

ALTITUDE

M A G A Z I N E

CRANS MONTANA 

Absolutely

SENA CARE SPACE
LE BIEN-ÊTRE INTÉGRAL

ELSYVAL
L'ÉLECTRO SANS LES FOULES

JOËL BARRAS
QUARANTE ANS ENSEMBLE



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
Constance Clément

Couverture :

CMClassics_ChabLation

Photos :

Luciano Miglionico

Graphisme :

Grand et Partenaires

Impression :

Les encrés imprimeurs



Chers lecteurs,

L'été à Crans-Montana a sa propre mélodie, portée par les rencontres, les découvertes et les moments de partage qui font vivre la station.

À l'occasion des dix ans de collaboration entre Crans-Montana Classics et son directeur musical, Michael Guttman, cette édition met à l'honneur un rendez-vous culturel incontournable, dont la programmation estivale fait vibrer la région au rythme de la musique.

Au fil des pages, partez également à la découverte d'adresses authentiques qui font le charme de notre destination : un café de village où l'on aime se retrouver, une épicerie aux saveurs locales, une cave où le vin se raconte ou encore des espaces dédiés au bien-être. Autant de lieux et d'initiatives qui reflètent l'art de vivre en altitude.

Nous vous souhaitons une excellente lecture et un bel été.

Ferenc Till

CONTENU



6 CRANS MONTANA CLASSICS

20 SENA CARE SPACE, LE BIEN-ÊTRE INTÉGRAL

32 CAFÉ D'ICOGNE

44 ELSYVAL, L'ÉLECTRO SANS LES FOULES





56 BOUTIQUE MARYSAM, PARFAITE ALLIANCE ENTRE BIO ET ARTISANAL

70 TENUTA BUON TEMPO, VINS DE PASSION DE LA TOSCANE AU VALAIS

84 JOËL BARRAS, QUARANTE ANS ENSEMBLE

GRAND + PARTENAIRES MONTANA.

bonjour.

25 juillet — 19h

Golf Club Crans-sur-Sierre

Music on the Golf Course « La Traviata »

Vibe Rouvet, soprano
Teddy Métriau, ténor
Gianmarco Durante, baryton
Sinfonia Valais-Wallis
Laurent Zufferey, direction

Juillet – août

Divers lieux

La Rue est à Nous!

Concerts dans les rues de
Crans et de Montana
15 et 29 juillet
12, 14 et 21 août

3 au 9 août

Divers lieux

Masterclasses & concerts

4.08 Concert d'ouverture
5.08 Masterclass publique
6.08 Concert et Gourmandise
7.08 Masterclass publique
9.08 Concert de clôture

16 août — 19h

Orangerie d'Ycoor

Michael Guttman Tango Quintet

Michael Guttman, violon
Lysandre Donoso, bandonéon
Ivo de Greef, piano
Stijn Kuppens, violoncelle
Ariel Eberstein, contrebasse

juillet – sept.

Divers lieux

La Musique du Lieu

28.07 Les Alpes dans la cuisine de
Franck Reynaud
18.08 Street voices
08.09 Oser rêver la vigne de demain

13, 19, 26 sept.

Eglise de Montana & Temple Protestant

Concerts d'automne

13.09 Samuel Liégeon
19.09 Estelle Revaz & Eliane Reyes
26.09 Ensemble Fokus

Billetterie
sur cmclassics.ch
via le QR code



ou aux offices du tourisme
de Crans-Montana

Le 25 juillet à 19 h, le public découvrira des airs
de « La Traviata » au N° 13 du parcours de golf.

©ChabLathion

LA MUSIQUE RYTHME L'ÉTÉ



Crans-Montana Classics fête ses dix ans de collaboration avec son directeur musical, Michael Guttman. Extraits choisis et focus sur la programmation estivale.

Crans-Montana Classics fête déjà ses dix ans de collaboration avec son directeur artistique Michael Guttman. Un directeur qui a donné sa couleur à l'association et qui l'a vu grandir au fil des ans.

Le polyglotte aime Crans-Montana où il vient se ressourcer en famille. Et c'est lui, toujours enthousiaste, qui trace les lignes artistiques de l'association. Depuis le début de son mandat, le violoniste et chef d'orchestre décline toute une palette musicale lumineuse grâce à ses nombreux contacts dans le monde entier. « Que de chemin parcouru avec CMClassics », dit-il, « dans l'optimisme et la bonne humeur. Je suis si heureux de l'enthousiasme du public que je rencontre lors des concerts. Être directeur musical m'apporte beaucoup, ce sentiment d'arriver à toucher le public est extraordinaire. ». C'est tout jeune déjà que Michael Guttman prend goût à la programmation, lorsqu'à l'Université de Bruxelles déjà, il organise régulièrement des moments musicaux. « Être directeur artistique me permet d'inviter ou de revoir des musiciens que j'ai croisés durant l'année. Je connais tous les artistes que j'invite, je n'invite jamais un musicien avec qui je n'ai pas partagé un repas. Il y a d'abord des liens d'amitié, un rapport de confiance qui me permet ensuite d'imaginer un répertoire », confie le directeur musical. Michael Guttman cherche toujours à provoquer chez le public des émotions à travers le choix des pièces bien sûr mais aussi à travers le rythme insufflé au concert : « Un concert doit être tenu et tendu. Vous ne devez pas perdre le lien avec le public car s'il se perd, il est extrêmement difficile à regagner ».

UNE SAISON

Dans les grandes lignes, la saison musicale se décline en plusieurs propositions où chacun y trouvera son plaisir. Le premier rendez-vous est incontournable. « Music on the Golf Course » samedi 25 juillet promet d'être intense : le public pourra découvrir un « best of » de la Traviata. 31 musiciens de l'Orchestre Sinfonia Valais-Wallis et 3 solistes interpréteront les plus beaux airs de l'opéra de Giuseppe Verdi sur le trou N°13 du Golf-Club Crans-sur-Sierre. Ce concert est

exceptionnel pour plusieurs raisons, à cause de la musique bien sûr mais aussi grâce au paysage, partie prenante, qui se déploie derrière la scène et qui permet à l'ensemble du public de vivre une expérience unique.

CMClassics accueillera ensuite du 3 au 9 août, la deuxième édition des Masterclasses de musique de chambre (lire encadré). Une semaine plus tard, le directeur musical de CMClassics, Michael Guttman, présentera son quintette le 16 août à l'Orangerie de Montana où, entouré de musiciens aguerris, il s'attachera à insuffler une couleur tango à des œuvres du répertoire classique.

Durant l'été encore, entre juillet et août, CMClassics rythmera les rues de concerts ouverts sous le titre « La Rue est à Nous ». La musique classique – et d'autres – quitteront les salles pour s'offrir à tous les publics, comme une invitation poétique à l'écoute partagée ! Des duos rares, originaux, des étudiants aussi, des musiciens qui font le pas de retrouver le public là où il se trouve.

