

ALTITUDE

M A G A Z I N E

CRANS MONTANA 
Absolutely

RESTAURANT LE GUEULETON

CAVE DELTA

LE VILLAGE DE NOËL



DEPUIS 1991,
VOTRE PARTENAIRE
SUISSE DE CONFIANCE
POUR LA GESTION
DE FORTUNE ET LA
TRANSMISSION DE
VOTRE PATRIMOINE



PARTENAIRE | SUISSE | FINANCE | FAMILLE

BRUELLAN CRANS-MONTANA / TEL +41 27 486 24 24

www.bruellan.ch

CRANS-MONTANA / GENÈVE / VERBIER / GSTAAD / MARTIGNY



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 :

Nik O'Flynn
François Praz

Couverture :

Ferenc Till

Photos :

Luciano Miglionico

Graphisme :

Grand et Partenaires

Impression :

Imprimerie Schoechli



Chers lecteurs,

Pour cette dix-neuvième édition, Altitude Magazine vous invite à parcourir Crans-Montana au fil de découvertes qui célèbrent le bien-vivre, la santé, les émotions et le goût du partage.

Nous vous proposons un voyage sensible au cœur des adresses qui font battre le cœur de la station : des lieux où la convivialité rencontre l'art, où la créativité se mêle au bien-être, où chaque halte raconte une histoire.

Découvrez ces cafés, restaurants gourmands qui réunissent familles et amis autour de tables généreuses, caves intimistes pour amateurs éclairés ou curieux de vin, espaces culturels où la musique, la lumière et la matière dialoguent avec le paysage. Autant de parenthèses qui révèlent la richesse et l'authenticité de la région.

Cet hiver s'annonce comme une véritable célébration des sens, un moment pour savourer, partager et s'émerveiller. Très belle lecture, et surtout, belle escapade en altitude !

Ferenc Till

CONTENU



6 CRANS MONTANA CLASSICS

18 BEEO : LE BIO COMME ART DE VIVRE

30 LA DELLÈGE SA : UNE NOUVELLE DYNAMIQUE DANS LA CONTINUITÉ

42 RESTAURANT LE GUEULETON : CONVIVIALITÉ INCARNÉE





54 MARIUCA BALA : L'ART DE MAGNIFIER LES SENS

68 CAVE DELTA : L'ESPRIT DELTA

80 DI-VINO CRANS-MONTANA : LE VIN ET LE GOÛT DU PARTAGE

90 LA DREAM TEAM : QUAND OFFRIR DEVIENT UN ART

100 UN NOËL ENCHANTÉ À CRANS-MONTANA

GRAND + PARTENAIRES MONTANA.

bonjour.

Concert de Gala du Nouvel An

Mischa Maisky, Lily & Sascha Maisky

avec la participation de **Yossif Ivanov**

Orchestre Cameristi della Scala de Milan sous la direction de Rotem Nir

1^{er} janvier 2026

Spectacle pour les familles

Pierre et le Loup

Orchestre Sinfonia Valais-Wallis - Laurent Zufferey

Eric Constantin - Grégoire Pont

2 janvier 2026

Festival d'hiver

Katia & Marielle Labèque

Michael Guttman's Brazilian Night - Maurice Steger & La Ciaconna

Elise Bertrand & Gaspard Thomas

21 - 25 - 28 février & 1^{er} mars 2026

Concert de Pâques

Schola de Sion

5 avril 2026

Réservations: Crans-Montana Tourisme ou cmclassics.ch



*Le Concert de gala du Nouvel An 2025 : un moment intense
de connexion avec le public © CMClassics_ChabLathion*



CRANS-MONTANA CLASSICS

**DE GRANDS
MUSICIENS,
UNE ANNÉE
D'EXCEPTION !**

Crans-Montana Classics s'apprête à ouvrir sa nouvelle saison avec deux concerts exceptionnels.

Le Concert de gala du Nouvel An, le 1er janvier à 17 heures au Centre sportif le Régent s'annonce fantastique : les Cameristi della Scala de Milan sous la direction de Rotem Nir accompagneront le Trio Maisky et Yossif Ivanov, violoniste. Le trio Maisky, trio familial composé par le célèbre violoncelliste Mischa Maisky et ses enfants, Lily Maisky, piano et Sascha Maisky, violon est d'une intense connexion musicale. Ce concert de prestige rendu possible grâce à la Fondation Francis et Marie-France Minkoff est un concert festif comme un clin d'œil au fameux concert de Nouvel An de Vienne. Comment mieux commencer l'année ?



Le Trio Maisky sera au cœur du Concert de gala du Nouvel An ©Andrej Grilc

Le lendemain, le 2 janvier, CMClassics propose le traditionnel spectacle des Familles avec les musiciens de l'Orchestre Sinfonia Valais-Wallis sous la direction de Laurent Zufferey. En narrateur, la fougue de l'humoriste Eric Constantin et les illustrations en direct et animées de Grégoire Pont. Les familles, petits et grands adorent ce concert interactif et très joyeux : on écoute, on rit, on découvre ensemble. Un moment rare où l'on entendra pour l'occasion le célèbre Pierre et le loup de Prokofiev.

FEU D'ARTIFICE EN FÉVRIER

En février, la tension sera à son comble. Quatre concerts les 21, 25, 28 février et 1er mars donneront un caractère plus « festival » à ces concerts d'hiver. Au programme, les pianistes Katia et Marielle Labèque qui forme un duo de pianos remarquables depuis 55 ans, avec la même vitalité et cette incroyable puissance et précision de jeu. Il sera suivi par un concert baroque avec le flûtiste Maurice Steger et son ensemble La Ciaccona, Michael Guttman's Brazilian Night et un concert de musique de chambre avec la jeune et talentueuse violoniste Elise Bertrand et le pianiste Gaspard Thomas. Le directeur musical de CMClassics, Michael Guttman connaît tous les musiciens qu'il programme : « J'ai beaucoup d'admiration pour tous ces artistes. Je n'invite jamais un musicien sans avoir partagé avec lui un repas ! Il y a d'abord des liens d'amitié, un rapport de confiance qui me permet ensuite d'imaginer un répertoire », confie cet étonnant violoniste, chef d'orchestre et directeur musical, toujours soucieux de rendre accessible à tous, la musique classique.



Michael Guttman, directeur musicale de CMClassics, commente deux des quatre concerts de février.

LES SŒURS LABÈQUE

Le 21 février à 18 h,

Centre de congrès le Régent

« Nous nous connaissons depuis longtemps. J'apprécie leur côté Yin et Yang, cette longue histoire et leurs multiples collaborations avec des musiciens que j'admire beaucoup comme John McLaughlin ou Philip Glass pour qui j'ai eu le bonheur de créer à Dallas, avec sa femme, le Concerto pour violon et violoncelle... Cette symbiose est un miracle, tout comme cette perfection naturelle et cette curiosité qu'elles possèdent pour d'autres musiques. Elles véhiculent aussi tout un monde de goût, à la française, dans la manière même de se présenter au public. Tout cela m'impressionne. »

BRAZILIAN NIGHT

Le 25 février à 18 h,

Chapelle St-Christophe, Crans

« Ce concert participe de cet effort de sortir des sentiers battus, c'est un patchwork de musique classique et populaire brésilienne. Au cœur du concert, Villa-Lobos et un compositeur inconnu en Suisse, Antonio Santana. Du piano, du violon, violoncelle, un guitariste et une chanteuse illustreront la richesse et la nostalgie de cette musique inspirée de la musique populaire brésilienne qui possède des chansons sublimes. Ce sera un feu d'artifice de musique brésilienne ! »



*Katia et Marielle Labèque
©Umberto Nicoletti*



Les fidèles musiciens Les Cameristi della Scala
seront au rendez-vous ce 1^{er} janvier 2026
©CMClassics_ChabLathion



AGENDA

CONCERT DE GALA DU NOUVEL AN

1^{er} JANVIER, 17 H

CENTRE SPORTIF LE RÉGENT

Le trio Maisky et l'Orchestre Cameristi de la Scala de Milan sous la direction de Rotem Nir.

SPECTACLE POUR LES FAMILLES

2 JANVIER, 17 H - CENTRE SPORTIF LE RÉGENT

Pierre et le Loup avec l'Orchestre Sinfonia Valais-Wallis, Grégoire Pont et Eric Constantin

LES SŒURS LABÈQUE

21 FÉVRIER, 18 H

CENTRE DE CONGRÈS LE RÉGENT

Katia et Marielle Labèque, piano

BRAZILIAN NIGHT

25 FÉVRIER, 18 H - CHAPELLE ST-CHRISTOPHE

Michael Guttman, Jing Zhao, José Gallardo, Stéphanie Gurga, Nani Medeiros et João Pita

LES 1001 NOTES DU BAROQUE ITALIEN

28 FÉVRIER, 18 H - CHAPELLE ST-CHRISTOPHE

Maurice Steger & l'ensemble La Ciaconna

LES RÉVÉLATIONS DE LA MUSIQUE

1^{er} MARS, 18 H - CHAPELLE ST-CHRISTOPHE

Elise Bertrand et Gaspard Thomas

CONCERT DE PÂQUES

5 AVRIL, 17 H - EGLISE DE MONTANA-VILLAGE

Schola de Sion

MUSIC ON THE GOLF COURSE

25 JUILLET, 18 H 30

GOLF CLUB CRANS-SUR-SIERRE TROU N° 13
La Traviata

MASTER CLASSES

DU 3 AU 9 AOÛT

Concerts et Master classes publiques

Avec les artistes en résidence de la Chapelle Musicale Reine Elisabeth

MICHAEL GUTTMAN TANGO QUARTET

16 AOÛT, 19 H - SALLE DE L'ORANGERIE D'YCOOR

Michael Guttman, Lysandre Donoso, Ivo de Greef, Ariel Eberstein et Stijn Kuppens

CONCERT D'ORGUE

13 SEPTEMBRE, 17 H

EGLISE DU SACRÉ-CŒUR, MONTANA
Samuel Liégeon

FOLKLORE CLASSIQUE

19 SEPTEMBRE, 19 H - TEMPLE PROTESTANT

Estelle Revaz et Eliane Reyes

QUINTETTE DE CUIVRES « FOKUS »

26 SEPTEMBRE, 19 H - TEMPLE PROTESTANT

Sarah-Maria Schmid, Alexander Rauch, Pauline Zahno, Daniela Engel, Adèle Bagein





*The Maisky Trio will perform at the New Year's
Gala Concert ©Andrej Grilc*

CRANS-MONTANA CLASSICS

***GREAT
MUSICIANS
FOR AN
EXCEPTIONAL
YEAR!***

Crans-Montana Classics is preparing to open its new season with two outstanding concerts. The New Year's Gala Concert, on 1 January at 5 p.m. at the Centre Sportif Le Régent, promises to be spectacular: the Cameristi della Scala from Milan, conducted by Rotem Nir, will accompany the Maisky Trio and violinist Yossif Ivanov.

The Maisky Trio – a family ensemble featuring the legendary cellist Mischa Maisky together with his children, Lily Maisky on piano and Sascha Maisky on violin – is renowned for its extraordinary musical chemistry. This prestigious concert, made possible thanks to the support of the Francis and Marie-France Minkoff Foundation, is a festive evening in the spirit of Vienna's famous New Year's Concert. What better way to start the year?

The following day, 2 January, CMClassics presents its traditional Family Show with the musicians of the Sinfonia Valais-Wallis Orchestra under the direction of Laurent Zufferey. The lively comedian Eric Constantin will narrate, accompanied by live animated illustrations by Grégoire Pont. Families, young and old alike, adore this joyful and interactive concert: you listen, you laugh, and you discover together. A rare treat, featuring a performance of Prokofiev's celebrated *Peter and the Wolf*.

FIREWORKS IN FEBRUARY

In February, excitement will be at its peak. Four concerts on 21, 25, and 28 February and 1 March will give these winter events a true "festival" atmosphere.

The programme features pianists Katia and Marielle Labèque, who have formed an exceptional piano duo for 55 years, still performing with the same vitality, power, and astonishing precision. Their concert will be followed by a baroque evening with flutist Maurice Steger and his ensemble La Ciaconna, Michael Guttman's Brazilian Night, and a chamber music concert with the young and brilliant violinist Elise Bertrand and pianist Gaspard Thomas.

CMClassics' musical director, Michael Guttman, knows every musician he invites:

"I have great admiration for all these artists. I never invite a musician without first sharing a meal together! Everything begins with a friendship, a relationship of trust, which then allows me to imagine a repertoire," says this remarkable violinist, conductor, and artistic director, who is always committed to making classical music accessible to everyone.

Michael Guttman, musical director of CMClassics, comments on two of the four concerts in February.

THE LABÈQUE SISTERS

21 February, 6 p.m.

Centre de Congrès Le Régent

"We have known each other for a long time. I love their 'Yin and Yang' dynamic, their long history, and their many collaborations with musicians I greatly admire, such as John McLaughlin or Philip Glass, for whom I had the joy of premiering the *Concerto for Violin and Cello* in Dallas, with his wife..."

Their symbiosis is a miracle, as are their natural perfection and their curiosity for other musical styles. They also embody a whole world of French elegance, even in the way they present themselves to the audience. I find all of this truly impressive."

