre pièce lui est nettement plus favorable. Cependant, le client a toujours le dernier choix.

AM Une étude et un réaménagement d'une maison ou d'un appartement nécessite-t-il un investissement financier conséquent ?
Effectivement, cela nécessite un investissement

financier assez important du fait que l'étude se fait pour chaque habitant, pour chaque pièce de l'habitation, en tenant compte des différentes écoles (techniques Ba Zhai, San He, San Yuan). Une analyse en Feng Shui traditionnel prend entre 2 à 4 semaines de travail. Elle tient compte également de l'analyse de l'environnement extérieur et des objectifs que les habitants souhaitent atteindre, par exemple, en cas de problèmes de santé récurrents ou problèmes d'argent. Dans ce cas, je vais orienter les améliorations pour satisfaire leur demande. Tous les éventuels travaux de réaménagements se font bien sûr selon le budget et les choix que le client aura défini.

AM Le Feng Shui entrave-t-il la liberté architecturale ou la fantaisie décorative ? Est-il rigide dans son application ?

Cela dépend. Je prends un exemple. Vous faites une analyse avant construction, vous désirez une

cuisine ouverte sur votre salon ; il est possible que selon l'analyse Feng Shui, on vous déconseille de le faire. Dans ce cas, cela pourra effectivement vous limiter, mais le client est toujours libre. Ce sont des conseils qui sont donnés, mais ce ne sont pas des directives absolues. Chacun reste maître de son choix, mais il est clair que les bienfaits du Feng Shui ne seront pas les mêmes, selon que ses principes soient respectés ou pas.

AM Le Feng Shui est-il universel dans le sens qu'il s'applique à toutes les personnes de la même manière ou lors de changement de propriétaire est-il nécessaire de refaire une évaluation ?

Le Feng Shui traditionnel ne s'applique pas de la même façon à toutes les personnes, car il tient compte du profil énergétique individuel. Lorsqu'une maison change de propriétaire, le Feng Shui externe ne change pas, par contre le Feng Shui interne doit être réévalué à chaque changement de propriétaire, aussi par rapport aux cycles temporels. En effet, des éléments peuvent changer en fonction de la date d'emménagement. Il serait judicieux de faire une analyse Feng Shui avant d'acheter un appartement ou une maison.

AM Dans un appartement ou une maison déjà construits, comment pouvez-vous contourner certaines contraintes architecturales ne respectant pas les principes du Feng Shui ?

Du moment que c'est bâti, il y a une contrainte mais on peut toujours améliorer en plaçant du mobilier à des endroits stratégiques, en orientant les lits, les fauteuils, les bureaux dans certaines directions et en utilisant les éléments (feu, eau, métal, bois et terre). Il faut qu'il y ait un équilibre harmonieux. Il y a toujours moyen de corriger, sans proposer des solutions qui génèrent trop de frais.

AM Selon vous que faudrait-il bannir absolument dans nos habitats ?

Ce qu'il faudrait bannir absolument, ce sont les miroirs dans les chambres à coucher ! Mon conseil rejoint non seulement les principes du Feng Shui traditionnel, mais également la géobiologie. Si ce n'est pas possible d'enlever le miroir, il faudrait le couvrir durant la nuit avec un rideau par exemple.

AM Vous êtes actuellement en formation de géobiologue. Le public a cette image du sourcier, sa baguette à la main, attiré irrésistiblement par la découverte de l'eau. En dehors de ce cliché, que se cache-t-il derrière la géobiologie ?

La géobiologie regroupe plusieurs techniques, dont celle visant à trouver des sources d'eau, afin de pouvoir creuser au bon endroit. C'est un aspect très important lorsqu'on connaît les prix des forages. Pour éviter plusieurs essais infructueux, on fait appel à un sourcier, dont la formation entre dans le cursus de géobiologie. Nous travaillons effectivement avec des baguettes en métal, en cuivre, avec un pendule ou des branches de noisetier. Cela peut paraître bizarre, mais ces outils sont le prolongement de notre corps et sont sensibles à certains changements de vibrations. Bien sûr la perception et le ressenti du géobiologue sont déterminants pour situer précisément les perturbations telluriques pouvant atteindre tout un chacun dans sa santé.

AM En quoi la géobiologie est-elle un complément au Feng Shui ?