Pour terminer la saison et parce que CMClassics propose des concerts à l'année, l'association organise encore trois concerts en septembre pour prolonger l'été. On y retrouvera notamment l'organiste Samuel Liégeon à l'Eglise de Montana-Station, la violoncelliste valaisanne Estelle Revaz et l'ensemble Fokus, un quintette à vent suisse.

cmclassics.ch



Michael Guttman fête ses dix ans à la tête de la direction musicale de Crans-Montana Classics.



Le pianiste Frank Braley dirigera l'une des masterclasses publiques de Crans-Montana, comme il l'a fait l'année dernière...

©CmClassics_AbigaëlleBrunelli

LA CHAPELLE MUSICALE REINE ELISABETH REVIENT !

À peine remise de ses émotions sur le golf, CMClassics accueillera pour la seconde année, du 3 au 9 août prochain, la Chapelle Musicale Reine Elisabeth pour ses Masterclasses de musique de chambre. Treize jeunes artistes et quatre maîtres travailleront ensemble pour proposer des masterclasses publiques et des concerts. Pour cette deuxième édition, CMClassics et la Chapelle intègrent un quatuor de la Haute Ecole de musique Valais pour que cet enseignement extraordinaire profite aussi à de jeunes artistes de la région.

C'est grâce aux contacts noués par le violoniste et directeur musical de CMClassics, Michael Guttman, que toute la région peut profiter d'un exceptionnel réseau de maîtres de renommée internationale. Car la particu-

larité de la Chapelle Reine Elisabeth est sa pédagogie héritée du « compagnonnage », qui repose sur la transmission directe et informelle du savoir entre maîtres et jeunes talents en résidence. La méthode privilégie le partage d'expériences professionnelles et un soutien personnalisé pour faciliter l'insertion de l'artiste dans le monde musical. C'est pourquoi le public pourra découvrir des concerts qui réunissent sur scène maîtres et jeunes artistes. Durant les deux masterclasses publiques, on découvre les liens forts et les exigences entre maîtres et jeunes artistes et toutes les nuances d'interprétation. Cette leçon publique est passionnante car le public réalise alors toute la gamme des émotions musicales avec des maîtres totalement à l'aise dans l'art de les transmettre.



La violoncelliste valaisanne Estelle Revaz revisitera avec la pianiste Eliane Reyes un répertoire classique inspiré du folklore le samedi 19 septembre à 19 heures au Temple protestant de Montana.

AGENDA

MUSIC ON THE GOLF COURSE « LA TRAVIAT »

25 juillet, 19h

Parcours Ballesteros Golf Club Crans-sur-Sierre
Vibe Rouvet, Teddy Métriau, Gianmarco Durante
et l'Orchestre Sinfonia Valais-Wallis

LA RUE EST À NOUS

15 juillet, 29 juillet, 12 août, 14 août et 21 août

Dans les rues de Crans et Montana

CONCERT D'OUVERTURE DES MASTER CLASSES

4 août, 19h, Temple Protestant

Concert des Artistes et Maîtres en résidence de
la Chapelle Musicale Reine Elisabeth

MASTER CLASSES PUBLIQUES

5 et 7 août, 18h, Hôtel Royal

Avec les Maîtres et Artistes en résidence de la
Chapelle Musicale Reine Elisabeth

CONCERT & GOURMANDISE

6 août, 11h, Fondation Opale

Avec les Maîtres et Artistes en résidence
de la Chapelle Musicale Reine Elisabeth



CONCERT DE CLÔTURE DES MASTER CLASSES

9 août, 19h, Chapelle St-Christophe

Jan Strick et son fils Matthijs, de la célèbre
Maison Bernard à Bruxelles évoqueront le métier
de luthier et proposeront des démonstrations

MICHAEL GUTTMAN TANGO QUINTET

16 août, 19h, Orangerie d'Ycoor

CONCERT D'ORGUE DE SAMUEL LIÉGEON,

13 septembre, 17h, Eglise du Sacré-Cœur
Montana - Station

ESTELLE REVAZ & ELIANE REYES

19 septembre, 19h, Temple Protestant

ENSEMBLE FOKUS

26 septembre, 19h, Temple Protestant



Le 25 juillet à 19 h, le public découvrira des airs de
« La Traviata » au N° 13 du parcours de golf



MUSIC THAT SETS THE SUMMER'S RHYTHM

*Crans-Montana Classics is celebrating ten years
of collaboration with its music director,
Michael Guttman. Here are the selected highlights
of the summer programme.*



The Michael Guttman Quintet will bring a tango flavor to works from the classical music repertoire on August 16 at 7:00 p.m. at the Orangerie.

Crans-Montana Classics is already celebrating ten years of collaboration with its artistic director Michael Guttman. A director who has shaped CMClassics' identity and seen the association grow over the years.

The multilingual musician is fond of Crans-Montana, where he comes to recharge with his family. And it is him and his enthusiasm which defines the artistic direction of the association.

Since the beginning of his tenure, the violinist and conductor has developed a wide, luminous musical palette thanks to his extensive international network. "What a journey with CMClassics," he says, "filled with optimism and good spirits. I am so happy about the audience's enthusiasm at concerts. Being music director brings me so much; that feeling of truly reaching the audience is extraordinary." Michael Guttman discovered his passion for programming at a young age. At the University of Brussels, he was already organising musical events. "Being an artistic director allows me to invite or reconnect with musicians I have met throughout the year. I only invite artists I

know personally—I never invite a musician with whom I haven't shared a meal. There must first be bonds of friendship and trust, which then allow me to imagine a repertoire," he explains. Guttman constantly seeks to evoke emotion in the audience, not only through repertoire choices but also through the energy and pacing of the performance: "A concert must be held and taut. You must never lose the connection with the audience, because once it is lost, it is extremely difficult to regain."

A SEASON

Broadly speaking, the musical season unfolds through several highlights, offering something for everyone.

The first major event is unmissable. "Music on the Golf Course" on Saturday 25 July promises to be an intense experience: the audience will enjoy a "best of" of La Traviata. Thirty-one musicians from the Sinfonia Valais-Wallis Orchestra and three soloists will perform the most beautiful arias from Giuseppe Verdi's opera on hole No. 13 of the Crans-sur-Sierre Golf Club.

This concert is exceptional for several reasons: of course because of the music, but also because of the landscape, which becomes an integral part of the stage design, offering the audience a truly unique experience.



CMClassics will then host, from 3 to 9 August, the second edition of its chamber music masterclasses (see box). One week later, Michael Guttman—also a very active conductor and violinist—will present his quintet on 16 August at the Orangerie in Montana. Surrounded by experienced musicians, he will bring a tango-inspired colour to works from the classical repertoire.

During the summer, between July and August, CMClassics will also animate the streets with open-air concerts under the title “La Rue est à Nous”. Classical music—and more—will leave the concert halls and go out to all audiences, like a poetic invitation to shared listening. Rare and original duos, students, and musicians will step out to meet the public where it is.

To close the season—and because CMClassics offers year-round concerts—the association will also organise three concerts in September, extending the summer spirit. Highlights include organist Samuel Liégeon at the Church of Montana-Station, Valaisan cellist Estelle Revaz, and the Fokus Ensemble, a Swiss wind quintet.