BRAZILIAN NIGHT

25 February, 6 p.m.

Chapelle St-Christophe, Crans

"This concert is part of our effort to venture off the beaten path; it's a patchwork of classical and popular Brazilian music. The heart of the programme features Villa-Lobos and a composer little known in Switzerland, Antonio Santana. Piano, violin, cello, guitar and voice will highlight the richness and nostalgia of music inspired by Brazilian popular traditions, filled with sublime songs. It will be a true fireworks display of Brazilian music!"

EVENT CALENDAR

NEW YEAR'S GALA CONCERT

JANUARY 1ST, 5PM

CENTRE SPORTIF LE RÉGENT

The Maisky trio and l'Orchestre Cameristi della Scala de Milan conducted by Rotem Nir.

FAMILY SHOW 2026

JANUARY 2ND, 5PM

CENTRE SPORTIF LE RÉGENT

Peter and the Wolf family concert with l'Orchestre Sinfonia Valais-Wallis, Grégoire Pont and Eric Constantin

THE LABÈQUE SISTERS

FEBRUARY 21ST, 6PM

CENTRE DE CONGRÈS LE RÉGENT

Katia and Marielle Labèque, piano duo

BRAZILIAN NIGHT

FEBRUARY 25TH, 6PM

CHAPELLE ST-CHRISTOPHE

Michael Guttman, Jing Zhao, José Gallardo, Stéphanie Gurga, Nani Medeiros and João Pita



THE 1001 NOTES OF ITALIAN BAROQUE

FEBRUARY 28TH, 6PM

CHAPELLE ST-CHRISTOPHE

Maurice Steger and l'ensemble La Ciacconna

MUSICAL REVELATIONS

MARCH 1st, 6PM - CHAPELLE ST-CHRISTOPHE

Elise Bertrand on violin and Gaspard Thomas, piano



EASTER CONCERT

APRIL 5TH, 5PM - EGLISE DE MONTANA-VILLAGE
Schola de Sion

MUSIC ON THE GOLF COURSE

JULY 25TH, 6.30PM

CRANS-SUR-SIERRE GOLF CLUB, HOLE N° 13
La Traviata

MASTER CLASSES

AUGUST 3RD TO 9TH

Public concerts and master
With the artists in residence of the Chapelle
Musicale Reine Elisabeth

MICHAEL GUTTMAN TANGO QUARTET

AUGUST 16TH, 7PM - L'ORANGERIE D'YCOOR HALL

Michael Guttman, Lysandre Donoso, Ivo de Greef,
Ariel Eberstein and Stijn Kuppens

ORGAN CONCERT

SEPTEMBER 13TH, 5PM

EGLISE DU SACRÉ-CŒUR, MONTANA
Samuel Liégeon

CLASSIC FOLKLORE

SEPTEMBER 19TH, 7PM - TEMPLE PROTESTANT

Estelle Revaz and Eliane Reyes

FOKUS BRASS QUINTET

SEPTEMBER 26TH, 7PM - TEMPLE PROTESTANT

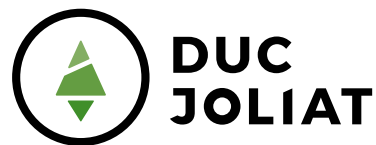
Sarah-Maria Schmid, Alexander Rauch, Pauline
Zahno, Daniela Engel, Adèle Bagein

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



antoine pralong
 FONDÉ EN 1916

Route Cantonale 23, CH 3971 Chermignon | tél. 441 0127 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





BEE0

LE BIO COMME ART DE VIVRE

À deux pas du centre de Crans, un espace doux
et lumineux attire les regards. Sur la vitrine, un
mot simple et vibrant : Bee0.

Derrière cette enseigne qui évoque l'abeille (à la fois petite, essentielle et infatigable) se cache un concept unique mêlant épicerie bio, café et philosophie du bien-être. Ce lieu est porté au quotidien par Angela Masciulli Bernasconi, qui en est la directrice, et par Julia Sievers qui est la présidente du conseil d'administration. Elles sont soutenues par un conseil engagé qui accompagne leur vision et le développement du projet.

« BeeO, ce n'est pas seulement un magasin, mais une manière de vivre », résume Angela, native de la station, longtemps à la tête du Relais et du Mayen de Colombire. Recrutée pour diriger BeeO, elle a retrouvé dans ce projet la cohérence qu'elle recherchait entre nature, alimentation et équilibre intérieur.

Ouvert en octobre 2024, le lieu séduit d'emblée par son atmosphère apaisante qui associe bois clair, plantes vertes, touches de couleur inspirées du feng shui et qui s'intègre dans le paysage local. « Nous avons même obtenu un brevet pour le design », note Julia, architecte du concept. Chaque détail (des couleurs et des matériaux à l'ambiance musicale soigneusement choisie) vise à créer une harmonie naturelle : vert pour le bois, rouge pour le feu, jaune pour la terre, blanc pour le métal, noir pour l'eau. Ces éléments réunis favorisent l'équilibre énergétique et le bien-être de leurs clients.

UNE VISION COHÉRENTE

Mais BeeO est bien plus qu'un bel écrin. Ce concept store incarne un engagement profond en faveur d'une alimentation consciente et respectueuse de la nature. Ici, les produits sont choisis avec une rigueur rare. « Nous vérifions tout : la provenance, la transformation, le transport, jusqu'à l'emballage. Le plastique est banni au maximum. Il est remplacé par le verre, le papier ou la cire d'abeille qui est naturellement antibactérienne », explique Julia.

« Pour nous, un bon produit n'est pas seulement bio. Il doit aussi raconter une histoire, refléter



notre philosophie. Pour cela, nous collaborons avec des producteurs qui partagent nos valeurs, comme la Cave à Levain qui confectionne un pain au levain exceptionnel ou Benjamin qui crée des friandises sans gluten ni sucre », ajoute Angela.

AUSSI UN LIEU DE VIE

L'espace café renforce cette cohérence. On y déguste des salades, soupes ou smoothies préparés chaque jour à partir d'ingrédients entiers, sans transformation inutile. Il en résulte que les smoothies ne sont jamais les mêmes deux jours de suite. Les animateurs de ce magasin pas comme les autres travaillent toujours avec les produits du moment, sans chercher à figer leur carte.

Et ici, le petit-déjeuner se savoure à toute heure : « Si quelqu'un veut commander un chia pudding maison aux fruits frais à seize heures, c'est très bien ! », s'amuse Julia. L'idée est simple : il s'agit d'écouter son corps plutôt que de se calquer sur l'horloge.

BeeO attire une clientèle variée composée notamment de médecins, de familles locales, de touristes de passage ou de travailleurs indépendants venus s'installer au calme. Beaucoup s'arrêtent pour déguster un café, un jus ou un repas sain et repartent avec quelques courses, que ce soient des fruits et légumes bio, des huiles, des thés ou des soins naturels. D'autres s'y réfugient donc pour travailler. Ils profitent du wifi et d'une ambiance sereine, presque méditative.







De façon générale, l'équipe cultive un esprit d'ouverture. « Nous voulons que les gens se sentent les bienvenus. Le bio ne doit pas être un luxe. Nos prix restent par conséquent accessibles, car notre but est de transmettre une philosophie de vie et non pas de rendre élitiste ce bien-être », insiste Angela.

DE LA SUITE DANS LES IDÉES

Le projet ne s'arrête pas là. BeeO prépare déjà le développement d'un e-shop pour permettre à ses clients de commander en ligne, ainsi que la mise en place d'ateliers autour du bien-être. « Céline et Christophe se forment en cuisine saine et consciente afin de proposer des préparations équilibrées et nourrissantes au quotidien. Julia suit avec sa mère Elena (co-fondatrice de BeeO) une formation en santé holistique. Et moi, je me forme à l'hypnose thérapeutique », confie Angela. Dans cette démarche, l'abeille reste leur symbole tutélaire. « Petite, mais essentielle. Elle incarne notre philosophie qui consiste à contribuer, à notre échelle, à créer un monde plus sain, plus conscient », complète Julia.

En quittant BeeO, on garde le souvenir d'un espace vivant qui fleure bon le bois et les fruits frais, où les conversations sont douces et les gestes sincères. Un espace qui rappelle que le bio n'est pas qu'un label, mais bel et bien un art de vivre qui se veut en harmonie avec la nature et avec soi-même. Et peut-être aussi une bulle de bienveillance au cœur de Crans-Montana où l'on vient autant pour se nourrir que pour se ressourcer.

François Praz

BEEO
beeo.swiss
+41 27 481 57 93



BEE0

ORGANIC LIVING AS A WAY OF LIFE

Just steps away from the center of Crans, a soft and luminous space catches the eye. On its window, one simple and vibrant word stands out : Bee0.



Behind this name—evoking the bee, small yet tireless and essential—lies a unique concept blending an organic grocery store, café, and a philosophy of well-being. This haven is brought to life by Angela Masciulli Bernasconi, its director, and Julia Sievers, chairwoman of the board. They are supported by a committed advisory team that shares their vision.

"BeeO isn't just a shop—it's a way of living," says Angela, a Crans native and former manager of Le Relais and le Mayen de Colombire. Recruited to lead BeeO, she found in this project the coherence she had been seeking between nature, nutrition, and inner balance.

Opened in October 2024, BeeO immediately charms visitors with its soothing atmosphere: light wood, green plants, and touches of colour inspired by feng shui, blending harmoniously with its environment. "We even obtained a design patent for the space," notes Julia, the concept's architect. Every detail—from the choice of colours and materials to the carefully curated background music—aims to create natural harmony: green for wood, red for fire, yellow for earth, white for metal, and black for water. Together, these elements promote energetic balance and well-being.

A COHERENT VISION

BeeO is much more than a beautiful setting. This concept store embodies a deep commitment to mindful, nature-respecting nutrition. Here, every product is chosen with rare rigor to sustainability. "We check everything—origin, processing, transportation, even packaging. Plastic is avoided as much as possible. It's replaced with glass, paper, or beeswax, which is naturally antibacterial," explains Julia.

"For us, a good product isn't just organic—it must also tell a story, reflect our philosophy. That's why we work with producers who share our values, like La Cave à Levain, which makes exceptional sourdough bread, or Benjamin, who creates gluten- and sugar-free treats," adds Angela.



A PLACE TO LIVE

The café area reinforces this philosophy. Guests can enjoy salads, soups, and smoothies prepared daily from whole ingredients, without unnecessary processing. As a result, no two smoothies are ever the same. The team behind this one-of-a-kind store works only with what's in season, without trying to fix a permanent menu.

And here, breakfast is served at any hour: "If someone wants to order a homemade chia pudding with fresh fruit at four in the afternoon, that's perfectly fine!" laughs Julia. The idea is simple—listen to your body rather than your watch.

BeeO attracts a diverse clientele: doctors, local families, passing tourists, and freelancers looking for a peaceful place to work. Many stop by for coffee, juice, or a healthy meal and leave with a few groceries—organic fruits and vegetables, oils, teas, or natural skincare products. Others settle in with their laptops, enjoying the Wi-Fi and the calm, almost meditative ambiance.

Overall, the team cultivates a spirit of openness. "We want everyone to feel welcome. Organic living shouldn't be a luxury. Our prices remain accessible because our goal is to share a philosophy of life, not make well-being elitist," insists Angela.

PLANS FOR THE FUTURE

The project is already growing. BeeO is preparing to launch an online shop so customers can order remotely, and to host workshops focused on well-being. "Céline and Christophe are training in healthy, conscious cooking to offer balanced and nourishing dishes every day. Julia, along with her mother Elena (BeeO's co-founder), is studying holistic health. And I'm training in therapeutic hypnosis," shares Angela.

Throughout this journey, the bee remains their guiding symbol. "Small but essential—it embodies our philosophy of contributing, in our own way, to a healthier, more conscious world," adds Julia.

Leaving BeeO, one carries the memory of a living space scented with wood and fresh fruit, where conversations are gentle and gestures sincere. A place that reminds us that organic is not just a label—it's truly a way of life, in harmony with nature and with oneself. And perhaps, too, a bubble of kindness in the heart of Crans-Montana, where people come as much to nourish their bodies as to rejuvenate their spirits.



XEFI VALAIS CENTRAL

Route du Simplon 27a

3960 Sierre

027 480 10 52

WWW.XEFI.COM



VENTE
MATÉRIEL



MAINTENANCE
& INFOGÉRANCE



SOLUTIONS
SOFTWARE



SOLUTIONS
PRINT



INTERNET
ET SÉCURITÉ



HÉBERGEMENT
ET SAUVEGARDE



anthamatten
MEUBLES

Zone commerciale Conthey
anthamatten.ch

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





Garage
Carrosserie
la Dellège

**GARAGE-CARROSSERIE
LA DELLÈGE SA**

UNE NOUVELLE DYNAMIQUE DANS LA CONTINUITÉ

Entre héritage et innovation, ce spécialiste de l'automobile et de la carrosserie vient de changer de statut juridique et d'organisation. Sans renoncer pour autant à son ADN.



Aux portes de Crans-Montana, le nom du Garage-Carosserie La Dellège évoque depuis longtemps la fiabilité, le service de proximité et la passion de la mécanique. En février dernier, une étape importante a été franchie dans l'histoire de cette entreprise bien connue de la station, à savoir son passage en société anonyme. L'abandon du statut de Sàrl s'est accompagné d'une réorganisation interne afin de lui apporter un souffle nouveau tout en restant fidèle à l'esprit de ses origines.