En fait, le Feng Shui traditionnel étudie tout ce qui est visible à la surface de la Terre et qui influence la circulation de l'énergie, le Qi, sur les formes, les collines, etc dans tout notre environnement et la façon dont cette énergie pénètre dans nos habitations. La géobiologie elle, s'intéresse à tout ce qui est invisible, souterrain et aussi du domaine de l'astral.

AM Dans votre vie personnelle, que vous a apporté le Feng Shui ?

Mon fils avait des bronchites récurrentes. En changeant l'orientation et l'emplacement de son lit, ces problèmes ont disparu. Personnellement, quand il y a des énergies cycliques néfastes, j'y suis mieux préparée et je peux mieux gérer mon quotidien. Mon état de santé et mes revenus financiers se sont nettement améliorés depuis que je pratique le Feng Shui dans mon environnement privé et professionnel. Ce sont des éléments difficilement explicables d'un point de vue rationnel ou matérialiste, mais ces phénomènes sont bien réels. Ce n'est pas pour rien que le Feng Shui a 4000 ans de pratique.





RESTAURANT BAR PIZZÉRIA



PLACE DU MARCHÉ 1 - 3963 CRANS-MONTANA - TEL 027 480 22 22



Le Michelangelo

PIZZERIA RISTORANTE

MENU DU JOURS - SPÉCIALITÉ ITALIENNE

PIZZAS AU FEU DE BOIS

PÂTES FRAÎCHES MAISON

POISSON FRAIS (SELON ARRIVAGE)

CRANS-MONTANA - TÉL. 027 481 09 19



L'ITALIA IN MUSICA

Samedi 13 février 2016 à 20h00, Chapelle St-Christophe

Michael Guttman présente la nouvelle Star italienne du piano

Vanessa BENELLI MOSELL, piano - Michael GUTTMAN, violon

Œuvres de Brahms, Mozart, Paganini et Scarlatti

Mercredi 17 février 2016 à 20h00, Le Régent

« Souvenir de Florence »

Natalia GUTMAN, violoncelle - Oleg KASTIV, violon

MENUHIN ACADEMY SOLOISTS' ORCHESTRA

Œuvres de Haydn, Tchaïkovski et Vivaldi

Mardi 23 février 2016 à 20h00, Le Régent

« Accardo, génie du violon »

Salvatore ACCARDO et l'ORCHESTRA DA CAMERA ITALIANA

Œuvres de Piazzolla, Sarasate, Tchaïkovski et Vivaldi

Informations et renseignements : www.cmclassics.ch

© Chad Lachlan



BNP PARIBAS



ASSOCIATION DES COMMUNES
CRANS MONTANA



Le Canton
du Valais
encourage
la culture
et le tourisme
Wallis
Röstli Kultur



Avec le soutien de la
Léonie Rigmarik



SKY CLUB

CRANS MONTANA

Resident Dj : DAVID GOMEZ

Sexy Dancers

Rue Central 17

3963 Crans-Montana

23
4h



Sky Club



club.sky



leosbarcransmontana@gmail.com



078 752 59 64

Vallon de la Tièche

Au-dessus de Crans-Montana et d'Aminona, un beau vallon resté sauvage, nous offre un panorama grandiose, ponctué de cascades, de parois rocheuses et de mélèzes majestueux : le vallon de la Tièche. On y accède en longeant le bisse du Tsitorret.



LE BISSE DU TSITORRET

Construit au XV^{ème} siècle, ce bisse a la particularité de prendre sa source dans la Tièche, alimentée par le glacier de la Plaine Morte. Rejointe en contrebas par une autre rivière, la Paou Ja, elle change alors de nom et devient la Raspille, rivière symbolique qui sépare les deux régions linguistiques du canton du Valais.

Durant la belle saison, cette magnifique promenade saura réveiller vos 5 sens. Lors de votre randonnée, le parfum des mélèzes chatouillera délicieusement vos narines, tandis que de majestueux 4000, le Bishorn, le Weisshorn, le Cervin et la Dent Blanche s'offriront à vos yeux émerveillés. Le murmure de l'eau cristalline, paisible musique à vos oreilles, créera un environnement propice à la relaxation et au bien-être. Vous y découvrirez également une flore grandiose surtout médicinale : raiponces, asters des Alpes et thym serpolet. Dans les recoins les plus humides, on peut trouver l'impératoire, connue pour ses nombreuses vertus. En suivant le bisse, vous arriverez, à la cave du Scex où vous pourrez déguster d'excellents fromages maison ainsi que le sérac d'alpage. On y sert également de « petits plats typiques valaisans » : assiette valaisanne, raclette, pavé de bœuf, röstis.