THE QUEEN ELISABETH MUSIC CHAPEL RETURNS!

CMClassics will once again host, for the second year, from 3 to 9 August, the Queen Elisabeth Music Chapel for its chamber music masterclasses.

Around fifteen young artists and four master teachers will work together, offering public masterclasses and concerts. For this second edition, CMClassics and the Music Chapel are integrating a quartet from the Haute École de Musique Valais, so that young regional musicians can also benefit from this exceptional training.

Thanks to the network developed by CMClassics’ violinist and music director Michael Guttman, the entire region benefits from an outstanding circle of internationally renowned masters.

The distinctive feature of the Queen Elisabeth Music Chapel lies in its “apprenticeship” pedagogy, based on direct, informal transmission of knowledge between masters and young resident talents. This approach emphasises the sharing of professional experience and personalised guidance, helping artists integrate into the professional music world.

This is why the public will be able to attend concerts bringing masters and young artists together on stage. During the two public masterclasses, audiences can observe the strong relationships and high standards between teachers and students, as well as all the nuances of interpretation.

These public sessions are particularly fascinating, as the audience witnesses the full range of musical emotions, with masters who are completely at ease in the art of transmitting them.



AGENDA

MUSIC ON THE GOLF COURSE « LA TRAVIATA »

July 25, 7:00 PM, Ballesteros Course,
Crans-sur-Sierre Golf Club
Featuring Vibe Rouvet, Teddy Métriau, Gianmarco
Durante, and the Sinfonia Valais-Wallis Orchestra

LA RUE EST À NOUS

July 15, July 29, August 12, August 14, and August 21
In the streets of Crans and Montana

OPENING CONCERT OF THE MASTER CLASSES

August 4, 7:00 PM, Protestant Church
Concert by the Artists and Masters in Residence
of the Queen Elisabeth Music Chapel



The Swiss wind ensemble Fokus will perform in concert on September 26 at 7:00 p.m. at the Montana Protestant Church.

PUBLIC MASTER CLASSES

August 5 and 7, 6:00 PM, Hôtel Royal
With the Masters and Artists in Residence of the Queen Elisabeth Music Chapel

CONCERT & GOURMET EXPERIENCE

August 6, 11:00 AM, Fondation Opale
Featuring the Masters and Artists in Residence of the Queen Elisabeth Music Chapel

CLOSING CONCERT OF THE MASTER CLASSES

August 9, 7:00 PM, St. Christopher Chapel
With the Masters and Artists in Residence of the Queen Elisabeth Music Chapel

MICHAEL GUTTMAN TANGO QUINTET

August 16, 7:00 PM
Ycoor Orangery

ORGAN CONCERT BY SAMUEL LIÉGEON

September 13, 5:00 PM
Sacred Heart Church, Montana Station

ESTELLE REVAZ & ELIANE REYES

September 19, 7:00 PM,
Protestant Church

ENSEMBLE FOKUS

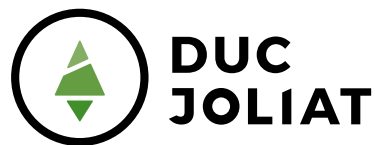
September 26, 7:00 PM,
Protestant Church

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

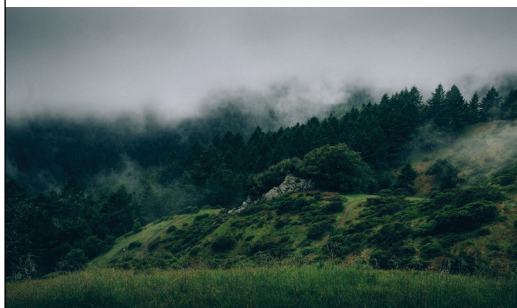


antoine pralong
 FONDÉ EN 1914

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



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



bonvin
b-groupe.ch

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



J.P. Barras Electricité SA
Shop in Crans

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



A CelluM6 Infinity non-invasive body contouring machine is shown in a spa setting. The machine is white and rose gold, with a large screen displaying the brand name and images of people. A flexible treatment arm is attached to the side. The background is a light-colored, textured curtain.

SENA CARE SPACE LE BIEN-ÊTRE INTÉGRAL

À Crans-Montana, station réputée pour son art de vivre et son air vivifiant, une nouvelle adresse attire une clientèle en quête d'un équilibre global.



Depuis sa création, il y a un an de cela, Sena Care Space bouscule les codes traditionnels de la beauté pour proposer une approche résolument holistique. Basé initialement au centre de Crans, ce centre va bientôt s'installer dans un nouveau lieu situé dans une résidence plus intimiste. Cet environnement raffiné sera, lui aussi, dédié au bien-être global.

Aux commandes, on retrouve Cristiane Sena qui en est la fondatrice. Son parcours singulier insufflé à ce lieu une vision où l'esthétique ne se dissocie jamais de la santé. Ce qui est une reconversion a été guidé par sa passion.

Avant d'imaginer ce centre, Cristiane Sena évoluait en effet dans un tout autre univers, à savoir celui du journalisme. Formée au Brésil puis en Italie, elle a vu sa trajectoire bouleversée à son arrivée en Suisse. « Je ne pouvais plus exercer mon ancien métier ici, en particulier à cause de la barrière de la langue. Il a donc fallu me réinventer. Ce virage m'a amenée à me former intensivement aux soins esthétiques, aux techniques corporelles et à la nutrition », confie-t-elle.

Une fois ses nombreux diplômes en poche (esthétique, drainage lymphatique, réflexologie, massage, puis nutrition et médecine complémentaire), la dynamique entrepreneure a voulu tirer le meilleur parti de cette expertise transversale qui reste rare dans notre paysage local. De cette accumulation de savoirs est alors née une idée simple, mais

ambitieuse qui a consisté à réunir en un seul lieu tout ce qui contribue au bien-être global.

LE CORPS ET L'ESPRIT

Chez Sena Care Space, chaque client bénéficie d'un accompagnement sur mesure. Tout commence par un bilan approfondi qui permet d'analyser la composition corporelle et de procéder à une évaluation nutritionnelle et micronutritionnelle. L'objectif consiste à appréhender par le biais de ce cheminement le corps dans sa globalité avant d'intervenir. Le concept retenu mise sur une complémentarité fine entre différentes disciplines. Cristiane Sena gère, pour sa part, les conseils nutritionnels.

Le centre s'appuie sur une combinaison de technologies esthétiques et de pratiques thérapeutiques. Parmi les équipements utilisés, l'expertise CELLU M6 Infinity de LPG endermologie repose sur une stimulation mécanique des tissus visant à relancer l'activité cellulaire avec des effets à la fois sur la qualité de la peau et sur la circulation. Dans la même logique, le protocole Silhouette Reset agit sur le remodelage corporel en ciblant notamment la fermeté cutanée et la réduction des amas graisseux.

Pour les soins du visage, la technologie Hydraface propose un nettoyage en profondeur associé à une exfoliation et à l'application de principes actifs adaptés (complétés par des dispositifs comme la luminothérapie LED).