En 2013, André Mabillard avait repris les rênes de cette entreprise familiale qui a été créée il y a plus de 40 ans. Diplômé du Brevet fédéral de diagnosticien en automobiles et formateur reconnu, il a su lui donner un nouvel élan. Au début de cette année, il s'est retiré de l'opérationnel pour se consacrer au conseil d'administration, tandis qu'une équipe renouvelée de 14 collaborateurs assure désormais la relève sur le terrain.

« Certaines personnes ont cru que des acteurs extérieurs avaient repris les rênes du garage. Ce n'est pas le cas. Nous avons d'ailleurs envoyé cet automne un courrier d'information avec un dépliant à nos clients pour confirmer que notre entreprise était 100% locale », explique Mathieu Bridy, le nouveau responsable opérationnel de la Dellège.

TROIS PÔLES, UNE MÊME PHILOSOPHIE

Suite à l'adoption du nouveau statut juridique, trois pôles distincts ont été créés : l'atelier mécanique dirigé par Mario Kalajdzic, la carross-

serie, que supervise Julien Glettig et les opérations générales placées donc sous la houlette de Mathieu Bridy. Cette nouvelle répartition des fonctions a pour objectif de permettre aux collaborateurs d'être plus autonomes tout en gardant une coordination globale. Composée de professionnels chevronnés, l'équipe va par conséquent continuer à offrir l'ensemble des services usuels que sont les réparations, les dépannages, l'entretien, ainsi que les travaux de carrosserie.

En 2021, la Dellège s'était déjà agrandie en édifant le bâtiment qui lui est attenant. En 2023, elle avait ouvert un espace de vente de véhicules d'occasion à l'emplacement de l'ancien garage Gaudin. Ces véhicules bénéficient d'une garantie de 12 mois. En complément, le garage propose des prestations comme l'immatriculation et l'assurance, notamment grâce à des partenariats avec AXA et La Vaudoise.

INNOVATION ET FIDÉLISATION

Depuis 11 ans, le garage entretient par ailleurs une étroite collaboration avec le groupe AMAG via le concept stop+go qui garantit un haut niveau de qualité et une mobilité assurée 24 heures sur 24 dans toute l'Europe. La Dellège dispose par ce biais de l'accès direct à des pièces d'origine pour toutes les marques du groupe (Volkswagen, Audi, Škoda, Seat). « Nos clients profitent de cette manière d'une assurance de mobilité gratuite de 12 mois sur les services qui est valable dans toute la Suisse, un peu comme un contrat TCS », précise Mario Kaladjic.

Sans chercher à tout révolutionner, l'équipe de la Dellège s'inscrit dans une dynamique d'amélioration continue. La digitalisation en est un bon exemple. Grâce au site stop+go, les clients peuvent déjà prendre rendez-vous en ligne, ce qui leur facilite la vie. Prochainement, ils pourront même choisir directement leurs créneaux horaires.

Le véritable défi se situe dans la fidélisation de la clientèle. « Nous travaillons à la mise en place d'un service dédié aux entreprises pour la gestion et l'entretien de leurs flottes de véhicules. L'idée est de leur offrir un accompagnement personnalisé et des tarifs adaptés », précise Mathieu Bridy

CONTINUITÉ ET AVENIR

Ancrée à Crans-Montana, la Dellège participe de façon active à la vie de la station. L'entreprise



soutient en effet régulièrement des clubs sportifs et des événements régionaux, fidèle en cela à sa vocation de proximité. « Quand on nous sollicite, nous essayons d'aider du mieux que nous le pouvons », confirme Mathieu Bridy.

Le futur de la Dellège va s'écrire dans la continuité et la cohérence. L'équipe qui l'anime aujourd'hui souhaite avant tout consolider ses bases, renforcer la collaboration entre ses trois pôles et suivre les évolutions rapides du secteur automobile. Sur le fond, La Dellège vise à instaurer un équilibre entre professionnalisme, proximité et passion de la mécanique.

François Praz

GARAGE-CARROSSERIE LA DELLÈGE SA
partner.stopgo.ch/garage-dellege
+41 27 483 27 37





L'ATTENTION À L'ENVIRONNEMENT

À l'heure où la durabilité devient incontournable, la Dellège n'est pas en reste. En premier lieu, elle dispose de panneaux solaires implantés sur le toit de ses locaux. Au quotidien, elle privilégie des produits à faible impact environnemental. Elle a aussi rejoint le programme Green Car Repair, un label garantissant des pratiques responsables et durables. Elle élimine en particulier avec soin ses déchets. Ces pratiques font l'objet d'un contrôle qui est réalisé tous les deux ans.

Quant à la transition vers les propulsions électriques, elle s'effectue de manière prudente. « Nous avons les équipements de base pour intervenir sur ces véhicules, mais pour certaines opérations spécifiques, nous collaborons avec des garages qui disposent des formations et des autorisations requises », explique Julien Glettig.



**GARAGE-CARROSSERIE
LA DELLÈGE SA**

A NEW DYNAMIC IN CONTINUITY

A specialist in automotive repair and bodywork, Garage-Carrosserie La Dellège has recently updated its legal structure and internal organization—without losing the essence of what makes it unique.

Located at the gateway to Crans-Montana, the name Garage-Carrosserie La Dellège has long been synonymous with reliability, local service, and a passion for mechanics. In February of this year, a key milestone was reached in the company's history: its transformation into a public limited company (société anonyme). The move away from limited liability (Sàrl) status came with a strategic reorganization designed to breathe new life into the business while remaining true to its roots.

In 2013, André Mabillard took over the reins of this family business, founded more than 40 years ago. A holder of the Federal Diploma as an Automotive Diagnostician and a recognized trainer, he succeeded in giving the company new momentum. At the beginning of this year, he stepped back from day-to-day operations to join the board of directors, entrusting a renewed team of 14 employees with carrying forward the company's mission.

"Some people thought outside investors had taken over the garage. That's not the case. This autumn, we sent an information letter and brochure to our clients to confirm that our company remains 100% local," explains Mathieu Bridy, the new operations manager at La Dellège.

THREE DIVISIONS, ONE PHILOSOPHY

With the new legal structure came the creation of three distinct divisions: the mechanical workshop, led by Mario Kalajdzic; the body shop, overseen by Julien Glettig; and general operations, managed by Mathieu Bridy. This reorganization aims to give staff more autonomy across their departments while maintaining overall coordination.

With a team of seasoned professionals, La Dellège continues to offer a comprehensive range of services: repairs, breakdown assistance, maintenance, and bodywork.

The company has also expanded its facilities in the last few years. In 2021, a new building was added, followed by the opening of a used vehicle sales space in 2023 on the site of the former Gaudin garage. These vehicles come with a 12-month warranty, and the garage also offers complementary services such as registration and insurance—thanks to partnerships with AXA and La Vaudoise.

INNOVATION AND CUSTOMER LOYALTY

For 11 years, the garage has maintained a close partnership with the AMAG Group through the stop+go network, which guarantees a high level of quality and 24-hour mobility coverage throughout Europe. This collaboration gives La Dellège direct access to genuine parts for all AMAG brands (Volkswagen, Audi, Škoda, Seat).

"Our customers benefit from a free 12-month mobility guarantee on services, valid throughout Switzerland—similar to a TCS contract," explains Mario Kalajdzic.

Without seeking to reinvent everything, the La Dellège team is committed to continuous improvement. Digitalization is a prime example: through the stop+go website, customers can already book appointments online—soon, they will even be able to select their preferred time slots directly.

The next big challenge lies in customer retention. "We're developing a service dedicated to companies for managing and maintaining their vehicle fleets. The idea is to provide personalized support and adapted pricing," says Mathieu Bridy.

CONTINUITY AND THE FUTURE

Firmly anchored in the Crans-Montana community, La Dellège actively contributes to local life. The company regularly supports sports clubs and regional events. "When we're asked for help, we always try to contribute as best we can," confirms Mathieu Bridy.

The future of La Dellège will be written in the spirit of continuity and coherence. The current team's priority is to strengthen its foundations, improve collaboration among the three divisions, and keep pace with the rapid changes in the automotive sector. At its core, La Dellège aims to maintain the right balance between professionalism, local connection, and a genuine passion for mechanics.



ENVIRONMENTAL COMMITMENT

As sustainability becomes an imperative, La Dellège is keeping pace. The company's roof is equipped with solar panels, and it prioritizes low-impact products in daily operations. It has also joined the Green Car Repair program—a label guaranteeing responsible and sustainable practices. Waste disposal, in particular, is handled with great care and verified every two years.

As for the transition to electric vehicles, it is being handled with prudence. "We have the basic equipment to service these vehicles, but for certain specific operations, we collaborate with garages that have the required training and certifications," explains Julien Glettig.



Jordan Rémy Sàrl

+41 27/ 323 79 69

info@jordan-remy.ch

Ferblanterie - Couverture

Étanchéité - Sanitaire

Versegères / Riddes



Gypserie / Isolation périphérique

Mobile 079 607 45 27

Chemin du Sergnoret 2 - 1978 Lens

www.emerypeinture.ch - info@emerypeinture.ch



FTL DESIGN Sàrl Carrelages – salles de bains

Rue de l'Industrie 16 – CH-3970 Salquenen

Tél. +41 27 565 94 60

www.ftldesign.ch

FTL DESIGN Sàrl Cuisines

Rue de l'Industrie 1 – CH-3970 Salquenen

Tél. +41 27 508 78 03

www.ftldesign.ch



A photograph of two men in a restaurant kitchen. The man on the left has a beard and tattoos, wearing a dark polo shirt with a logo. The man on the right is smiling, wearing a dark sweater over a collared shirt. They are standing behind a wooden counter. In the background, there are shelves with wine bottles and a red sign that says "CHARTREUSE".

**RESTAURANT
LE GUEULETON**

CONVIVIALITÉ INCARNÉE

Cet établissement du cœur de Crans a érigé la convivialité en valeur cardinale. Sa marque de fabrique ? Des déclinaisons de viandes portées à maturité et apprêtées avec soin.



Les tables en bois, les casseroles en cuivre et les rires sonores du Gueuleton rappellent que la gastronomie peut encore être une affaire de plaisirs simples, d'amitié et de partage. Installé dans l'ancienne Désalpe, ce restaurant à l'esprit français et à l'accent valaisan revendique haut et fort son goût de la viande maturée.

Derrière cette aventure, on trouve Rémy Brogniart et ses deux associés, Julien Richard et Neal Ymar, auxquels s'ajoute son épouse. Cet architecte de formation est un passionné d'art de vivre. Fin 2024, il a ouvert ce second établissement en Suisse, après celui de Carouge en 2023. « Le Gueuleton est né dans le sud-ouest de la France, à Angers, à l'initiative de deux copains, Arthur Edange et Vincent Bernard-Comparat. Leur envie était de créer un lieu de retrouvailles autour du vin et de la bonne bouffe pour leurs amis », raconte Rémy. L'enseigne a ensuite essaimé, soutenue par des vidéos virales sur les réseaux sociaux (dont une célèbre dégustation d'œuf d'autruche à la coque) avant de se décliner en une série de tables franchisées sans l'être tout à fait.

Car ici, pas question d'uniformité : chaque Gueuleton adopte les saveurs du terroir qui l'accueille. « Nous respectons les codes de la marque, mais

chaque restaurant reste libre de travailler les produits de l'endroit où il est implanté. À Crans-Montana, cette philosophie se traduit par exemple par un aligot valaisan. Concrètement, la recette française a été revisitée en utilisant du fromage de la région. Il en va de même avec d'autres plats traditionnels. Nous jonglons entre les deux cultures. Nous marions les produits d'ici avec les recettes françaises », développe Rémy.

100 % NON-VÉGÉTARIEN !

Au cœur de ce concept, on trouve la maturation des viandes qui représente la véritable signature de la maison. Dans les caves vitrées du restaurant, les côtes de bœuf patientent plusieurs semaines pour obtenir un goût intense et la tendreté recherchée. L'affinage d'une viande dure en général une trentaine de jours. Au-delà, on parle de maturation. Ce procédé vise à concentrer les saveurs. « Certaines pièces vont jusqu'à 100 jours, voire plus pour les amateurs de sensations fortes. Nous avons déjà réalisé des maturations de 300 jours. On aboutit à des viandes presque faisandées. Il est évident qu'il faut aimer ça ! », convient le responsable du restaurant.

Le Gueuleton travaille avec plusieurs boucheries partenaires en privilégiant le bœuf suisse, quand cela est possible, tout en proposant des viandes étrangères d'exception. Parmi celles-ci, on citera le Wagyu, la Royal Krowa, ainsi, bien sûr, que la fameuse sélection maison issue de France. Le Gueuleton cherche par là à offrir un panel de textures et de goûts afin que ses clients savourent à chacun de leurs passages des mets qu'ils ne concocteraient pas chez eux.

Le service se fait à la bonne franquette. Les grands plats en cuivre sont posés au centre de la table, comme à la maison. Les viandes tranchées sont à partager entre convives. Des spécialités emblématiques de la gastronomie française tels que les œufs mimosas ou les os à moelle sont aussi proposés. « L'idée est de retrouver la convivialité d'un repas de famille. À Crans-Montana, nous avons quand même dû adapter un peu notre approche. Certains de nos clients préfèrent avoir leur propre assiette. Nous avons par conséquent réduit les portions », explique Rémy.