LA DÉCOUVERTE DES CASCADES DE LA TIÈCHE

Peu après la Cave du Scex, la première cascade sera visible. Vos mollets devront fournir un effort pour « attaquer la montée ». Des escaliers permettent de longer la cascade qui chute d'une quinzaine de mètres. En quelques minutes, vous serez à l'entrée du vallon de la Tièche. Les pâturages arborent une sympho-

nie de couleurs naturelles et ce site sauvage et préservé vous enchantera par la magie de ses paysages. Les parois rocheuses découpent l'azur du ciel, les cascades de la Tièche surplombent des pâturages bigarrés, tandis que les sommets enneigés resplendissent sous les rayons du soleil. En longeant le vallon, vous apercevrez au pied des parois vertigineuses, rugissantes et majestueuses, deux autres cascades.

LA CABANE DE LA TIÈCHE

Un repas typiquement Valaisan vous sera servi sur une jolie terrasse à la cabane. Un moment hors du temps, loin de la vie trépidante. En hiver, la route depuis Aminona étant fermée au trafic, Jacky Beney, sympathique gardien de la cabane de la Tièche et son équipe, vous proposent, sur réservation préalable, de venir vous chercher en « Ratrac » ou en quad des neiges en fin de journée (de 17 heures à 9 heures, durée durant laquelle il a l'autorisation de circuler).

Les amateurs de randonnée pourront monter en raquettes ou en « peau de phoque » jusqu'à la cabane et même y passer la nuit. Ce gîte dispose de 30 lits. Pour votre retour, M. Beney met des luges gratuitement à votre disposition. Il vous propose également de vous déposer en Ratrac sur le Petit Bonvin (2470m) duquel partent une piste de ski et une piste de luge de 6 kilomètres qui passent juste à côté de la cabane. Pour les départs d'Aminona, un parking est à votre disposition.

Réservation (+41) 079 221 00 68
M. Jacky Beney



JEAN-BLAISE PONT

photographe

Né à Sierre en 1955, de parents photographes, grandi entre bobines de film et projecteurs, devenu photographe tout naturellement.
Ecole de commerce,..., apprentissage terminé en 1978.

Seul responsable de l'éclairage en studio, tributaire de la météo dans la nature, une fascination permanente pour la lumière et ses façonnages aussi éphémères qu'infinis, oeuvre de la chimie de l'atmosphère...

La nature, de surcroît en altitude où la force du végétal s'agrippe à la dureté minérale, ne cesse de m'émerveiller.

Prêt à attendre des heures LA lumière qu'on ne verra peut-être qu'une fois, celle qui rend le sac plus léger au retour, parfois dans la nuit.

Qualité plutôt que quantité, je rentre parfois sans avoir déclenché.....

Avec chaque fois le plaisir de la première fois, depuis plus de dix ans, zigzagant et crapahutant, je découvre le Vallon de la Tièche.

Un endroit plus que fascinant, aux multiples facettes. Sur plusieurs niveaux, à chaque fois un petit monde; illuminations de mélèzes, eaux rugissantes ou serpentantes, prairies veloutées ou accrochées aux éboulis, rochers escarpés ou monolithes bien plantés, vues splendides et incomparables sur les 4000 du Val d'Anniviers et toutes les Alpes valaisannes...

Un endroit à respecter et à protéger!

Chaque visite est une nouvelle découverte, mais voyez plutôt...

www.jbpont.ch - jbpont@tvs2net.ch - +41 79 412 70 69































- LOCATION
- VENTE
- ADMINISTRATION
- CONSTRUCTION



Orana

Très bel appartement de 3 ½ pièces

Cet idyllique appartement d'une surface habitable de 82m² avec un balcon de 9m² se trouve à proximité des remontées mécaniques. Il offre une très belle vue sur le Val d'Anniviers.

Prix: CHF 940 000.-

Bishorn

Appartement de 4 ½ pièces de haut standing

Cet appartement offre un cadre de vie tranquille proche du centre de Montana. Subtil équilibre entre passé et modernité, avec tout le confort des exigences du présent. Il dispose de 144 m² habitables et 30 m² de terrasse et balcon.

Prix: CHF 1 595 000.-



Les Pierres

Magnifique appartement de 3 ½ pièces

Cet appartement bénéficie d'un emplacement unique, près du centre de Montana et à seulement 5 minutes à pied du lac de la Moubra. Il dispose de 110 m² habitables et 16m² de balcon.