L'offre comprend également des soins spa basés sur les produits Yon-Ka Paris, de même que des approches thérapeutiques reconnues (drainage lymphatique, réflexologie plantaire ou massage classique), certaines étant prises en charge par les assurances complémentaires.

EXCELLENCE ET DISCRÉTION

Installé dans une station où résidences secondaires et clientèle internationale haut de gamme se côtoient, Sena Care Space répond à une demande spécifique qui est celle de prendre soin de soi dans un cadre confidentiel. « Les clients viennent ici pour se faire du bien, prendre du temps pour eux. L'atmosphère du lieu, élégante et feutrée, participe pleinement à cette expérience », confirme Cristiane Sena.

Loin des centres impersonnels, le rapport humain reste chez elle essentiel. Les résultats qu'elle obtient parlent d'eux-mêmes. Comme cette cliente américaine, originaire d'Hawaï, qui, à la fin de son parcours, a confié les larmes aux yeux à Cristiane Sena : « Tu m'as fait paraître 20 ans de moins. » Un moment fort que la fondatrice évoque avec émotion.

LA NUTRITION, LE CHAÎNON ESSENTIEL

L'autre singularité du centre réside dans l'intégration de la nutrition et de la micronutrition. Cette approche est encore rare. On ne se contente pas de traiter la peau en surface, mais on part du principe que si l'intérieur est équilibré, l'extérieur le reflètera. Cette vision élargie du bien-être transforme la relation au soin. On ne vient plus seulement chez Sena Care Space pour un traitement ponctuel, mais pour inscrire son corps dans une dynamique durable.

Porté par le bouche-à-oreille et une présence active sur les réseaux sociaux, le lieu séduit déjà une clientèle fidèle qui se montre sensible à cette approche globale. « Ce n'est pas juste un centre de beauté ou de bien-être. C'est un style de vie », résume Cristiane Sena. Dans une station où l'exigence est élevée, cette vision holistique trouve un écho particulier. Entre performance, esthétique et santé, Sena Care Space incarne une nouvelle génération d'espaces dédiés au soin, plus complets, plus humains et résolument focalisés sur l'essentiel.

François Praz

SENA CARE SPACE
senacarespace.ch
+41 79 471 14 29









SENA CARE SPACE COMPLETE WELL-BEING

In Crans-Montana, a resort renowned for its refined living and invigorating mountain air, a new destination is attracting a clientele seeking a more balanced and holistic lifestyle.



Since its creation just over a year ago, Sena Care Space has been challenging the traditional beauty industry by offering a distinctly holistic approach. Originally based in the middle of Crans, the centre will soon move to a new and more intimate residence, where the refined atmosphere will continue to be entirely dedicated to overall well-being.

At the helm is founder Cristiane Sena. Her unique background brings a vision in which aesthetics is viewed in conjunction with nutrition therapy, fitness and wellbeing coaching.

Before envisioning the centre, Cristiane Sena worked in a completely different field: journalism. Trained in Brazil and later in Italy, her professional path changed dramatically after moving to Switzerland. "I could no longer pursue my former career here, mainly because of the language barrier. I had to reinvent myself. That turning point led me to undertake extensive training in aesthetic treatments, body therapies, and nutrition," she explains.

Once she had obtained multiple qualifications (in aesthetics, lymphatic drainage, reflexology, massage therapy, nutrition, and complementary medicine), the dynamic entrepreneur sought to make the most of her knowledge. She had a simple yet ambitious idea: to bring together in one place everything that contributes to overall well-being.

BODY AND MIND

At Sena Care Space, every client benefits from a personalized programme. Everything begins with an in-depth assessment, including body composition analysis as well as nutritional and micro-nutritional evaluations. The goal is to understand the body as a whole before any treatment begins.

The concept is based on the complementarity between different disciplines. Cristiane Sena personally oversees nutritional counselling, while the centre combines advanced aesthetic technologies with therapeutic practices.

Among the technologies used, the CELLU M6 Infinity LPG endermology provides mechanical tissue stimulation designed to reactivate cellular activity, improving both skin quality and circulation. Similarly, the Silhouette Reset protocol focuses on body contouring, targeting skin firmness and reducing localised fat deposits.



For facial treatments, Hydraface technology offers deep cleansing combined with exfoliation and the application of customised active ingredients, complemented by devices such as LED light therapy.

The centre also offers spa treatments using Yon-Ka Paris products, as well as recognised therapeutic approaches including lymphatic drainage, foot reflexology, and classic massage therapy, some of which are covered by complementary health insurance plans.

EXCELLENCE AND DISCRETION

Located in a resort where luxury second homes and an international high-end clientele abound, Sena Care Space responds to a specific demand: self-care in a discreet and confidential setting.

"Clients come here to feel good and take time for themselves. The elegant and intimate atmosphere plays a major role in the overall experience," says Cristiane Sena.

Far removed from impersonal wellness centres, the human connection remains at the heart of her philosophy. The results she achieves speak for themselves. One memorable example is an American client from Hawaii who, at the end of her treatment programme, told Cristiane Sena

with tears in her eyes: "You made me look 20 years younger." A powerful moment that the founder recalls with emotion.

NUTRITION : THE ESSENTIAL LINK

Another distinctive aspect of the centre lies in the integration of nutrition and micronutrition – a relatively rare approach. The focus is not only on treating the skin superficially. The belief is simple: when the body is balanced internally, the external appearance naturally reflects it.

This broader vision of wellness transforms the relationship with self-care. People no longer come to Sena Care Space simply for a one-time treatment, but rather to engage their bodies in a sustainable and lasting process.

Driven by word of mouth and an active presence on social media, the centre has already attracted a loyal clientele drawn to this holistic approach. *"It's not just a beauty or wellness centre. It's a lifestyle,"* summarises Cristiane Sena.

In a resort where expectations are high, this holistic vision resonates deeply. Combining performance, aesthetics, and health, Sena Care Space embodies a new generation of wellness spaces: more comprehensive, more human, and firmly focused on what truly matters.

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 + romailleur sa

+ maîtrise fédérale +

brevet fédéral brûleur

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

tél. 027 481 22 59

fax 027 481 47 59

info@berclaz-romailleur.ch

3974 mollens - 3971 chermignon

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 Grimsuat
Tél. 076 206 83 81 • E-mail: zwahlend4@gmail.com



CAFÉ D'ICOGNE





À quelques minutes de Crans-Montana, la route descend doucement vers Icogne. Le paysage s'ouvre, l'air semble déjà plus doux, la lumière différente. Ici, on quitte l'effervescence de la station pour retrouver une autre cadence, celle des villages valaisans où l'on prend encore le temps de saluer, de s'arrêter, de regarder la vue.

C'est dans ce décor, entre montagne, bisses et terrasses ouvertes sur la plaine, que le Café d'Icogne a retrouvé un nouveau souffle.

Lorsque Wandrille Engressat et Ludovic Priori tombent sur l'annonce de reprise du lieu, rien n'était vraiment prévu. « C'était un peu un coup de bol », racontent-ils. Les deux hommes se connaissent depuis près de quinze ans, liés par le monde de la restauration, de la nuit et de l'hospitalité. Comme souvent entre amis du métier, l'idée d'un projet commun avait déjà été évoquée, sans jamais vraiment prendre forme. Jusqu'à ce que cette adresse d'Icogne apparaisse comme une évidence.