AU GRÉ DES SAISONS

Le restaurant change sa carte quatre fois par an pour suivre les saisons et les produits disponibles. En hiver, les plats mijotés, les fondues revisitées et les pièces de chasse remplacent les salades estivales. Loin du simple grill, la cuisine du Gueuleton se veut vivante, généreuse et inventive. Le jeune chef maison, formé dans des établissements étoilés, y insufflé une touche gastronomique qui surprend les habitués du « côte de bœuf party ».

Côté cave, la même philosophie prévaut. À Crans-Montana, le vin valaisan tient la vedette. On y trouve plus de 200 références qui ont été sélectionnées avec soin. « En Valais, le terroir est incroyable. Nous avons voulu lui donner toute la place qu'il mérite », explique Rémy qui collabore directement avec plusieurs vignerons de la région. À ces crus locaux ont été ajoutés des vins français et italiens, histoire de séduire la clientèle internationale de la station.

CAP SUR L'AVENIR

« Nous avons été étonnés par la facilité avec laquelle nous avons pu nous adapter aux conditions locales. Nous n'avons eu aucune difficulté pour nous approvisionner. Crans-Montana est bien connectée et les fournisseurs suivent », confirme Rémy. Comme les clients ! L'adresse attire en effet autant les épicuriens valaisans que les touristes venus chercher un peu de chaleur après une journée de ski. L'ambiance est feutrée, mais vivante. La viande se découpe à la lueur des flammes. Les verres tintent et les conversations s'animent.

L'avenir, lui, s'annonce gourmand. Rémy Brogniart et ses associés envisagent déjà de développer une activité événementielle avec des braseros et des tournebroches qui seront installés sur place lors de mariages et de fêtes privées. L'ouverture d'un restaurant est par ailleurs en vue du côté de la Riviera vaudoise.

Le Gueuleton de Crans-Montana semble bien avoir trouvé sa recette qui est celle de la convivialité carnée, servie avec le sourire, dans un décor qui fleure bon le feu de bois et la montagne. Un lieu où l'on vient autant pour manger que pour célébrer la vie autour d'une belle pièce de bœuf.

François Praz

RESTAURANT LE GUEULETON

gueuleton.ch

+41 27 565 03 02





**RESTAURANT
LE GUEULETON**

CONVIVIALITY EMBODIED

This establishment in the heart of Crans has made conviviality its guiding principle. Its hallmark ? Carefully prepared aged meats, served with passion and precision.



Wooden tables, copper pans, and hearty laughter at Le Gueuleton remind diners that gastronomy is all about simple pleasures; good food, friendship, and sharing. Set in the former Désalpe, this restaurant with a French soul and a Valaisan accent proudly celebrates its love for aged meat.

Behind the project stand Rémy Brogniart and his two partners, Julien Richard and Neal Ymar, joined by Rémy's wife. An architect by training, Rémy is a true devotee of the art of living. At the end of 2024, he opened this second Swiss location, following the first in Carouge in 2023.

"Le Gueuleton was born in the southwest of France, in Angers, thanks to two friends, Arthur Edange and Vincent Bernard-Comparat. Their idea was to create a place where friends could gather around good wine and hearty food," says Rémy.

The brand quickly spread, helped by viral videos on social media (including a famous soft-boiled ostrich egg tasting), before branching into a series of semi-independent restaurants. Uniformity, however, is out of the question: each Gueuleton reflects the local terroir that hosts it. "We respect the brand's principles, but each restaurant is free to work with local ingredients. In Crans-Montana, that philosophy, for instance, inspired our Valais-style aligot—a French recipe reimaged with regional cheese. The same goes for other traditional dishes. We blend both cultures, marrying local products with French recipes," Rémy explains.

100% NON-VEGETARIAN!

At the heart of Le Gueuleton lies its true signature—meat maturation. In the restaurant's glass aging cellars, prime rib cuts rest for weeks to develop an intense flavour and perfect tenderness. Typically, meat is aged for around thirty days; beyond that, it enters true maturation. This process concentrates flavours. "Some cuts go up to 100 days—or even more, for those who love bold flavors. We've even matured meats for 300 days, resulting in almost gamey notes. It's definitely an acquired taste!" says the restaurant manager.

Le Gueuleton works with several partner butchers, prioritizing Swiss beef whenever possible while also offering exceptional foreign meats. Among them are Wagyu, Royal Krowa, and of course, the house's renowned French selection. The goal is to provide a range of textures and flavours so that guests can enjoy dishes they wouldn't prepare at home.

Service is informal and friendly. Large copper dishes are placed in the centre of the table, family-style. Sliced meats are meant to be shared. French bistro classics like œufs mimosa and os à moelle (marrow bones) also make an appearance. "The idea is to recreate the conviviality of a family meal. In Crans-Montana, however, we had to adapt a bit—some guests prefer individual plates. So we've reduced portion sizes accordingly," Rémy says.

WITH THE SEASONS

The menu changes four times a year to follow the rhythm of the seasons and local produce. In winter, slow-cooked stews, creative fondues, and game dishes replace summer salads. Far from being just a grill, Le Gueuleton's cuisine is lively, generous, and inventive. The young in-house chef, trained in Michelin-starred establishments, brings a refined gastronomic touch that pleasantly surprises even the most loyal côte de bœuf party enthusiasts.



The same philosophy applies to the wine cellar. In Crans-Montana, Valais wines take centre stage, with more than 200 carefully curated labels. "The Valais terroir is incredible, and we wanted to give it the spotlight it deserves," says Rémy, who works directly with several local winemakers. To these regional wines are added French and Italian selections, appealing to the resort's international clientele.

LOOKING AHEAD

"We were pleasantly surprised by how easily we adapted to local conditions. Sourcing hasn't been a challenge—Crans-Montana is well connected, and suppliers have followed suit," Rémy confirms. So have the guests! The restaurant attracts both Valais epicureans and tourists seeking warmth after a day on the slopes. The atmosphere is cosy yet vibrant. Meat is carved by firelight, glasses clink, and conversations flow.

As for the future, that looks delicious. Rémy Brogniart and his partners are already planning to expand into event catering, with outdoor grills and rotisseries for weddings and private celebrations. A new restaurant is also being considered on the Vaud Riviera.

Le Gueuleton Crans-Montana has clearly found its recipe for success—a joyful celebration of meat, shared with a smile, in a setting that smells of wood fires and mountain air. It's a place to come not just to eat, but to celebrate life around a beautiful cut of beef.



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



**“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



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

BARRAS Joël SA

Constructions métalliques
Portes de garages
Automatisations
Fers forgés
Serrurerie
Aluminium
Vérandas



Depuis 1986

Collaborateurs:
Alexandre Rey
Alain Barras

Les Casemates 6
3963 Crans-Montana
Tél. 027 481 97 71
Fax 027 481 39 29



stop+go
Votre voiture. Nos compétences.

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



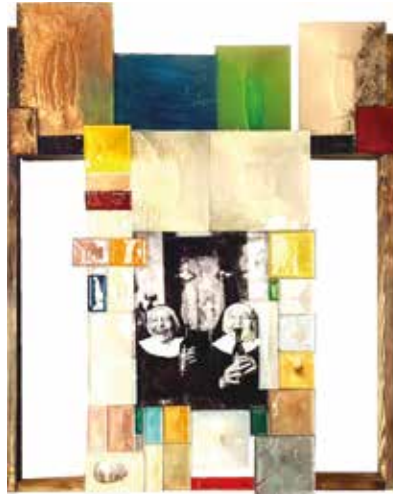
A person with long dark hair, wearing a light pink shirt, is shown from the side, blowing air towards a bright, glowing, cloud-like sculpture. The sculpture is made of a translucent material, possibly paper or fabric, and is illuminated from within, creating a warm, golden light. The background is dark and out of focus, suggesting an indoor setting with some furniture like a chair and a table.

MARIUCA BALA

L'ART DE MAGNIFIER LES SENS

Basée à Lens, Mariuca Bala explore la matière,
la lumière et le souffle du vivant. Rencontre
avec une créatrice qui fait dialoguer les sens
et les émotions.

Entre peinture, sculpture et union des éléments, l'œuvre de cette artiste plasticienne originaire de Genève raconte la résonance entre la montagne et l'intime, entre le féminin et la nature. Car chez Mariuca Bala, l'art ne se sépare jamais de la vie. Son atelier, installé chez elle, respire la lumière et la curiosité. « J'ai besoin d'avoir mon lieu de travail à la maison. Mes pièces demandent des temps de séchage, des retours constants et des gestes spontanés », explique-t-elle. Sur ses établis, la peinture côtoie la résine, le schiste, la feuille d'or ou encore la mousse ramassée en forêt. Chaque matériau se fait prétexte à une exploration sensorielle, à une expérience du toucher, de la lumière et de la mémoire.



Il y a de la Joie - 85 x 100 x 8

L'artiste travaille pour cela sur du plexiglas. Ce support transparent lui permet d'intégrer directement la lumière à ses pièces. « Chaque fois que l'on veut accrocher un tableau, on se bat avec

l'éclairage. Alors j'ai décidé de l'inclure à mes œuvres », dit-elle. Grâce à la résine, qui renforce la surface tout en préservant cette transparence, les pigments métalliques, les feuilles d'or et les inclusions minérales captent et renvoient la lumière en fonction de l'angle qu'adopte le regard.

Ses créations changent par conséquent au fil du jour, dévoilant leur profondeur au gré des reflets. La couleur devient vivante. Si elle se révèle à la lumière, elle n'est jamais la même. Cette quête de clarté et de mouvement

traduit une approche résolument sensorielle où le toucher, la vue, l'odorat et même le son trouvent leur place.

L'artiste aime rappeler qu'il faut oser toucher. « Depuis que nous sommes petits, on nous dit de ne surtout pas toucher une œuvre. Moi, j'ai envie du contraire. Je veux que les gens puissent sentir la matière, qu'ils ressentent la sève, la terre, l'eau », confirme Mariuca Bala. Certaines de ses pièces mêlent ainsi écorces d'eucalyptus et mousse naturelle, libérant le parfum de la forêt à chaque contact. D'autres jouent avec le braille, ce qui permet aux doigts de lire les mots et de parcourir la texture des couleurs.

LA MONTAGNE, LA MATIÈRE ET LE FÉMININ

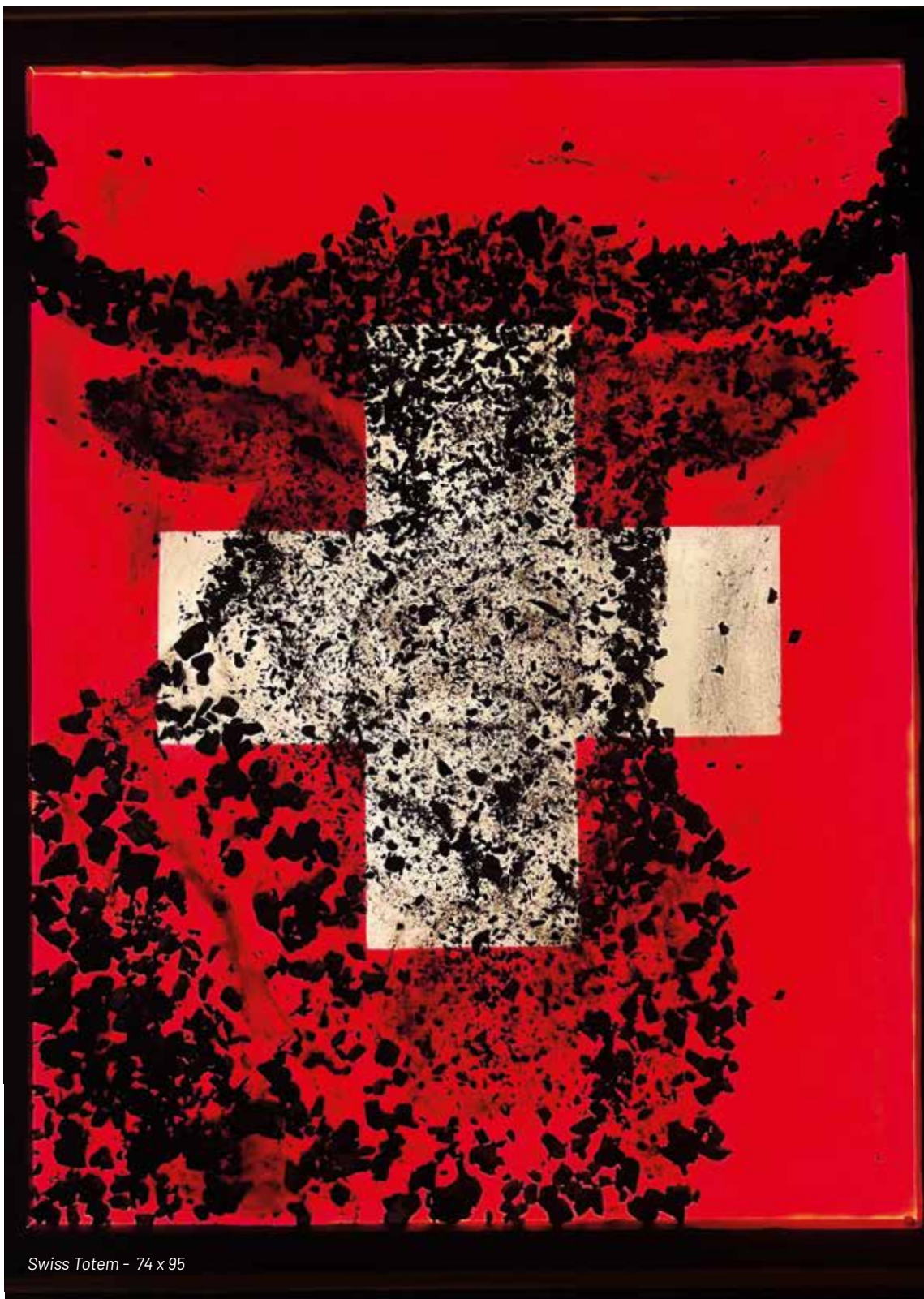
Arrivée tardivement en Valais, Mariuca Bala s'est prise de passion pour les cimes qu'elle décrit comme une révélation. « J'étais plutôt mer que montagne, mais quand j'ai découvert ces paysages, j'ai eu un vrai coup de foudre. Que ce soient le schiste, la roche, le charbon ou la terre, tous ces éléments naturels sont devenus les fondations de mes créations. Ces matériaux me relient au lieu. J'y vois aussi une façon de dire merci à cette nature qui m'accueille et m'inspire », confie-t-elle.