Prix CHF 1 450 000.-



Résidence Jeanne d'Arc

Bel appartement 3 ½ pièces

L'appartement est idéalement située entre les centres de Crans et Montana et au bord du lac Grenon.

La résidence offre une piscine couverte, sauna, tennis et salle de jeux.

Prix: CHF 580 000.-



- LOCATION
- VENTE
- ADMINISTRATION
- CONSTRUCTION



Florissant

Magnifique appartement au 2ème étage

Situé en plein coeur de Crans et proche de toutes commodités. Sa situation lui permet de jouir toute la journée du soleil et d'offrir une grande luminosité. Il dispose de 104m² habitables et 24m² de terrasse.

Prix: CHF 940 000.-

Le Chalet

Somptueux appartement de 4 ½ pièces

Situé au cœur du centre de Montana et proche de toutes commodités. Finitions de haut standing en vieux bois. Il dispose de 123m² habitables et 20m² de balcon.

Prix: CHF 1 990 000.-



Mazocran

Appartement de 4 ½ pièces en attique – meublé

Cet appartement complètement mansardé, tant raffiné qu'élégant, vous séduira par son environnement et sa vue dégagée. Située dans un quartier résidentiel, il dispose de 122m² habitables et 17m² de balcon.

Prix: CHF 1 250 000.-



Eperviers

Appartement 3 ½ pièces - 5ème étage

Situé à quelques pas du centre de Crans, l'appartement offre une vue magnifique sur la vallée. Il dispose de 77m² habitables et 18m² de balcon.

Prix: CHF 485 000.-







LE VIGNOBLE VALAISAN

LES PLUS HAUTES D'EUROPE

De Martigny à Salquenen, les vignes parcourent la vallée du Rhône sur plus de 5000 hectares, situés principalement sur la rive droite du fleuve. Le vignoble épouse ce relief tourmenté et s'étale en terrasses, les « tablars valaisans », de la plaine à 800 mètres. Sur les plus hautes vignes d'Europe, à Visperterminen, on cultive le Savagnin blanc, sous l'appellation de Paien ou Heida, jusqu'à 1150 mètres d'altitude !

Dès l'Age du Fer, bien avant l'arrivée des Romains, on travaillait la vigne en Valais ; elle fait

partie intégrante de notre patrimoine. On y dénombre 22'000 propriétaires différents, ce qui prouve l'attachement particulier des Valaisans à la terre. Avec la plus grande superficie du pays et un chiffre d'affaire annuel de 280 millions d'Euros, la viticulture joue un rôle économique important pour notre canton. Elle représente 40 % de la production de vins en Suisse.

MICROCLIMAT ET TERRAINS PROPICES

Les nombreux bouleversements géologiques qui ont modelé le paysage, dont le recul des



**CE VIGNOBLE EN
TERRASSE, FAÇONNE
LE VISAGE DU VALAIS,
LUI AJOUTE CETTE
TYPICITÉ À LA FOIS
RUDE ET ATTACHANTE,
À L'IMAGE DE SES
HABITANTS.**

glaciers qui recouvraient toute la vallée du Rhône, interviennent dans la complexité et la diversité des sols. Le microclimat local, avec son ensoleillement annuel supérieur à 2000 heures et sa pluviométrie faible, offre des conditions idéales à la maturation des raisins, alors que le « foehn », (vent chaud qui souffle dans nos régions), empêche la pourriture et offre des conditions propices à la maturation des cépages tardifs. La construction de canaux d'irrigation, les « bisses », dans la moitié du 15ème siècle», assure encore de nos jours, l'arrosage durant les étés secs.





DES GÉNÉRATIONS DE
VIGNERONS ONT MARQUÉ
DE LEUR EMPRUNTE NOTRE
PATRIMOINE LOCAL.

A partir de 1992, la mise en place des AOC (appellation d'origine contrôlée), établies sur divers critères basés sur la nature des sols et l'exposition, l'altitude, le type de cépage, les modes de culture et de vinification, fixent les conditions de production.

UNE MULTITUDE DE CÉPAGES

Sur cette mosaïque de sols, s'épanouissent plus de 50 cépages différents, dont certains uniques en Valais : l'Imbertscha, l'Arvine, l'Amigne, l'Hummagne blanche, la Rèze, le Cornalin, pour ne citer qu'eux. Une si grande variété pour une superficie de 5'000 hectares est tout à fait exceptionnelle.