Le lieu avait connu plusieurs vies. Restaurant, épicerie, café de village, tentative de commerce de proximité : il avait traversé les années sans parvenir à trouver tout à fait son équilibre. Lorsque Wandrille et Ludovic reprennent les clés, ils ne cherchent pas à effacer son passé, mais à lui redonner une âme. Quelques travaux, beaucoup de goût, une vision claire, et surtout une envie sincère : faire de ce café un endroit vivant, cha-

leureux, capable de parler autant aux habitants du village qu'aux visiteurs de passage.

Dès l'entrée, l'attention portée aux détails donne le ton. Les matières, les couleurs, l'agencement, la terrasse, le coin salon, jusqu'aux cartes présentées sur des supports en bois gravés au logo du café : rien ne semble laissé au hasard. Sans ostentation, le lieu a été repensé pour devenir accueillant, simple et élégant. Un bistrot de village, oui, mais avec cette exigence discrète qui fait toute la différence.

La complémentarité du duo se ressent immédiatement. Wandrille, que beaucoup connaissent à Crans-Montana pour son rôle au Monkis Bar, possède ce sens naturel de l'accueil et du lien. La nuit fait partie de son histoire, de son rythme, de son identité. Il ne s'en cache pas et n'a aucune envie de tourner cette page. Mais Icogne lui offre autre chose : un ancrage différent, une respiration, une manière plus calme de continuer à faire ce qu'il aime.

Ludovic, lui, vient de la cuisine exigeante. Dix ans au Pas de l'Ours, plusieurs années dans

de grandes maisons, une expérience à Crissier : son parcours l'a formé à la rigueur, à la précision, aux standards élevés. Mais après des années dans les brigades et la gastronomie, il avait besoin de changement. « J'avais besoin de faire ce dont j'avais envie », explique-t-il. Au Café d'Icogne, il retrouve cette liberté essentielle : choisir ses plats, suivre les saisons, travailler selon l'inspiration.

La cuisine du Café d'Icogne se veut donc lisible, fraîche, sincère. Le midi, du mercredi au vendredi, deux entrées et deux plats sont proposés chaque semaine, avec une formule pensée pour rester accessible sans renoncer à la qualité. Le soir, la carte se resserre autour de quelques entrées,



quelques plats et quelques desserts, évoluant au fil des saisons. Asperges au printemps, chasse à l'automne, produits frais dès que possible : ici, la saison n'est pas un argument, mais une ligne de conduite.

L'idée n'est pas de courir après le nombre de couverts, mais de bien faire. Le soir, la maison préfère se concentrer sur une trentaine de personnes afin de garder le temps d'accueillir, de servir, de cuisiner avec soin. Faire petit, mais juste. Faire local, mais avec ambition. Faire simple, mais jamais quelconque.

À Icogne, la clientèle reflète cette intention. Le midi, les habitants, les promeneurs des bisces, les gens du village et des environs s'arrêtent volontiers. Le soir, l'adresse attire aussi une clientèle venue de Crans-Montana, des villages voisins. Le bouche-à-oreille fonctionne, porté par ceux qui connaissent Wandrille, ceux qui découvrent la cuisine de Ludovic, et ceux qui repartent avec l'envie de revenir.

Le café n'oublie pas non plus sa fonction première : être un lieu de village. Chaque premier jeudi du mois, un repas des aînés est organisé, avec un menu complet à un prix volontairement avantageux. Dans un village d'environ six cents habitants, ce genre d'attention compte. Elle rappelle qu'un restaurant n'est pas seulement une adresse où l'on mange, mais un endroit où l'on crée du lien, où les générations se croisent, où les habitudes se forment.

L'été, la cuisine extérieure permettra de proposer des grillades tous les samedis midi.

L'automne et l'hiver, les soirées à thème viendront rythmer les mardis autour de plats conviviaux.

Cette harmonie se retrouve aussi dans le duo. Wandrille et Ludovic n'ont pas les mêmes parcours, ni exactement le même rythme, mais leur complémentarité donne au café son équilibre. L'un accueille, relie, organise. L'autre cuisine, ajuste, invente. Autour d'eux, Anaïs prolonge cette impression en salle, avec une présence souriante et attentive qui participe pleinement à l'atmosphère du lieu.

Dans un territoire comme le Valais, où l'identité des villages reste profondément liée à leurs lieux de rencontre, le Café d'Icogne retrouve ainsi une fonction essentielle. Celle d'un espace où l'on vient autant pour se restaurer que pour se retrouver, où l'on prend le temps de s'arrêter, et peut-être, simplement, de rester.

Constance Clément

CAFÉ D'ICOGNE
cafedicogne.ch
+41 27 565 08 03





CAFÉ D'ICOGNE



A few minutes from Crans-Montana, the road gently descends toward Icogne. The landscape opens up, the air already feels softer, the light changes. Here, you leave behind the bustle of the resort to rediscover another rhythm—one of Valais villages where people still take the time to greet each other, to stop, and take in the view.

It is in this setting, between mountains, irrigation channels (bisses), and terraces overlooking the valley floor, that the Café d'Icogne has found a new lease of life.

When Wandrille Engressat and Ludovic Priori came across the option to take over the venue, nothing had really been planned. "It was a bit of luck," they say. The two men have known each other for nearly

fifteen years, connected through the world of restaurants, nightlife, and hospitality. As is often the case among friends in the industry, the idea of a joint project had already been mentioned, without ever truly taking shape—until this address in Icogne appeared as an obvious opportunity.

The place had already lived several lives: restaurant, grocery store, village café, an attempt at a local shop. It had gone through the years without ever quite finding its balance. When Wandrille and Ludovic took over the keys, they did not aim to erase its past, but to restore its soul. A few renovations, a strong sense of taste, a clear vision, and above all a sincere desire to turn this café into a lively, welcoming place, able to speak both to village residents and passing visitors.

From the moment you step inside, the attention to detail sets the tone. Materials, colours, layout, terrace, lounge corner, even the menus presented on wooden boards engraved with the café's logo—nothing seems left to chance. The space has been redesigned to feel welcoming, simple, and elegant. A village bistro, yes, but with a subtle level of care that makes all the difference.

The compatibility of the duo is immediately apparent. Wandrille, known to many in Crans-Montana for his role at Monkis Bar, has a natural sense of hospitality and connection. The nightlife is part of his identity. He does not hide it and has no intention of turning the page. But Icogne offers him something else: an anchor, a different kind of breathing space, a calmer way of continuing to do what he loves.

Ludovic, on the other hand, comes from the world of demanding kitchens. Ten years at Pas de l'Ours, several years in prestigious establishments, experience in Crissier—his career shaped him through discipline, precision, and high standards. But after years in brigades and fine dining, he needed change. "I needed to do what I actually wanted," he explains. At Café d'Icogne, he has rediscovered that essential freedom: choosing his dishes, following the seasons, and working from inspiration.