Son œuvre s'ancre dans une symbolique féminine puissante. Longtemps, Mariuca Bala

Mariuca Bala vient en fait de reprendre le pinceau après une pause de treize ans. Elle l'a fait avant tout pour se reconnecter à elle-même. « Quand on devient maman, on se perd un peu. On ne s'appartient plus vraiment. Recommencer à créer a été comme retrouver une vieille amie », ajoute-t-elle. Ce retour marque aussi une transformation de sa démarche. De la peinture figurative de ses débuts, centrée sur les femmes, elle est passée à une approche plus libre et tactile, presque alchimique.

LUMIÈRE ET TRANSPARENCE

Sa recherche actuelle se concentre sur la lumière.



Swiss Totem - 74 x 95



a peint des femmes. Puis, en Valais, elle a rencontré les fameuses reines d'Hérens, ces vaches combattantes qui s'affrontent dans les alpages. « La première fois, je croyais photographier deux taureaux. J'ai découvert qu'il s'agissait de femelles, des mères, des guerrières », raconte-t-elle en riant. Cette révélation résonne encore profondément en elle. À ses yeux, ces reines représentent l'image des femmes d'aujourd'hui qui sont fortes, libres, courageuses, mais toujours porteuses de vie.

Dans son atelier, la plasticienne apprécie de brouiller les frontières entre les modes d'expression artistiques. « Je crois que je suis plus sculptrice que peintre. Je n'aime pas la platitude », sourit-elle. Mariuca Bala travaille souvent à partir d'émotions fugitives. Les idées lui viennent juste avant de s'endormir ou au moment du réveil, dans ces instants suspendus qui se situent entre rêve et conscience. Elle griffonne alors un croquis pour ne pas oublier. Ses créations naissent de l'intuition, d'un souvenir, d'un fragment de beauté qu'elle cherche à fixer.

REDONNER VIE AUX LIEUX

Mariuca Bala porte aujourd'hui un projet artistique d'envergure, à savoir élaborer une série de tableaux dédiés à Sierre, à Crans-Montana et à celles et ceux qui en font battre le cœur.

Pour nourrir cette œuvre, elle va tisser une énergie collective en réunissant artistes, artisans, commerçants, créateurs et vignerons autour d'un cycle de rencontres au Terminus, dès cet hiver.

Touchée par l'histoire et l'architecture du bâtiment qui abrite le restaurant de l'Hôtel de Ville, elle a imaginé ce concept en lien avec son époux, Sébastien Bonvin, qui est à la tête de l'Hôtel-Restaurant Le Terminus. Ensemble, ils vont repenser la mythique salle gastronomique de Didier de Courten qui sera transformée pour l'occasion en un espace réinventé, entre lounge et galerie éphémère.

Le premier rendez-vous est fixé au 28 novembre pour une soirée mêlant art, découvertes, musique et vins. De ces échanges naîtront les œuvres de Mariuca Bala, soit une série de tableaux vivants qui intégreront des Polaroids instantanés, des bouteilles illuminées, des fragments de verre et des éclats de lumière, tout ceci se voulant comme autant de traces sensibles de ces rencontres et de ces émotions partagées. « Je veux que le résultat soit joyeux, pétri d'énergie, que ces événements reflètent l'âme de Sierre et de Crans-Montana », s'enthousiasme-t-elle.

HÉRITAGE ET TRANSMISSION

Si la créativité semble couler de source pour elle, cette particularité tient sans doute au fait qu'elle appartient à une lignée d'artistes. Sa grand-mère tissait de grandes tapisseries murales, alors que sa mère peignait. Il y a donc toujours eu un atelier chez elle à la maison. « J'ai grandi entourée de femmes créatrices, d'aiguilles, de tissus et de pinceaux. Il était naturel pour moi de poursuivre sur cette voie », confie-t-elle.

Ses propres œuvres ne visent pas à impressionner, mais à éveiller, à toucher dans tous les sens du terme. « Je cherche la résonance, celle que l'on ressent dans la montagne, au travers d'un regard, dans un geste. Quand quelque chose vibre, alors c'est que c'est juste », conclut-elle avec simplicité.

François Praz

MARIUCA BALA
mariucabala.ch
info@mariucabala.ch

EXPOSITION HÔTEL AU TERMINUS, SIERRE
VERNISSAGE 19 DÉCEMBRE 2025 17H00-20H00
EXPOSITION JUSQU'À FIN MARS 2026



MARIUCA BALA

THE ART OF MAGNIFYING THE SENSES

Based in Lens, Mariuca Bala explores the alchemy of matter, light, and life itself. Her work invites the senses in to dialogue – a poetic encounter between nature and emotion.

Blending painting, sculpture, and the union of elements, the work of this Geneva-born visual artist tells of the resonance between the mountains and the intimate, between the feminine and the natural world. For Mariuca Bala, art and life are inseparable. Her home studio breathes light and curiosity. "I need my workspace at home. My pieces require drying times, constant revisiting, and spontaneous gestures," she explains. On her worktables, paint sits alongside resin, schist, gold leaf, and even moss gathered from the forest. Each material becomes a pretext for sensory exploration – an experience of touch, light, and memory.

Mariuca Bala has in fact only recently taken up her paintbrush again after a thirteen-year pause – primarily to reconnect with herself. "When you become a mother, you lose yourself a little. You no longer really belong to yourself. Starting to create again felt like meeting an old friend," she adds. This return also marks a transformation in her approach. From the figurative painting of her early years, centered on women, she has evolved toward a freer, more tactile, almost alchemical practice.

LIGHT AND TRANSPARENCY

Her current research focuses on light. The artist now works with plexiglass, a transparent medium that allows her to integrate light directly into her pieces.

"Every time you try to hang a painting, you have to fight with the lighting. So I decided to include it in my works," she says with a smile.

Using resin to reinforce the surface while preserving its transparency, metallic pigments, gold leaf, and mineral inclusions capture and reflect light depending on the viewer's angle. Her creations therefore shift throughout the day, revealing their depth with changing reflections. Colour becomes alive – it reveals itself through light, yet is never the same.

Her art expresses a distinctly sensory approach, where touch, sight, smell, and even sound find their place.

THE ARTIST LOVES TO REMIND VIEWERS TO DARE TO TOUCH

"Since childhood, we're told never to touch artwork. I want the opposite. I want people to feel the material – the sap, the earth, the water," says Mariuca Bala.

Some of her pieces combine eucalyptus bark and natural moss, releasing a forest fragrance with each touch. Others play with Braille, allowing fingers to read the words and trace the texture of colour.

THE MOUNTAIN, MATTER, AND THE FEMININE

A late arrival in Valais, Mariuca Bala fell passionately in love with the peaks – a revelation for her.

"I used to be more of a sea person than a mountain person, but when I discovered these landscapes, it was love at first sight. Schist, rock, charcoal, earth – all these natural elements became the foundations of my creations. These materials



connect me to this place. It's also my way of saying thank you to the nature that welcomes and inspires me," she confides.

Her work is rooted in a powerful feminine symbolism. For a long time, Mariuca Bala painted women. Then, in Valais, she encountered the famous "Reines d'Hérens" – the combat cows that clash in the alpine pastures.

"The first time, I thought I was photographing bulls. Then I realized they were females – mothers, warriors," she says, laughing.

That revelation continues to resonate deeply within her. To her, these queens embody the image of today's women – strong, free, courageous, yet always life-giving.

In her studio, Bala enjoys blurring the boundaries between artistic forms.

"I think I'm more of a sculptor than a painter. I don't like flatness," she smiles.

Her ideas often come from fleeting emotions – moments just before sleep or at dawn, in that suspended space between dream and consciousness. She quickly sketches a drawing so as not to forget. Her creations are born of intuition, of memory, of a fragment of beauty she seeks to capture.

BRINGING PLACES BACK TO LIFE

Mariuca Bala is now carrying out a major artistic project – creating a series of paintings dedicated to Sierre, Crans-Montana, and the people who make their hearts beat.

To feed this work, she will weave a collective energy by bringing together artists, artisans, shopkeepers, creators, and winemakers through a series of gatherings at Le Terminus, starting this winter.

Touched by the history and architecture of the building that houses the Hôtel de Ville's restaurant, she conceived this concept with her husband, Sébastien Bonvin, who manages Le Terminus Hotel-Restaurant. Together, they plan to transform the legendary gastronomic dining room once run by Didier de Courten into a reinvented space — part lounge, part ephemeral gallery.

The first event is set for November 28, an evening combining art, discovery, music, and wine. From these encounters will emerge Bala's works — a series of living paintings incorporating instant Polaroids, illuminated bottles, fragments of glass, and bursts of light. Each will serve as a tangible trace of these meetings and shared emotions.

"I want the result to be joyful, full of energy — a reflection of the spirit of Sierre and Crans-Montana," she enthuses.

HERITAGE AND TRANSMISSION

Creativity seems to flow naturally for her — no doubt because she descends from a lineage of artists. Her grandmother wove large wall tapestries, while her mother painted. There was always a workshop at home.

"I grew up surrounded by creative women, by needles, fabrics, and paintbrushes. It was only natural for me to continue on this path," she says.

Her own works are not meant to impress, but to awaken — to touch, in every sense of the word.

"I seek resonance — the kind you feel in the mountains, through a gaze, through a gesture. When something vibrates, that's when it's right," she concludes simply.



La Divine Lumière du Jour - 115 x 100 x 8



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

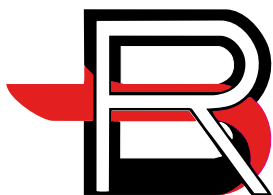


**William Rey
& Fille**

Plâtre et peinture Sàrl

Elise Rey : tél. 027 458 28 80 - courrier@platre-peinture.ch

Route Cantonale 56, CP 24 - 3971 Chermignon
Rue des Etreys 36D - 3979 Grône



berclaz + romailier 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-romailier.ch

3974 mollens - 3971 chermignon

Prestations

- Rideaux sur mesure
- Profils
- Garnitures de rideaux
- Jalousies en bois ou en aluminium
- Stores toile extérieur
- Stores plissés
- Stores Rollos
- Stores à lamelles verticales
- Parois japonaises
- Moustiquaires

Rideaux

services conseils

DANIEL ZWAHLEN

Chemin de Pierrabesse 3 • 1971 Grimisuat
Tél. 076 206 83 81 • E-mail: zwahlend4@gmail.com



A middle-aged man with light brown hair, smiling, wearing a black jacket over a checkered shirt. He is holding a glass of red wine. The background is a rustic interior with a textured wall and a wooden surface.

CAVE DELTA

L'ESPRIT DELTA

À Venthône, dans un bâtiment à l'architecture triangulaire qui a inspiré son nom, la Cave Delta incarne la passion des Berclaz, une famille où l'on est vigneron depuis trois générations.

À sa tête aujourd'hui, Kevin Berclaz et son père Jean-Bernard perpétuent l'héritage du grand-père Arthur tout en y insufflant leur propre vision, celle d'une viticulture consciente et exigeante. « Quand nous parlons de trois générations, il s'agit surtout de viticulteurs. Mon père a créé la cave en 1986, mais, avant lui, mes deux grands-pères, Arthur et Charlie, cultivaient déjà la vigne en dehors de leur travail à l'usine. La terre est donc une histoire de famille pour nous, un lien qui ne s'est jamais rompu », précise Kevin.



Le nom Delta évoque à la fois la forme du bâtiment, les trois hectares de vigne que compte le domaine et cette troisième génération de vignerons. Cette symbolique est forte pour les Berclaz qui revendiquent un esprit d'indépendance et une identité à part. « Mon père ne voulait pas faire comme tout le monde. Si nous avions suivi les habitudes de notre branche, notre cave se serait appelée Cave de Fontanay, du nom de la rue où se situent nos locaux. Mais mon père était un peu le Jean-Claude Van Damme des vignerons ! Il aimait se différencier et ça m'a marqué », complète Kevin.

UN TERROIR EXIGEANT

Cette singularité se retrouve dans la manière dont le jeune encaveur cultive son vignoble. Il décrit celui-ci comme un véritable patchwork de parcelles situées entre Sierre, Venthône et Lens. Ce sont des coteaux escarpés, à des altitudes variées, qui demandent patience et endurance. « Je ne cherche pas la facilité. Je préfère faire des sacrifices au niveau du confort de travail pour obtenir un raisin exceptionnel. C'est ce raisin-là qui fait les grands vins », analyse cet ancien de l'école d'œnologie de Changins qui a affiné ses compétences au Domaine des Chevaliers à Salquenen.