Les consommateurs à la recherche de produits typés et originaux, trouveront dans les cépages valaisans, des vins de qualité d'une grande finesse.

La « *petite Arvine* », l'un des plus anciens plants cultivés dans le canton, produit un vin de caractère, avec une fine touche salée et minérale caractéristique. Elle profite d'une réputation internationale, grâce aux nombreuses médailles obtenues.

Dans notre région, le Cornalin, cépage rouge ancestral, occupe une place d'honneur. En 1313, déjà, on faisait mention de la vente d'une vigne de *Cornalin* aux alentours du hameau de Flanthey (à quelques kilomètres de Crans-Montana, en contrebas). Chaque année en septembre, a lieu "le « Temps du Cornalin », manifestation durant laquelle les encaveurs de Flanthey convient le public pour une découverte de ce vin rouge de prestige. Vous aurez l'opportunité de goûter également les produits du terroir.

Début septembre également, le « *salon des vins VINEA* », vous invite à déguster, dans les rues de la ville de Sierre, les meilleurs crus des encaveurs valaisans et de leurs hôtes de prestige en provenance du monde entier.

Au Château de Vaas, une exposition permanente consacrée au Cornalin, vous invite à découvrir ce cépage, l'un des plus anciens du Valais, de manière originale et attractive. Après la visite, vous êtes conviés à sa dégustation.

Lundi, jeudi & vendredi: 16h00 - 21h00

Samedi & dimanche: 11h 00 - 21h 00

Produits du terroir tous les jeudis

Ouverture mardi et mercredi sur réservation:

www.chateaudevaas.ch

Téléphone (+41) 027/458 11 74

3000 KM DE MURS DE PIERRES SÈCHES

Depuis des siècles, les murs en pierres sèches façonnent le paysage du Valais. Ces ouvrages permettent d'adoucir par paliers la pente des coteaux. Avec des pierres taillées de telle sorte qu'elles s'imbriquent les unes aux autres, ils sont réalisés sans ciment ni mortier d'où le nom « murs à sec ». Cette technique stabilise les terres et les protège contre les glissements de terrains, car même si les interstices sont partiellement comblés avec de petits cailloux, l'eau peut s'évacuer et ne stagne pas. Sous l'impulsion d'un programme de sauvegarde de ce précieux patrimoine, le Canton du Valais a mis sur pied des cours transmettant ce savoir-faire millénaire.

Ces espaces grouillent de vie ! Des plantes comme l'orpin blanc y trouvent des conditions propices. Le lézard se réchauffe sur ces murs exposés au soleil ; les musaraignes, les fourmis, les criquets, les escargots trouvent leur logis ou leur garde-manger dans ces petites cachettes.



JOËL BI



**JOËL
BRIGUET,
27 ANS D'É
PASSION
AU
SERVICE
DU VIN**

**LA CAVE
LA ROMAINE,
INNOVATION ET
RESPECT DE LA
NATURE**





Sur les plus beaux coteaux de la rive droite du Rhône, de Sion à Sierre, la Cave « la Romaine » cultive un vaste vignoble. Grâce à la passion et à l'expérience de Joël Briguet et de son équipe, 24 cépages prospèrent sur ces terroirs bénéficiant d'une situation et d'un ensoleillement privilégiés. Né en 1967, Joël Briguet se forme à l'Ecole d'Agriculture de Châteauneuf, puis à l'Ecole de Viticulture et d'Oenologie de Changins. Également titulaire d'un diplôme de pépiniériste viticole, dans les pas de son père, il débute sa carrière et fonde rapidement la Cave la Romaine en 1989.

Passionné, expérimenté et novateur sont les plus belles qualités de ce vigneron. Attaché au respect de la nature et de l'environnement, son vignoble remplit pleinement aux recommandations de la viticulture intégrée. En suivant les objectifs de « Vitival », la Cave la Romaine s'engage à produire des raisins de qualité dans le respect de la santé humaine et environnementale.

En 2015, la Cave la Romaine franchit un pas dans sa stratégie de lutte « biologique ». Ce ne sont pas moins de 20'000 m² traités par hélicoptère qui bénéficient de procédés conformes en tous points aux critères du label « bourgeon vert », par l'usage exclusif de matières naturelles comme le soufre, le cuivre, des extraits d'algues ou le lait de vache.