The cuisine at Café d'Icogne is therefore intended to be clear, fresh, and sincere. At lunchtime, from Wednesday to Friday, two starters and two main courses are offered each week, in a formula designed to remain accessible without compromising quality. In the evening, the menu narrows to a few starters, main dishes, and desserts, evolving with the seasons. Asparagus in spring, game in autumn, fresh produce whenever possible—the season is not a marketing argument here, but a guiding principle.

The goal is not to chase volume, but to do things well. In the evening, the restaurant deliberately limits itself to around thirty guests to preserve the time needed to welcome, serve, and cook with care. To do small, but properly. To do local, but with ambition. To do simple, but never ordinary.

In Icogne, the clientele reflects this intention. At lunchtime, locals, hikers along the bisses, villagers, and people from nearby areas stop by willingly. In the evening, the restaurant also attracts guests from Crans-Montana and surrounding villages. Word of mouth is strong, carried by those who know Wandrille, those discovering Ludovic's cuisine, and those leaving with the desire to return.

The café also remains true to its primary role: being a village meeting place. Every first Thursday of the month, a seniors' meal is organized, with a full menu offered at a deliberately reduced price. In a village of around six hundred inhabitants, this kind

of attention matters. It is a reminder that a restaurant is not only a place to eat, but a place where connections are made, generations meet, and habits are formed.

In summer, an outdoor cooking setup will allow for Saturday lunchtime barbecues. In autumn and winter, themed evenings will bring life to Tuesdays around convivial dishes.

This harmony is also reflected in the duo itself. Wandrille and Ludovic do not share the same background but

their complementarity gives the café its balance. One welcomes, connects, and organizes; the other cooks, refines, and creates. Alongside them, Anaïs extends this atmosphere in the dining room, with a warm and attentive presence that contributes to the spirit of the place.

In a region like Valais, where village identity remains deeply tied to its gathering places, Café d'Icogne once again fulfils an essential role: a space where people come as much to eat as to meet, where they take the time to stop—and perhaps simply, to stay.





LA PROXIMITÉ INFORMATIQUE

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





ELSYVAL L'ÉLECTRO SANS LES FOULES

Terre natale du célèbre Caprices, Crans-Montana va voir se produire pour la troisième fois une autre manifestation dédiée à la musique électronique qui est baptisée l'Elsyval.

Derrière ce rendez-vous électro à taille humaine, on trouve une jeune organisatrice, Anne Sermet, qui transforme chaque été les pelouses de l'hôtel créé en 1961 par sa grand-mère Elsy en piste de danse à ciel ouvert. Ce festival est né au fil d'une discussion entre amis. « Tout a commencé presque par hasard. Depuis longtemps, nous avions envie d'exploiter les jardins. L'idée a pris forme lors d'échanges avec des amis DJ de la région. Sans gros moyens ni certitudes, nous avons lancé une première édition en septembre 2024, presque comme un test », raconte Anne Sermet.

Agendé en septembre, le pari était risqué, car la météo en montagne reste imprévisible durant l'automne. Les trois organisatrices ignoraient si cette formule allait séduire. Par bonheur, ce fut bel et bien le cas. Environ 150 personnes s'étaient retrouvées pour danser sur de l'électro lors d'une unique journée. Les retours avaient été tellement positifs qu'elles s'étaient dit qu'il fallait renouveler cette aventure.

FAMILLE ET PASSION

Le festival a forgé son nom, Elsyval, en hommage à la grand-mère d'Anne Sermet, Elsy, qui vit toujours dans ce bâtiment historique qui bénéficie d'un panorama merveilleux. Cette dimension intime et familiale est en quelque sorte la marque de fabrique de cette manifestation. Car chez les Sermet, l'hôtellerie est une histoire de transmission.

Avec sa sœur Élodie, Anne Sermet gère le Crans-Sapins depuis 2019. Architecte de formation, elle est par contre la seule des deux à piloter le festival. Elle peut cependant compter sur l'appui de deux de ses amies, Manon Squaratti et Fanny Emery. « Le but, ce n'est pas de gagner

de l'argent, mais de proposer des journées musicales conviviales et authentiques », insiste-t-elle. Ni le gigantisme ni la logique industrielle n'ont leur place dans cette approche. Le festival a dès lors choisi de limiter sa capacité d'accueil à 300 personnes par jour.

Ce choix façonne l'expérience. Au Elsyval, on ne se retrouve pas noyé au cœur d'une foule compacte, mais on évolue parmi un public qui circule librement entre la scène, le bar et les espaces de détente. « On veut que les gens puissent échanger, profiter du cadre, danser s'ils en ont envie, mais sans pression », ajoute Anne Sermet.

LE BON RYTHME

Si l'Elsyval revendique une programmation 100 % électronique, le tempo y reste volontairement mesuré. Cela signifie qu'il n'y a pas de techno trop envahissante ni de nuits sans fin. Le samedi s'étire de midi à minuit, tandis que le dimanche mise sur un brunch musical (de 11h à 13h) qui est suivi par un après-midi dansant (jusqu'à 18h). Ce format hybride séduit un public varié qui va des amateurs d'électro aux curieux en passant par les familles et les touristes.

Le dimanche, les enfants (et même les chiens!) s'invitent dans les jardins, transformant le festival en un lieu de vie plus qu'en un simple événement musical. Limité à une centaine de places, le brunch s'est, quant à lui, rapidement imposé comme un incontournable. Lors de la deuxième édition, il affichait complet en quelques jours.

LOCAL ET LÉMANIQUE

L'Elsyval puise bien entendu son énergie dans le tissu régional. La majorité du public vient de Crans-Montana et du Valais. Les DJ invités (qui, outre le Valais, sont issus de l'Arc lémanique, de Lausanne à Genève) attirent leur propre communauté.

Pour accueillir les mélomanes, Anne Sermet et ses deux coorganisatrices activent leur réseau local en mobilisant notamment des partenaires qui proposent des packs d'hébergement avantageux aux festivaliers.

Cette manifestation investit le créneau de l'avant-saison estivale qui restait peu occupé. Il s'agit par là de contribuer à dynamiser l'économie du Haut-Plateau à une période de l'année qui est



traditionnellement calme. « L'idée, c'est effectivement de faire vivre Crans-Montana en dehors des pics de fréquentation », confirme Anne Sermet.

GRANDIR SANS SE PERDRE

À l'aube de sa troisième édition, l'Elsyval continue d'évoluer par petites touches. Ses initiatrices comptent en particulier investir dans du matériel, proposer de nouvelles animations et trouver des sponsors supplémentaires. Pour autant, l'essence du projet demeure inchangée. Si Anne Sermet ne nie pas que des tentations d'expansion sont bien présentes, elle pose cependant des limites claires. « Pas question de quitter le jardin familial ni de sacrifier l'esprit du lieu. Nous voulons rester une manifestation à taille humaine. C'est ce qui plaît », assure-t-elle.

Peut-être qu'un jour une extension interviendra tout de même avec un module musical qui serait programmé après minuit, dans un autre endroit. Pour l'heure, l'objectif consiste à affiner l'expé-

rience en consolidant l'organisation et en préservant cette alchimie rare.