Dans la pratique, les trajets sont longs parmi ces vignes de montagne. Le travail est physique, mais le terroir rend tous ces efforts légitimes. Ces parcelles constituent en effet de « petits mondes à part », chacune ayant son caractère, ses exigences et ses caprices.

UNE ANALYSE LUCIDE

Sur environ 70% de leurs vignes, les Berclaz ont banni les produits de synthèse. Une transition réfléchie qui est motivée par la volonté de concilier respect de la nature et contraintes techniques. Pour autant, il reste important d'éduquer le consommateur. Entre un produit de synthèse, un produit non bio et un produit certifié, la frontière est parfois floue pour les non-initiés. Le bio représente en réalité une approche complexe qui n'est pas forcément inoffensive. Tout tient aux dosages.

Plantée encore en gobelets, une partie de leur vignoble reste difficile à convertir. L'objectif est cependant clair : il s'agit de tendre vers des pratiques toujours plus respectueuses de l'environnement. Dans cette optique, la Cave Delta a introduit le Divico, un cépage résistant qui ne nécessite aucun traitement. L'idée est que si un jour les produits phy-



tosanitaires devaient être interdits, la Cave Delta sera parée. Pour ce faire, elle prépare ses vignes au mieux afin qu'elles puissent se défendre seules.

Le changement climatique est une autre donnée qui est devenue incontournable. Pas de panique pour autant, mais il faudra savoir se doter de nouveaux outils. L'installation du goutte-à-goutte sur l'ensemble du domaine en fait partie, car ce système permet une gestion fine de l'eau et une meilleure maîtrise des maladies.

PAS D'ÉLITISME

Parmi les créations du domaine, le Gamay tient une place particulière. Sa version 2023 a d'ailleurs décroché une médaille d'or, une fierté que les Berclaz assument avec simplicité et émotion. « Je suis touché que cette médaille soit revenue à un vin à 15 francs, un vin du peuple. Tout le

monde produit du Gamay, mais peu arrivent à tirer leur épingle du jeu. J'aime l'idée qu'un vin simple puisse obtenir une grande reconnaissance », confie Kevin.

Au-delà de ce cépage, deux autres cuvées résumant l'âme de la Cave Delta, à savoir le Noir Désir, un assemblage de Syrah et de Pinot noir, et l'Humagne blanche, un cépage autochtone presque disparu. Jean-Bernard l'a planté en 2000, à une époque où tout le monde misait sur la Petite Arvine. Il voulait préserver ce patrimoine. Aujourd'hui, il ne subsiste que trois hectares d'Humagne blanche en Valais ! Ce trésor, la famille compte bien continuer à le défendre.

La Cave Delta produit entre 12'000 et 15'000 cols par an, le reste des raisins étant vendu. Cette production artisanale est soutenue par des initiatives

novatrices, comme des dégustations itinérantes baptisées « Wine@Home » ou encore l'accueil d'amateurs de vacances en camping-car via la plateforme « Place to Bee ». L'idée consiste toujours à créer autant de liens que possible. Quand les clients viennent à la cave, les Berclaz souhaitent qu'ils repartent avec une émotion et pas seulement avec une bouteille.

BILAN ET PERSPECTIVES

En termes d'organisation, Jean-Bernard continue de gérer les relations avec la restauration, tandis que Kevin se consacre davantage à la production et aux événements. Pour l'avenir, le jeune vigneron souhaite transformer plus de raisin en vin afin d'augmenter la part vinifiée du domaine.

Son constat est que le travail le plus dur dans son secteur consiste précisément à produire le raisin. Dès lors, il est préférable de la valoriser soi-même. Il espère aussi développer son réseau de clientèle en Suisse romande, notamment dans les cantons de Fribourg et du Jura où ses gammes ont déjà conquis un public fidèle.

Quant à son message aux visiteurs de la cave, il se veut bienveillant et sincère. « J'aimerais rassurer la jeune génération. Beaucoup sont gênés de venir déguster nos vins sans en acheter forcément un carton. Qu'ils sachent qu'ils sont les bienvenus ! Grâce à un système d'extraction qui rend inutile l'ouverture des bouteilles, nous pouvons leur faire découvrir plusieurs crus sans rien gaspiller », conclut Kevin.

François Praz

CAVE DELTA
cave-delta.ch
+41 79 636 21 83







CAVE DELTA

THE DELTA SPIRIT

In Venthône, inside a triangular building that inspired its name, Cave Delta reflects the Berclaz family's long-standing history of winemaking. Three generations have worked these vines and today Kevin Berclaz and his father Jean-Bernard carry on the legacy of grandfather Arthur while bringing their own vision : one grounded in careful, intentional viticulture.



“When we speak of three generations, we’re mostly talking about winegrowers. My father founded the cellar in 1986, but long before him, my two grandfathers, Arthur and Charlie, were already cultivating vines outside of their factory jobs. Working the land has always been a family story for us—a bond that has never been broken,” Kevin explains.

The name Delta refers to the shape of the building, the estate’s three hectares of vineyards, and the

three generations of winemakers. This symbolism is meaningful to the Berclaz, who proudly assert their spirit of independence and distinct identity. “My father didn’t want to be like everyone else. If we had followed the habits of our branch of the family, our cellar would have been named Cave de Fontanay, after the street where our facilities are located. But my father was sort of the Jean-Claude Van Damme of winemakers! He liked to stand out, and that left a mark on me,” Kevin adds.

A DEMANDING TERROIR

This independent spirit is reflected in the way the young winemaker cultivates his vineyard. He describes it as a true patchwork of parcels spread across Sierre, Venthône, and Lens. These are steep hillsides at varying altitudes, that require patience and endurance. “I’m not looking for ease. I’d rather sacrifice comfort to obtain exceptional

grapes. It's these grapes that make great wines," says the Changins-trained oenologist, who honed his skills at *Domaine des Chevaliers* in Salquenen.

In practice, the travel between these mountain vineyards is long. The work is physical, but the terroir makes it worthwhile. Each parcel is like "its own little world," with its own character, demands, and whims.

A CLEAR-EYED APPROACH

Approximately 70% of the estate is now farmed without synthetic products—a measured shift driven by environmental concerns and technical constraints. Still, educating consumers remains important. For many, the difference between a synthetic product, a non-organic product, and a certified organic one can be unclear. In reality, organic farming is a complex approach, not necessarily harmless—everything depends on dosage.

Some of the vineyard, still planted in goblet form, remains difficult to convert. Nonetheless, the objective is clear: to move toward increasingly environmentally friendly practices. In this spirit, Cave Delta introduced Divico, a resistant grape variety that requires no treatment. The idea is that if one day phytosanitary products were banned, Cave Delta would be ready. To prepare, they are conditioning their vines to defend themselves naturally.

Climate change is another unavoidable factor. Kevin says there is no panic, adaptation is necessary. Installing drip irrigation across the entire estate is one step, allowing precise water management and better disease control.

NO ELITISM

Among the estate's wines, Gamay holds a special place. The 2023 vintage recently won a gold medal—a simple yet deeply meaningful achievement for the Berclaz. "I'm touched that this medal went to a 15-franc wine, a wine of the people. Everyone produces Gamay, but few

manage to stand out. I love the idea that a simple wine can earn major recognition," Kevin says.

Beyond this grape variety, two other cuvées also define Cave Delta: *Noir Désir*, a blend of Syrah and Pinot Noir, and *Humagne blanche*, an almost-extinct indigenous grape. Jean-Bernard planted it in 2000, at a time when everyone was betting on *Petite Arvine*. He wanted to preserve this heritage. Today, there are only three hectares of *Humagne blanche* left in Valais and the family is committed to protecting this treasure.

Cave Delta produces between 12,000 and 15,000 bottles per year, and the remaining grapes are sold. This artisanal production is complemented by innovative initiatives such as itinerant tastings called *Wine@Home* and the welcoming of camper-

van travelers through the "Place to Bee" platform. The idea is always to create as many connections as possible. When visitors come to the cellar, the Berclaz want them to leave with an emotion—not just a bottle.

ASSESSMENT AND OUTLOOK

Organizationally, Jean-Bernard continues to handle relations with restaurants, while Kevin focuses more on production and events. Looking to the future, the young winemaker hopes to turn more grapes into wine, increasing the estate's vinified share.

He notes that the hardest part of his profession is precisely producing the grapes—so it's better to valorise them directly. He also hopes to grow his customer network in French-speaking Switzerland, especially Fribourg and Jura, where his wines have already gained a loyal following.

His message to cellar visitors is warm and sincere: "I want to reassure the younger generation. Many feel awkward coming to taste our wines without necessarily buying a case. They should know they're welcome! Thanks to an extraction system that makes it unnecessary to open bottles, we can let them discover several wines without any waste," Kevin says.





PAYSAGISTE

Chermignon-Lens



Tel: 078 709 53 76
www.rudazpaysagiste.ch



**BARRAS
ENSEIGNES**

réalisations publicitaires

barras-enseignes.ch



Cosimo Crisafulli



Peinture S.à.r.l.



Crans-Montana 1978 Lens

079 221 75 18

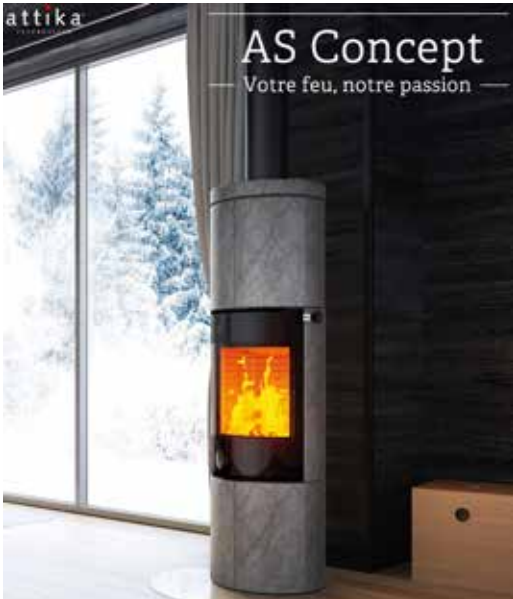
079 220 74 35

crisafulli_peinture@hotmail.com

attika

AS Concept

— Votre feu, notre passion —



Cheminées - Poêles - Tubages
079 547 94 44 - www.asconcept.ch



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

FELIX

Votre bureau, nos solutions.

**VOTRE PARTENAIRE LOCAL
POUR LES IMPRESSIONS,
LE MOBILIER
ET LES SERVICES IT**

felix-sa.ch







**DI-VINO
CRANS-MONTANA**

LE VIN ET LE GOÛT DU PARTAGE

À l'entrée de la place des Charmettes, cette œnothèque a su donner au vin une nouvelle dimension, à la fois conviviale et curieuse.



Derrière ce bar à vins élégant et chaleureux, ouvert en juillet 2025, se cache Dylan Osterino, jeune entrepreneur passionné, sommelier dans l'âme et ambassadeur d'un art de vivre fondé sur le partage, la qualité et la découverte. « J'ai toujours évolué dans le monde du vin, depuis l'école hôtelière jusqu'à mes expériences à l'étranger, mais je n'avais encore jamais eu de lieu à moi, ici, dans ma station natale », confie-t-il.

De fait, Dylan a longtemps cherché l'espace idéal avant de se lancer dans la transformation de son projet numérique (qui comporte un blog et une activité de distribution) en une adresse physique. Avec Di-Vino, voilà qu'il a pu donner corps à sa passion en créant un point de rencontre pour les amateurs éclairés comme pour les néophytes curieux.

DES DÉCOUVERTES CHALEUREUSES

Di-Vino n'est pas qu'un simple bar à vin. Il s'agit d'un espace de médiation entre le vigneron, le produit et le client. On n'y parle pas de prestige, mais de convivialité. Car pour Dylan, le vin incarne avant tout le partage. Il se plaît à dire que, quand on ouvre une bouteille, on le fait rarement seul.

Son objectif consiste à transmettre cette émotion et cette culture du lien.

Pour ce faire, il parcourt chaque année à vélo l'Europe deux mois durant pour aller à la rencontre des vignerons et pour explorer des terroirs. « Ceux que j'aime, je les fais venir ici. Nous partageons leur histoire, leur philosophie et leurs cépages », raconte-t-il. Le résultat est une carte vivante, construite sur la passion et les affinités, où chaque vin a sa raison d'être.

UN VOYAGE SENSORIEL

La sélection proposée par Di-Vino se révèle aussi exigeante que diversifiée. On y trouve environ 50% de vins suisses, dont une large part valaisanne. Ces vins sont complétés par des crus italiens et français choisis avec soin. Dylan privilégie pour ce faire les cépages endémiques, soit des variétés qui racontent un territoire. « Quand je vais en Bourgogne, je veux goûter du Chardonnay et du Pinot noir. En Valais, je me concentre sur la Petite Arvine ou le Cornalin », confirme-t-il.

La sélection des caves repose autant sur la qualité du vin que sur le relationnel. Le Di-Vino collabore avec des artisans et des producteurs passionnés. Cette dimension est essentielle. Ce sont des humains qui travaillent avec et pour d'autres humains.