Les vins de Joël Briguet ont été primés dans plusieurs concours valaisans et internationaux.

TRADITION ET MODERNITÉ

La cave « La Romaine » fût bâtie en 1992 et fit l'objet d'agrandissements successifs pour la production, pour l'accueil des clients et, enfin, en 2011 un chai à barriques et un magnifique espace dédié aux dégustations. Une production de 70'000 litres impose d'offrir, jusqu'à la mise en bouteille, des conditions d'élevage parfaites. Dans un environnement moderne, mais où la tradition garde une place de choix, tout le soin nécessaire et les conditions sont réunies pour un déroulement optimal du processus de vinification. Les vins du « Clos de Tsampéhro » qui fait la part belle à des crus d'exception y sont également vinifiés.

SEIGNEUR DES VINS VALAISANS, LE « CORNALIN »

Les vignerons ont dû faire face aux exigences de cette plante capricieuse dont la qualité est exceptionnelle. Les caractéristiques particulières de ce vin ont conduit ces dernières années à une renaissance réelle du cépage. Le Cornalin reste une rareté puisqu'il ne s'épanouit que sur les meilleures terres valaisannes.



JOËL BRIGUET, CAVE LA ROMAINE

AM Joël Briguet, quel a été votre première découverte relative au vin ?

Elle est plutôt liée à la terre, quand haut comme trois pommes j'accompagnais mon papa sur nos vignes, c'était déjà une évidence que je serai vigneron.

AM Qu'est-ce qui vous a incité à ouvrir votre cave aussi rapidement ?

Mon caractère indépendant et mon esprit d'initiative

AM Pourquoi avoir choisi le nom de la cave « La Romaine » ?

Ce nom est en lien avec l'architecture du bâtiment, également avec le rôle des Romains dans la culture de la vigne en Valais.

AM Pouvez-vous nous parler un peu des différentes gammes de vin ? Ainsi que du Clos de Tsampehro ?

Nous avons une gamme Tradition avec le Fendant, Johannisberg, Pinot Noir, puis la Gamme des Empereurs avec les spécialités telles que Arvine, Cornalin, Humagne Blanche et Rouge etc... Quant au Clos de Tsampehro, il s'agit d'une société parente de la Romaine qui produit des vins haut de gamme.

AM Avez-vous fait des changements dans votre entreprise ?

Nous avons procédé à un important travail de ré-encépagement de nos vignes pour cultiver les cépages que nous voulons vinifier. Nous avons également fait beaucoup d'améliorations dans l'installation de la cave en modernisant continuellement son fonctionnement.

AM Votre équipe semble très soudée, pouvez-vous nous parler de vos collaborateurs ?

Les cadres de l'entreprise travaillent avec moi depuis plus de 10 ans, c'est un élément qui veut tout dire.

AM Vous avez créé un journal ?

Il paraît une fois en fin d'année et nous permet de fidéliser notre clientèle, de partager des nouvelles de la cave et de rappeler nos rendez-vous de l'année et de proposer des actions de Noël.

AM Pouvez-vous nous expliquer en quoi consistent les soirées thématiques ?

La consommation du vin a beaucoup changé, les clients sont curieux d'en savoir plus sur le vin, les cépages, les accords etc... Ces propositions ont beaucoup de succès. Lors de ces rencontres thématiques, des personnalités font découvrir leur univers à nos invités, alors que nous les convions à déguster nos vins.

AM Un mot pour la fin ?

L'année 2015 fait partie des années dont rêve chaque vigneron avec de la chaleur, des raisins gorgés de soleil, une vendange saine, des cuvaisons qui se déroulent à merveille, des couleurs qui laissent augurer d'un millésime d'exception. Ces 27 ans de vendanges et vinifications que j'ai vécues, ce sont surtout 27 ans de rencontres avec vous, clients et amis.

Cépage : Cornalin (Rouge du Pays) 129 Ha en Valais (2013).

L'ancien « Rouge du Pays » (nom initial) fut le premier vin coloré du Valais. Sauvé de la disparition à l'arrivée des cépages modernes, il règne aujourd'hui en seigneur des vins valaisans. Issu d'un croisement entre le « Petit Rouge » et le « Mayolet » du Val d'Aoste d'où il est originaire et duquel il aurait actuellement disparu.

Provenance : Coteaux de Sierre (15'000 m2)

Vinification : Vinification traditionnelle avec macération préfermentaire à froid par congélation de la vendange. Fermentation malo-lactique en cuve.