Plus qu'un ensemble de sets musicaux, l'Elsyval met en avant son atmosphère si particulière que ses visiteurs ont plébiscitée, à savoir celle d'un été que l'on entame sur l'herbe fraîche bercé par des concerts de qualité avec la dentelle des montagnes en toile de fond. Parfois, les festivaliers les plus attentifs peuvent apercevoir Elsy à la fenêtre du Crans-Sapins qui observe avec bienveillance la fête, symbolisant ainsi ce lien qui unit trois générations de femmes au cœur d'un projet à nul autre pareil.

François Praz

ELSYVAL
+41 79 176 74 79



ELSYVAL ELECTRONIC MUSIC WITHOUT THE CROWDS

The birthplace of the famous Caprices festival, Crans-Montana is set to host for the third time another electronic music event called Elsyval.





Behind this intimate electro gathering is the young organiser, Anne Sermet, who each summer transforms the lawns of the hotel founded in 1961 by her grandmother Elsy into an open-air dance floor. The festival was born out of a conversation among friends. "It all started almost by chance. For a long time, we had wanted to make use of the gardens. The idea took shape during discussions with DJ friends from the region. With no major resources or certainty, we launched a first edition in September 2024, almost as a test," says Anne Sermet.

The gamble was risky, as mountain weather in September is unpredictable. The organisers did not know whether the format would appeal. Fortunately, it did. Around 150 people gathered to dance to electronic music during a single day. The feedback was so positive that they felt compelled to repeat the experience.

FAMILY AND PASSION

The festival takes its name, Elsyval, in tribute to Anne Sermet's grandmother Elsy, who still lives in the historic building that enjoys a magnificent panorama. This intimate, family dimension is in many ways the hallmark of the event. In the Sermet family, hospitality runs through their veins.

Together with her sister Élodie, Anne Sermet has been running Crans-Sapins since 2019. Trained as an architect, she is the only one of the two to oversee the festival. She can, however, rely on the support of two friends, Manon Squaratti and Fanny Emery. "The goal is not to make money, but to offer friendly and authentic musical days," she insists. The festival therefore limits its capacity to 300 people per day.

This choice shapes the experience. At Elsyval, visitors are not swallowed up by a dense crowd; instead, they move freely between the stage, the bar, and relaxation areas. "We want people to be able to talk, enjoy the setting, dance if they feel like it, but without any pressure," adds Anne Sermet.

THE RIGHT RHYTHM

Although Elsyval is entirely dedicated to electronic music, the tempo is intentionally measured. This means no overwhelming techno and no endless nights. Saturday runs from midday to midnight, while Sunday features a musical brunch (11 a.m. to 1 p.m.), followed by an afternoon of dancing until 6 p.m.

This hybrid format attracts a diverse audience, from electronic music enthusiasts to curious visitors, including families and tourists.

On Sundays, children (and even dogs) join the gardens, turning the festival into more of a living space than a purely musical event. With its 150-people limit, the brunch quickly became a highlight, selling out within days last year.

LOCAL AND LAKE GENEVA REGION

Elsyval naturally draws its energy from the regional fabric. The majority of the audience comes from Crans-Montana and Valais. The invited DJs—who, beyond Valais, come mainly from the Lake Geneva region, from Lausanne to Geneva—bring their own following.

To welcome festivalgoers, Anne Sermet and her co-organisers rely on their local network, notably by working with partners who offer attractive accommodation packages.

The event occupies the early summer season slot, which had previously been underused. In doing so,

it contributes to boosting the local economy during a traditionally quiet period on the Haut-Plateau. "The idea is indeed to bring Crans-Montana to life outside peak tourist periods," confirms Anne Sermet.

GROWING WITHOUT LOSING ITS SOUL

On the eve of its third year, Elsyval continues to evolve gradually. Its founders plan to invest in equipment, introduce new activities, and secure additional sponsors. However, the essence of the project remains unchanged.

While Anne Sermet does not deny that expansion is an opportunity, she sets clear limits. "There is no question of leaving the family garden or sacrificing the spirit of the place. We want to remain a human-scale event. That is what people love," she explains. One day, an extension may still happen, possibly with a late-night musical programme in another location. For now, the goal is to refine the experience by strengthening organisation and preserving this rare alchemy.

More than just a series of DJ sets, Elsyval is defined by its unique atmosphere: the feeling of summer on fresh grass, carried by quality music with the delicate silhouette of the mountains in the background. Sometimes, attentive festivalgoers can spot Elsy at the window of Crans-Sapins, watching the celebration with quiet kindness—symbolising the bond between three generations of women at the heart of a truly unique project.





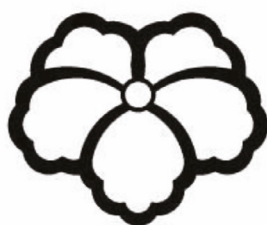
14 Cors BISTRO

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





BOUTIQUE MARYSAM LA PARFAITE ALLIANCE ENTRE BIO ET ARTISANAL

À l'entrée est de Crans, une petite boutique bio trace son sillon bien à elle. Derrière son comptoir, Marika Sartino défend une vision hyperqualitative de l'alimentation et du soin.



Implantée ironiquement non loin de plusieurs supermarchés, son enseigne n'est pas qu'une épicerie fine bio : elle se veut l'incarnation d'un certain art de prendre soin de soi. Son nom lui-même raconte déjà une histoire. « MarySam provient de la contraction de mon prénom et de celui de mon fils, Samuel », révèle Marika Sartino qui est la créatrice de cet espace. Le choix de cette appellation représente une manière d'ancrer son projet dans l'intime, le lien et la transmission. Chez elle, rien n'est laissé au hasard. Chaque produit est le fruit d'une intention, chaque proposition traduit une conviction.

Dans les rayons, les tomates sont cultivées à partir de graines conservées depuis plus de vingt ans par son père qui est reparti s'installer en Italie. Là-bas, il récupère chaque année ces semences, ce qui fait que ses tomates sont à la fois authentiques et d'une rare qualité. Cette démarche assumée permet à MarySam de se démarquer face à un secteur agroalimentaire qui est dominé par la standardisation des ressources.

À CONTRE-COURANT

Face aux grandes surfaces, Marika revendique ce positionnement alternatif. Ainsi en témoigne le symbole qu'elle s'est approprié et qui n'est autre que la carpe. On retrouve ce motif imprimé sur tous ses packagings. Son choix s'est porté sur ce poisson du fait que celui-ci remonte le courant lorsque les autres se contentent de suivre les flux descendants.

Cette approche est née de son observation de certains phénomènes, comme l'importation de produits venus du bout du monde, l'industrialisation de l'agriculture ou les dérives de certaines formes de bio qui sont devenues un business lucratif.

« Aujourd'hui, le bio n'est parfois qu'un argument commercial. Pour ma part, je défends dans ce domaine une vision artisanale, exigeante et cohérente », insiste-t-elle. Cette nuance est essentielle pour celle qui fabrique elle-même ses pains à partir de farines anciennes soigneusement sélectionnées et qui élabore ses cosmétiques sans parabènes ni métaux lourds.