LE VERRE QU'IL VOUS FAUT

L'autre particularité du Di-Vino repose sur la large offre de vins qui y sont servis au verre, une prestation rendue possible grâce à un système de conservation haut de gamme. « Nos crus au





verre sont toujours à leur optimum. Aucun d'entre eux ne traîne trois semaines chez nous. Tout part en quelques jours», note Dylan. Cette rotation constante permet aux clients de découvrir sans cesse de nouvelles références, selon les arrivages et les coups de cœur du moment.

Ce principe s'applique aussi à la vente à l'emporter qui est conçue comme un prolongement naturel de la dégustation. Les clients peuvent repérer les vins à l'œnothèque avant de les acheter. Ils repartent par conséquent avec des vins qu'ils ont choisis en connaissance de cause. Une manière de réconcilier le commerce du vin avec le plaisir de l'expérience vécue.

GOURMANDISE ET CONFIANCE

Pour accompagner ses vins, Di-Vino propose une petite restauration soignée qui est pensée en fonction de la saison. Planches, mets authen-

tiques, produits locaux et accords justes : tout concourt à mettre le vin en valeur sans le dominer.

L'ambiance, elle, reste décontractée, bien loin du ton professoral parfois associé au monde de l'œnologie. Dylan et son team (Marie, Axel et bientôt une nouvelle recrue) cultivent une approche simple et bienveillante. Le piège serait de tomber dans le stéréotype du sommelier pompeux. Le contraire est recherché au Di-Vino où l'équipe aime expliquer et non pas impressionner.

Cette approche basée sur l'écoute a déjà conquis une clientèle fidèle. Locaux, habitués de la station et touristes de passage se mêlent autour du comptoir. « Chaque personne a ses envies et ses attentes, L'essentiel est d'être réceptif et d'être sincère », insiste Dylan. Une relation de confiance s'installe alors. Certains clients leur laissent même carte blanche en leur demandant de faire



une sélection pour eux, ce qui constitue la plus belle des récompenses pour Di-Vino.

OUVERTURE ET ÉVÉNEMENTIEL

Le bar vit en outre au rythme des dégustations thématiques, des rencontres avec des vignerons et de divers événements. Dylan imagine déjà des collaborations inédites. « Nous souhaitons sortir du seul cadre du vin pour nous ouvrir à d'autres univers, que ce soit au niveau artistique, sportif ou culturel. Pourquoi ne pas convier à une soirée dégustation un conteur, un peintre ou un magicien ? », s'enthousiasme-t-il.

Cet hiver, une terrasse chauffée verra le jour. Des brunchs auxquels seront associés des vignerons invités dynmiseront les dimanches. L'équipe réfléchit aussi à des collaborations plus larges pour animer l'emblématique place des Charmettes et renforcer le lien entre les acteurs locaux.

Selon Dylan, Crans-Montana possède un potentiel incroyable. On peut y vivre très bien à l'année. Il suffit d'y amener un peu de vie, un peu de passion. Voilà précisément ce que Di-Vino cherche à apporter à la station : un souffle de convivialité, une curiosité généreuse et le plaisir sincère de partager un bon verre entre amis (ou entre inconnus qui ne le resteront pas très longtemps !).

François Praz

DI VINO
di-vino-crans-montana.com
+41 27 480 18 18



WINE AND THE TASTE FOR SHARING

At the entrance of Place des Charmettes, this wine bar has given wine a new dimension—both welcoming and inquisitive.

Behind this elegant and warm oenothèque, opened in July 2025, is Dylan Osterino, a young and passionate entrepreneur, a sommelier at heart, and an ambassador for an art of living built on sharing, quality, and discovery. “I’ve always lived in the world of wine, from hotel school to my experiences abroad, but I had never had a place of my own here, in my home resort,” he says.

Dylan searched for the ideal space for a long time before transforming his digital project (which included a blog and a distribution activity) into a physical venue. With Di-Vino, he has finally brought his passion to life by creating a meeting place for seasoned wine lovers as well as curious newcomers.

WARM DISCOVERIES

Di-Vino is not just a wine bar. It is a space that connects the winemaker, the product, and the customer. Prestige is not the topic—conviviality is.

For Dylan, wine is above all about sharing. He likes to say that when you open a bottle, you rarely do it alone. His mission is to transmit that emotion and this culture of connection.

To achieve this, he travels through Europe by bicycle for two months each year to meet winegrowers and explore terroirs. “Those I love, I invite here. We share their story, their philosophy, and their grape varieties,” he says. The result is a vibrant, evolving wine list built on passion and affinities, where every wine has its purpose.

A SENSORY JOURNEY

The Di-Vino selection is as demanding as it is diverse. It includes about 50% Swiss wines, with a significant focus on Valais. These are complemented by carefully chosen Italian and French wines. Dylan favors indigenous grape varieties—those that tell the story of a place. “When I go to Burgundy, I want to taste Chardonnay and Pinot Noir. In Valais, I focus on Petite Arvine or Cornalin,” he explains.

The choice of wineries depends as much on wine quality as on human connection. Di-Vino collaborates with passionate artisans and producers. This aspect is essential: humans working with and for other humans.



THE GLASS YOU NEED

Another hallmark of Di-Vino is its large selection of wines served by the glass, made possible thanks to a high-end preservation system. "Our wines by the glass are always at their best. None of them sit around for three weeks. Everything moves within a few days," Dylan notes. This constant rotation allows guests to continually discover new references depending on arrivals and current favorites.

This principle also applies to takeaway sales, conceived as a natural extension of the tasting experience. Customers can discover wines at the bar before purchasing them—leaving with bottles they have chosen knowingly. It is a way to reconnect wine retail with the pleasure of lived experience.

DELIGHT AND TRUST

To accompany its wines, Di-Vino offers a selection of carefully prepared small dishes designed with the seasons in mind. Boards, authentic dishes, local products, and thoughtful pairings: everything is meant to highlight the wine without overpowering it.

The atmosphere remains relaxed—far from the sometimes pedantic tone associated with oenology. Dylan and his team (Marie, Axel, and soon a new recruit) foster a simple, friendly approach. The trap would be to fall into the stereotype of the pompous sommelier. At Di-Vino, the opposite is encouraged: the team loves to explain, not impress.

This listening-centered philosophy has already attracted a loyal clientele. Locals, regulars, and tourists mix around the counter. "Every person has their desires and expectations. The essential thing is to be attentive and sincere," Dylan insists. A relationship of trust naturally follows. Some clients even give them free rein by asking for a personalized selection—one of the finest compliments for Di-Vino.

OPENNESS AND EVENTS

The bar also comes alive with thematic tastings, winemaker encounters, and various events. Dylan already imagines unique collaborations. "We want to go beyond the wine world and explore other fields—artistic, sporting, or cultural. Why not invite a storyteller, a painter, or a magician for a tasting evening?" he says enthusiastically.

This winter, a heated terrace will be added. Brunches involving guest winemakers will



bring extra energy to Sundays. The team is also considering broader collaborations to animate the iconic Place des Charmettes and strengthen ties with local actors.

According to Dylan, Crans-Montana holds incredible potential. It is a place where one can live very well year-round. It simply needs a bit of life, a bit of passion. That is precisely what Di-Vino aims to bring to the resort: a spirit of conviviality, generous curiosity, and the sincere pleasure of sharing a good glass of wine among friends (or among strangers who won't stay strangers for long!).





LA DREAM TEAM

QUAND OFFRIR DEVIENT UN ART

La DreamTeam porte bien son nom. Derrière cette boutique élégante et chaleureuse se trouvent en effet deux sœurs passionnées, Natascha et Kathou.



Ensemble, elles ont repris les rênes de cette adresse réputée en décembre 2024. En quelques mois, elles ont su lui insuffler un nouvel élan, mêlant esprit raffiné, sens du détail et goût de l'unique. Anciennement nommée Grain de Beauté, cette boutique est un lieu emblématique de la station. Avec le temps, Natascha et Kathou se sont rendu compte que plusieurs générations se sont croisées dans cette petite échoppe. Il n'est pas rare d'entendre une cliente dire : « Je venais déjà ici avec mes grands-parents ou mes parents », ce qui exprime bien la pérennité du lieu.

Depuis leur reprise, Natascha et Kathou y ont imprimé leur propre style, à savoir celui d'une enseigne de cadeaux et de décoration d'intérieur qui conjugue élégance et accessibilité. « Notre approche consiste à proposer une multitude d'idées cadeaux pour tout un chacun », résume Kathou. De fait, on y déniche une vaste panoplie de présents allant de la bougie classique à celles de créateurs de parfums, telles que les bougies enchanteresses de la marque genevoise Mizensir. Un choix de plaids et d'étoles en cachemire à tous les prix y est aussi disponible. Des bijoux en argent y côtoient des bijoux fantaisie, ainsi que quelques petits articles de maroquinerie. Natascha, passionnée de yoga, a également consacré un petit coin à cette pratique où l'on peut trouver des tapis et accessoires Vegan de la marque anglaise Holistic Silk.

DES CHOIX POINTUS

La DreamTeam se distingue par sa sélection pointue et par son exigence. Fidèles à ce principe, les deux sœurs sont constamment à la recherche de produits de niche, d'artisans authentiques et de petites maisons familiales qui privilégient la qualité et la proximité. « Nous voulons travailler avec des gens que nous connaissons, avec des structures à taille humaine où le contact est direct », souligne Natascha.

Parmi leurs récentes découvertes, on mentionnera la prestigieuse marque de bougies Onno. Un fabricant belge de bougies artisanales présentées dans de sublimes contenants. Elles sont conçues par Ilse Vandeputte et confectionnées à la main. Chez elles, on trouve en outre Nicolai, la marque de parfums et senteurs d'intérieurs française, fondée en 1989 par Patricia de Nicolai (la nièce de Jean-Paul Guerlain), dont les fragrances séduisent depuis des décennies une clientèle fidèle.

À côté de ces marques raffinées dont les bougies Baobab Collection, les deux sœurs collaborent avec des créatrices locales, comme cette artisanne qui réalise à la main des modèles de sacs tous plus uniques les uns que les autres, ainsi que des bijoux.

Leurs clients apprécient beaucoup cette approche. Ils sont à la recherche de produits de proximité. Or, l'Europe regorge de savoir-faire, en Italie notamment, où il y a pléthore d'artisans qui font des choses magnifiques, de belle qualité et à des prix raisonnables. Ce discours sincère a trou-

vé écho auprès d'une clientèle mixte composée de clients locaux et suisses, de même que par les visiteurs de passage.

L'ART DE SUBLIMER

Pousser la porte de la DreamTeam revient donc à pénétrer dans un univers où chaque objet raconte une histoire. Les étagères invitent en effet à la découverte avec leurs parfums, l'art de la maison, des coussins et de nombreux autres accessoires. Rien n'est laissé au hasard et tout semble à sa place. « Nos produits doivent transmettre une émotion, une histoire et un savoir-faire. Voilà la raison pour laquelle nous nous intéressons autant au parcours des marques. Quand on connaît l'identité d'un objet, celui-ci prend une autre dimension », explique Kathou.

Leurs pochettes chics et brillantes, rehaussées d'un papier froissé et d'un nœud délicat, contribuent à l'image de la boutique. « Les gens adorent offrir et recevoir nos emballages. C'est l'une des nombreuses singularités de la maison », souligne Natascha. Cette identité, les deux sœurs l'ont traduite dans un univers visuel fort dominé par un vert profond. Une couleur que l'on retrouve un peu partout, notamment sur leurs sacs et leur logo.

QUALITÉ, AUTHENTICITÉ ET SIMPLICITÉ

Comme on l'aura compris, la DreamTeam est une boutique dont on peut aisément pousser la porte. Il s'agit d'un espace où l'élégance se mêle à la convivialité et où l'on peut s'offrir avec plaisir un bel objet. « Nous avons voulu nous inscrire en complément des grandes adresses de Crans-Montana, mais avec une approche plus décontractée et personnalisée », précisent-elles. Et si leur boutique ne cesse d'attirer de nouveaux visiteurs, cela tient également au bouche-

à-oreille bienveillant dont elles bénéficient. Celui-ci est amplifié par les liens personnels des deux sœurs avec leur lieu de naissance. Kathou, très active au sein du golf club, y retrouve bon nombre de ses clientes qui ont été séduites par leur concept.

Sur le plan digital, l'enseigne pose ses bases avec un site internet clair, de même qu'avec un compte Instagram en croissance qui constitue une vitrine idéale pour présenter leurs nouveautés et leurs inspirations. « Nous sommes très heureuses de cette première année. Nous avons 1001 projets pour rendre cette adresse encore plus magique qu'elle ne l'est déjà », confie Natascha.

UNE AVENTURE HUMAINE AVANT TOUT

Une année après la reprise, les deux sœurs avancent avec enthousiasme, mais sans précipitation. Leur ambition ne consiste pas à grandir à tout prix, mais à privilégier la qualité et l'accueil afin de consolider leur concept et d'affirmer leur identité.

Dans une station où l'offre évolue sans cesse, la DreamTeam a d'ores et déjà trouvé sa place en cultivant un art de vivre convivial, entre raffinement, curiosité et plaisir d'offrir. Une adresse qui parle autant aux amateurs de design qu'à ceux qui aiment simplement les belles choses.