Caractère organoleptique : Robe rouge profond sur des reflets violacés. Le nez offre une belle intensité de fruits noirs, particulièrement sur la cerise, la griotte et la mûre. En bouche, la trame est veloutée, soutenue par des tanins présents mais bien fondus et des arômes de fruits noirs et de nougatine brune. La finale est charnue, finement épicée.

Accords gastronomiques : Viande rouge, fromages affinés à pâte dure, gibiers à plume.

Température de service : 16 °C

Garde : 10 ans

Formats disponibles : 75 cl & 50 cl



La Broche des Ours



La rôtisserie de Crans-Montana

Nous rôtissons à la broche des poulets fermiers de St Gall, des coquelets, des épaules d'agneaux et sur commande toute une sélection de volailles et de pièce de viande.

Tout peut être
commandé
à l'emporter.



La Broche des Ours
Rte des Sommets de Crans 5
3963 Crans-Montana
Tél. 027 481 24 43



Hostellerie du Pas de l'Ours



Ses 15 Suites et Junior Suites,
avec une vue imprenable sur les
montagnes agrémentées par un feu
de cheminée et un bain à remous

Ses Restaurants

Gastronomique l'Ours
& Le Bistrot des Ours

Son Spa « l'Alpage »



Fam. Bestenheider-Fisher
T. 0041 (0)27 485 95 33 – F. 0041 (0)27 485 93 34
pasdelours@bluewin.ch – www.pasdelours.ch
3963 Crans-Montana



Le Plaza

café - restaurant

pozzoni & cimini

spécialités méditerranéennes

pâtes fraîches «maison»

raviolis farcis «maison»

viandes, poissons, etc...

rue centrale 42 tél. +41 027 480 43 44 crans-montana

TAXIS

027 481 27 27

A. Dolt

Kiosk Grand-Place

3963 Crans-Montana

027 481 30 30

027 481 67 77



Courtage et gestion en assurance



Opposite Concept SA
Téléphone: 027 322 44 00

Fax: 027 322 44 88

Numéro Finma : 30836

Institut Métamorphose

Laura La Spina

Esthéticienne Diplômée ASEPTB

et Styliste Ongulaire

Rue Centrale 34, 3963 Crans-Montana

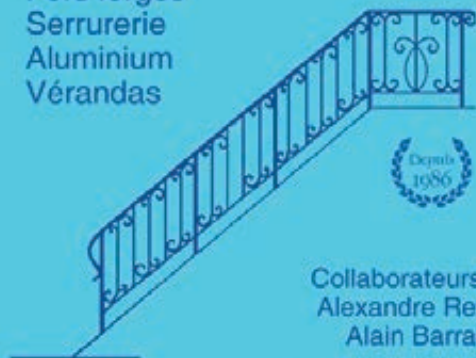
Tél. 078 657 53 51

L'institut Métamorphose vous accueille toute l'année dans son petit salon chaleureux pour un moment de détente.

Plusieurs soins vous sont proposés tels que, manucure, semi-permanent, gel, beauté des pieds, soins du visage, épilations, maquillage, etc...

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



Chermignon-Lens

Tel: 078 709 53 76

www.rudazpaysagiste.ch



Rte du Rawyl, 25
3963 Crans Montana
glam.beauty@hotmail.com

Fátima Novo
+41 788 385 704



FIRST

CRANS MONTANA

Rue du Prado 2 - CH-3963 Crans Montana

T. +41 (0)27 481 58 51
firstcransmontana@bluewin.ch

10% sur un achat



Rue Centrale 42 - 3963 Crans-Montana
Tél. +41 27 480 43 44

Avec un menu 1 café offert



ESTHEME CASHMERE

Femme - Homme - Enfant
Accessoires

Rue Louis Antille 12
3963 Crans-Montana
T. 027 480 16 01
contact@esthème.com
www.esthème.com

10% sur un achat

Institut BeautyFul

Florine Theytaz

Rue Centrale 13 CH 3963 Crans-Montana
www.institut-beautyful.ch
T. +41 (0)27 480 46 01
Mobile +41 (0)79 209 34 56

10% sur un soin

cybèle

BOUTIQUE

Justcavalli
CAMBIO

BOSS
SONIA RYKIEL

Grand Place 10, 3963 Crans-Montana Tél. +41 27 480 47 20

10% sur un achat



Divin'Elle

Danièle Clenin - Beaud

Boutique de Luxe

- GAS Bijoux
- Ultima Edizione
- Barbara Bihl
- Birin d'Amour
- Idée de cadeaux.