François Praz

LA DREAM TEAM
ladreamteam.ch
+41 27 481 48 68





WHEN GIFTING BECOMES AN ART

La DreamTeam truly lives up to its name. Behind this elegant, welcoming boutique stand two sisters, Natascha and Kathou, who are passionate about what they do.





They took over this renowned shop in December 2024. In just a few months, they have given it a new energy, and a fresh direction with an emphasis on attention to detail, and a taste for the unique. Formerly known as Grain de Beauté, the boutique has long been an iconic spot in the resort. Over time, Natascha and Kathou realized that several generations had passed through this small shop. It is not uncommon to hear a customer say, “I used to come here with my grandparents or my parents,” a testament to the place’s lasting presence.

Since taking over, they have infused the shop with their own style—an elegant yet accessible gift and home décor boutique. “Our approach is to offer a multitude of gift ideas for everyone,” says Kathou. Indeed, visitors can discover a wide range of gifts, from classic candles to creations by renowned perfumers, such as the enchanting candles from the Geneva-based brand Mizensir. There is also a selection of cashmere throws and stoles at various price points. Silver jewellery sits alongside fashion pieces, as well as small leather goods. Natascha, a yoga enthusiast, has also dedicated a small corner of the shop to the practice, featuring vegan mats and accessories from the English brand Holistic Silk.

A CURATED SELECTION

La DreamTeam is defined by its thoughtful curation and high standards. Staying true to this approach,

the two sisters are constantly searching for niche products, authentic artisans, and small family-owned brands that prioritize quality. “We want to work with people we know, with human-sized businesses where contact is direct,” Natascha explains.

Among their recent discoveries is the prestigious candle brand Onno—a Belgian maker of handcrafted candles showcased in stunning containers, designed by Ilse Vandeputte and produced by hand. The shop also offers Nicolai, a French house of perfumes and home scents founded in 1989 by Patricia de Nicolai (Jean-Paul Guerlain’s niece), whose fragrances have charmed a loyal clientele for decades.

Alongside these refined brands, such as Baobab Collection, the sisters also support local creators—including an artisan who handcrafts unique bag designs and jewellery. Customers appreciate this approach. They are looking for authenticity from regional sources. Europe is full of craftsmanship—especially in Italy—where countless artisans create beautiful, high-quality objects at reasonable prices. This philosophy resonates with the mixture of customers to La DreamTeam, from locals, Swiss customers, to passing visitors.

THE ART OF ELEVATING

Stepping into La DreamTeam feels like entering a world where every object tells a story. The shelves invite exploration with their fragrances, home décor, cushions, and many other accessories. Nothing is left to chance, and everything feels perfectly placed. “Our products must convey emotion, a story, and craftsmanship. That’s why we care so much about the background of the brands. When you know the identity of an object, it takes on a whole new dimension,” says Kathou.

Their chic, shimmering gift bags—enhanced with crinkled paper and a delicate bow—are part of the shop’s signature. “People love giving and receiving our gift wrapping. It’s one of the shop’s

many distinctive elements,” Natascha adds. This identity is reflected in a strong visual presence of deep green—a colour found throughout the shop, especially on their bags and logo.

QUALITY, AUTHENTICITY, AND SIMPLICITY

As one quickly realizes, La DreamTeam is a boutique where you can easily get immersed in. It is a place where elegance meets warmth, making it a pleasure to treat yourself to find the right gift.

“We wanted to complement the major stores in Crans-Montana, but with a more relaxed and personalized approach,” they explain. The steady flow of new visitors is reinforced by positive word-of-mouth and their personal ties to the community. Kathou, very active at the golf club, frequently reconnects with customers there who have discovered the boutique and appreciated its atmosphere.



On the digital side, the shop has established itself with a clear website and a growing Instagram account, an ideal showcase for presenting new arrivals and ideas. “We are very happy with this first year. We have a thousand and one projects to make this place even more magical than it already is,” Natascha says.

ABOVE ALL, A HUMAN ADVENTURE

A year after taking over, the two sisters are still

enthusiastic about moving forward—but they are not rushing. Their ambition is not to grow at any cost, but to prioritize quality and hospitality in order to strengthen their concept and express their strong identity.

In a resort where the retail landscape continually evolves, La DreamTeam has already found its place by cultivating a warm lifestyle—mixing refinement, curiosity, and the joy of gifting. A destination that appeals as much to design lovers as to anyone who simply appreciates beautiful things.



ARTS & MÉTIERS
CRANS-MONTANA

◆ Les Roches

RAIFFEISEN



19 AU 28 DÉCEMBRE 2025
PLACE VICTORIA

Exposants 14 h à 20 h
Restauration 14 h à 22 h

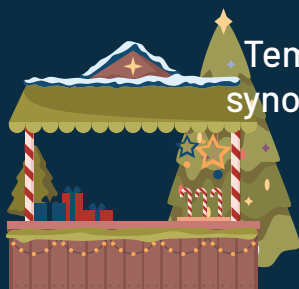




BACHMANN IMPRESSION
CRANS-MONTANA

VILLAGE DE NOËL

UN NOËL ENCHANTÉ À CRANS- MONTANA



Temps fort de l'année, la période des fêtes est synonyme de mille célébrations et événements en station. Demandez le programme !



Quand vient l'hiver sur le Haut-Plateau, Crans-Montana ne se contente pas de se couvrir de blanc : elle se pare de lumière, de magie et de chaleur humaine pour faire de cette période enchantée un moment à part. La station s'apprête à nouveau à déployer une myriade d'animations qui auront pour seul but de prolonger cette féérie. Les hôtes hivernaux pourront ainsi se forger de nouveaux souvenirs en profitant pleinement de la montagne.

VILLAGE DE NOËL

Du 19 au 28 décembre, la Place Victoria à Montana accueillera pour la première fois le Village de Noël. Avec le soutien de Crans-Montana Arts et Métiers cet événement convivial a pour but d'offrir à la fois à la population locale et aux nombreux touristes une ambiance festive.

Sous un grand couvert seront installés 22 chalets variés dans une atmosphère chaleureuse et avec une organisation assurant une sécurité optimale pour le confort de tous les visiteurs. Les stands d'exposants seront ouverts chaque jour de 14h00 à 20h00. Les restaurants partenaires resteront accessibles jusqu'à 22h00.

Chaque soir, dès 19h00, l'espace « La Cabane » proposera un after work animé par des performances artistiques de compagnies locales et internationales. Le Père Noël y sera présent du 19 au 25 décembre, de 16h30 à 17h30, pour des photos avec petits et grands, de même que pour distribuer des cadeaux.

Un partenariat a été établi avec Sierre Noël et la SMC (la compagnie de transports publics de Sierre-Montana-Crans). En achetant une tasse collector à CHF 12.-, disponible à Sierre et à Crans-Montana, vous recevrez un billet aller-retour gratuit valable durant la journée en funiculaire ou en bus entre Crans-Montana et Sierre ou vice-versa, tout ceci accompagné d'un nectar qui réchauffera les cœurs.

Ce merveilleux marché de Noël vous offrira une belle opportunité de faire vos achats de fin d'année dans un cadre hors du commun. Les charmants chalets regorgeront en effet de mille idées cadeaux et de saveurs locales. À la nuit tombée, la magie pourra se prolonger avec l'éclairage scintillant. La neige et l'ambiance festive se conjugueront alors pour créer un moment véritablement enchanté.

Pensez à vérifier les horaires des animations destinées aux enfants, les éventuelles réservations nécessaires et les accès piétons. Le stationnement pourrait être compliqué dans ce secteur. Il est par conséquent conseillé de s'y rendre à pied ou en transports publics, lorsque cela est possible.

François Praz





AN ENCHANTING CHRISTMAS IN CRANS- MONTANA

A highlight of the year, the holiday season in the resort is synonymous with countless celebrations and moments to share. Step right up—the festivities await!



When winter settles over the Haut-Plateau, Crans-Montana doesn't simply drape itself in white. It shimmers with light, magic, and a comforting sense of togetherness, transforming this time of year into something truly special. Once again, the resort is preparing to unveil a myriad of activities, all designed to make the enchantment last as long as possible. Winter guests will be able to create new memories as they revel in everything the mountains have to offer.

CHRISTMAS VILLAGE

From December 19 to 28, Place Victoria in Montana will host the very first edition of the Christmas Village. With the support of Crans-Montana Arts et Métiers, this warm and welcoming event aims to offer both locals and visiting guests an atmosphere brimming with holiday spirit. Beneath a large canopy, 22 uniquely decorated chalets will be arranged in a cosy setting, with safety and comfort carefully ensured for all visitors. Exhibitors' stands will be open daily from 2:00 p.m. to 8:00 p.m., and partner restaurants will continue serving until 10:00 p.m.

Each evening from 7:00 p.m., "La Cabane" area will come alive with after-work gatherings featuring performances by artists from near and far. Santa Claus himself will be there from December 19 to 25, between 4:30 and 5:30 p.m., posing for photos with children and adults alike, and of course spreading joy with his gift-giving.

A special partnership with Sierre Noël and the SMC (the Sierre-Montana-Crans public transport company) adds an extra touch of magic: when you purchase a CHF 12 collector's mug—available in both Sierre and Crans-Montana—you will receive a free round-trip ticket for the funicular or bus between the two destinations, valid for the entire day. The mug comes filled with a heartwarming drink that's perfect for keeping spirits bright.

This delightful Christmas market is a wonderful opportunity to complete your end-of-year shopping in an extraordinary alpine setting. The charming chalets are filled with inspired gift ideas and delicious local specialties. And when night falls, the sparkle of festive lights, the snow, and the joyful atmosphere blend together to create a moment of pure enchantment.

Before your visit, remember to check the schedule for children's activities, any reservations that may be required, and pedestrian access. Parking in the area may be limited, so walking or using public transport is recommended whenever possible.





EXCALIBUR – 4.5 PIÈCES



Sud



120m²



PRIX : CHF 2'190'000.-

À quelques minutes à pied du centre de Crans, cet appartement offre une magnifique vue sur les Alpes valaisannes. Situé dans un immeuble de standing au style chalet, l'appartement offre

un accès rapide aux commerces, restaurants, activités sportives et nature (golf, ski, randonnées). Le spacieux séjour est doté d'une cheminée en pierre et de grandes baies vitrées.



MUST DE CRANS – 3.5 PIÈCES



Ouest



95m²



PRIX : CHF 1'290'000.-

Superbe appartement en rez-de-jardin, situé dans un immeuble de standing et offrant une vue imprenable sur les Alpes valaisannes ainsi que sur la vallée du Rhône. À proximité du centre de Crans,

ce splendide appartement allie confort et charme alpin. Il bénéficie d'une grande terrasse exposée ouest, dévoilant de splendides coucher de soleil.



LES MARGUERITES – 4,5 PIÈCES



Sud



128m²



VENTE AUX
ÉTRANGERS

PRIX : CHF 1'500'000.-

Découvrez cet appartement de 4.5 pièces, idéalement situé à quelques minutes à pied du paisible lac de la Moubra et des commodités de

la station. Grâce à sa position centrale, Crans comme Montana sont facilement accessibles à pied.



VALLON DU ZIER – 4,5 PIÈCES

PRIX : CHF 1'500'000.-



Sud-Ouest



138m²

Ce spacieux appartement rénové de 138 m² bénéficie d'un superbe emplacement, à proximité immédiate du Régent International School Crans-Montana, du centre de Crans et du golf

S. Ballesteros. Situé dans un quartier calme, il offre un environnement agréable tout en restant proche des commodités et des activités de la station.



BIARRITZ – 3.5 PIÈCES



Sud



110m²



VENTE AUX
ÉTRANGERS

PRIX : CHF 1'650'000.-

Superbe appartement semi-attique à Crans-Montana, situé dans un immeuble de standing, il séduit par sa vue imprenable sur les Alpes valaisannes. Orienté plein sud, il bénéficie d'un

ensoleillement optimal tout au long de la journée. Proche du centre de Montana, cet appartement allie à merveille calme, confort et proximité des commodités.

JOLIS CHALETs – 5.5 PIÈCES



PRIX : CHF 1'790'000.-



Sud



180m²



VENTE AUX
ÉTRANGERS

À quelques pas du centre de Crans, ce chalet contigu d'un côté, réparti sur deux niveaux plus un sous-sol, séduit par ses beaux volumes. Faisant partie d'une copropriété de 15 chalets, ce bien

bénéficie d'un emplacement privilégié en bordure de forêt, offrant calme et sérénité, tout en étant proche du centre de Crans et de l'École du Régent. Le golf Severiano Ballesteros se trouve à proximité.

www.altitude-immobilier.ch

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



CHAMP DES CELTES – 4,5 PIÈCES



Sud



145m²



PRIX : CHF 1'750'000.-

Découvrez ce superbe appartement duplex en attique situé à Bluche, à quelques minutes en voiture de la station de Crans-Montana.

La résidence se situe dans endroit calme, tout en offrant toutes les commodités nécessaires à portée de main.

UN COUP DE CŒUR PARMI CES BIENS ?

PARLONS-EN !

Vous souhaitez explorer d'autres possibilités ? Nous disposons de nombreux biens supplémentaires à vous présenter. Contactez-nous pour les découvrir !

info@altitude-immobilier.ch
+41 27 485 40 00



Je suis là pour vous à Crans-Montana

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

Agence générale de Sion
Yanis Aymon

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

mobiliere.ch

la Mobilière

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



**la maison
du dépannage**

0800 455 118



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