2 Rue du Prado
3963 Crans-Montana
Suisse

T : +41 27 480 23 44
F : +41 27 480 23 44
P : +41 79 646 23 82
@: b.dan@bluewin.ch

10% sur un achat



Shop - Sport & fashion

Av. de la Gare 10 - 3963 Crans-Montana
T. 027 480 12 30

10% sur un achat



Au Petit Poucet

La boutique spécialisée
qui habille de 0 à 16 ans

Danielle et Clio Emery
3963 Crans-Montana
T. + fax +41 (0)27 481 16 87
www.petit-poucet.ch

10% sur un achat payé cash

ART'COLLECTIONS



Fondation Bernard et Caroline de Watteville

GLASS EMOTIONS

18 décembre 2015
fin octobre 2016

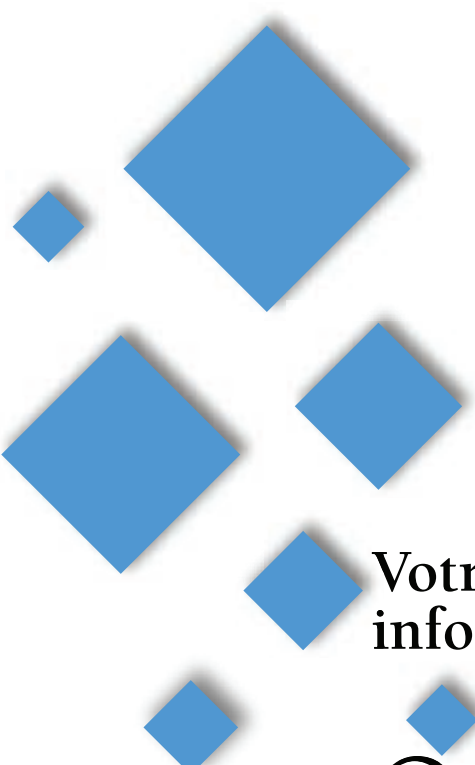
Avenue de la Gare 7
Crans-Montana

En saisons :
Du mardi au dimanche
14h30 - 18h30

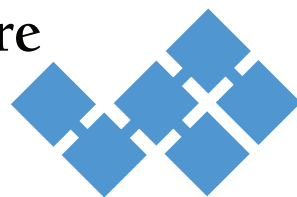
Hors saison :
Vendredi, samedi, dimanche
14h30 - 18h30

Tél. +41 (0)27 480 18 06
info@art-collections.ch
www.art-collections.ch





**Votre partenaire
informatique**



Quick-Soft informatique

Vente et réparation de matériel informatique
Création de logiciels personnalisés
Création de sites internet
(ADSL - Netplus) Configuration de votre accès internet
Configuration de réseaux

Rue Centrale 14, 3963 Crans-Montana
T 027 480 10 52, F 027 480 39 67, P 079 332 47 04
www.quick-soft.ch, info@quick-soft.ch

Projet de 5 chalets résidentiels,
comprenant 5 appartements chacun.

Le Hameau de Vermala se situe à 1600 mètres d'altitude, dans le quartier de Vermala, dans la station de Crans-Montana. Situé directement à côté d'un passage de ski, le ski in - ski out est garanti. Les appartements bénéficient d'une vue panoramique sur les Alpes, avec un environnement calme et ensoleillé, dans un havre de paix à côté de la forêt. Le concept architectural des chalets est caractérisé par l'utilisation d'éléments de styles et des matériaux typiques du pays. Les appartements seront terminés avec des matériaux de qualité et de haut-standing.



Disponible en résidences secondaires.

Prix : Dès CHF 1 350 000.-

www.altitude-immobilier.ch

ALTITUDE IMMOBILIER SÀRL Rue Centrale 19 CH-3963 Crans-Montana
Tel.: +41 (0)27 485 4000, Fax: +41 (0)27 485 4004 info@altitude-immobilier.ch





ALTITUDE

IMMOBILIER



- LOCATION
- VENTE
- ADMINISTRATION
- CONSTRUCTION

www.altitude-immobilier.ch



ALTITUDE IMMOBILIER SÀRL Rue Centrale 19 CH-3963 Crans-Montana
Tel.: +41 (0)27 485 4000, Fax: +41 (0)27 485 4004 info@altitude-immobilier.ch