DE L'HUMAIN

Pousser la porte de MarySam revient à entrer dans un lieu hybride. On s'y rend naturellement pour faire ses emplettes, mais aussi pour échanger, se confier, s'accorder une respiration. « Si quelqu'un a de la peine, il sait qu'il peut venir chez moi. Il trouvera toujours de l'amitié, de l'authenticité. J'ai d'ailleurs ajouté quatre petites tables pour que mes clients puissent s'attarder autour d'un café. J'ai développé sous ma marque un 100 % arabica bio soigneusement sélectionné. Auparavant, je n'arrivais pas à en obtenir qui soit sans amertume. Celui-ci est parfait », souligne-t-elle.

Le vrac, bien que repensé, est présent dans son magasin avec une offre centrée sur les infusions et les graines. La vigilance est constante au niveau de la provenance de ses produits, qu'ils soient cultivés en Sicile ou en Valais. Même si la raison en reste difficile à expliquer, une noisette du Piémont n'a par exemple rien à voir avec une autre noisette.

LES SAISONS ET LE VRAI

Chez Marika, la saisonnalité n'est pas un concept marketing, mais une règle intangible. « Manger une pastèque en décembre, ça n'a aucun sens. Je privilégie les circuits courts et les récoltes à maturité, quitte à compléter ma gamme avec des fruits et légumes venus de certains pays du Sud durant la mauvaise saison », confirme-t-elle.

Cette quête de cohérence est dictée par le bon sens autant que par une approche holistique de l'alimentation. En proposant des asperges valaisannes au printemps, des agrumes italiens en hiver et des pommes locales toute l'année, chaque produit trouve sa place en tablant sur un équilibre subtil entre terroir et ouverture.

DES PRODUITS SIGNATURE

Certains de ces produits sont devenus emblématiques. Le café, bien sûr, mais aussi les pâtes issues du blé ancien Senatore Cappelli qui est pauvre en gluten et riche en nutriments. Au niveau de ses desserts, Marika Sartino incorpore une note de douceur en ajoutant des fruits comme des abricots en lieu et place du sucre.

Sa ligne de cosmétiques constitue une autre de ses fiertés. Elle développe elle-même les formules, mais la fabrication est réalisée en laboratoire certifié sous sa marque. Pensée comme accessible, celle-ci séduit jusqu'aux hôtels de la station qui commencent à s'y intéresser. Par choix, elle a réduit leur prix, préférant renoncer à faire davantage de profit pour que tout le monde puisse se les offrir.



La boutique propose également des préparations maison, comme des plats cuisinés avec des options ciblées (vegan, sans gluten, etc.). On découvre la même exigence côté vins. Marika Sartino privilégie ceux qui contiennent peu de sulfites ajoutés. L'attention est portée autant à la digestibilité qu'au goût. « Avec ces vins, on peut faire la fête la veille et recommencer le lendemain », ainsi qu'elle le relève en plaisantant.

NÉE DE LA PANDÉMIE

Lancée en plein COVID, sa boutique aurait pu ne jamais voir le jour. Mais Marika Sartino a choisi d'ouvrir à une période où tout fermait. « Une

fois encore, j'ai suivi l'exemple de la carpe qui remonte le courant. Cinq ans plus tard, j'ai réussi à fédérer une communauté fidèle de clients qui se montrent sensibles à mes valeurs. Issus de toutes les classes sociales, ils sont unis par la même recherche d'authenticité », se réjouit-elle.

Plus qu'un commerce, MarySam incarne une façon de vivre, une invitation à ralentir, à consommer autrement et surtout à retrouver du sens dans l'acte d'achat. Ici, chaque produit est choisi avec amour. Cette véritable oasis prouve à sa manière qu'il est encore possible de se démarquer avec goût par rapport aux tendances dominantes de la société de consommation. Cette volonté passe en l'occurrence par une démarche qui privilégie au maximum les circuits courts, le soutien aux producteurs valaisans, de même que la réduction du gaspillage.

François Praz

BOUTIQUE MARYSAM

MarySam.ch

+41 76 643 11 55









BOUTIQUE MARYSAM THE PERFECT ALLIANCE BETWEEN ORGANIC AND ARTISANAL

At the eastern entrance to Crans, a small organic shop is quietly carving out its own path. Behind the counter, Marika Sartino champions a thoughtful vision of food and wellbeing.

Ironically located not far from several supermarkets, her store is more than just a fine organic grocery shop: it aims to embody a caring lifestyle. Its name already tells a story. "MarySam comes from the contraction of my first name and that of my son, Samuel," reveals its founder, Marika Sartino. The choice of name reflects a desire to root the project in intimacy, connection, and transmission. Here, nothing is left to chance. Every product is carefully selected, every detail guided by intention.

On the shelves, the tomatoes are grown from seeds that have been carefully preserved for over twenty years by her father, who moved back to Italy. Each season he cultivates them using traditional methods, producing tomatoes of exceptional flavour. This deliberate approach allows MarySam to stand out in a food industry dominated by industrial-scale production.

GOING AGAINST THE GRAIN

Marika proudly claims her position opposing all that large supermarket chains stand for. Her philosophy

is symbolised by her emblem: the carp. The logo appears across all her packaging. She chose this fish because it swims upstream, while others simply follow the current; a perfect reflection of her independent approach.

For her, modern food trends prioritise convenience and profit over quality and integrity with imported goods from across the globe, and the commercialisation of organic food production.

"Today, organic is sometimes just a marketing argument. As for me, I defend a more artisanal, demanding and coherent vision," she insists. This distinction is essential to her. She makes her own bread using carefully selected ancient flours, and develops cosmetics free from parabens and heavy metals.

A HUMAN SPACE

Stepping into MarySam means entering a community space. People naturally come to shop, but also to talk, to confide, to take a break. "If someone is going through a hard time, they know they can come here. They will always find friendliness and authenticity. I even added four small tables so customers can linger over a coffee. I developed my own 100 % organic arabica blend, carefully selected. Before, I could never find one without bitterness. This one is perfect," she explains.

Bulk products, though reimagined, are still part of the shop, focusing mainly on infusions and seeds.





Whether sourced from Sicily or Valais, every ingredient has its own identity. Constant attention is paid to provenance, whether products come from Sicily or Valais. For Marika, a hazelnut from Piedmont, for example, does not taste the same as any other hazelnut.

SEASONS AND AUTHENTICITY

For Marika, seasonality is not a marketing concept but an unshakable rule. "Eating watermelon in December makes no sense. I prioritise short supply chains and ripe harvests, even if that means complementing my range with fruit and vegetables from southern countries during the off-season," she says. While she prioritises local produce whenever possible, she also believes in offering foods grown where and when it thrives naturally. Her selection follows the rhythm of nature: Valais asparagus in spring, Italian citrus fruits in winter, and local apples year-round.

SIGNATURE PRODUCTS

Some of these products have become emblematic: coffee, of course, but also pasta made from the ancient Senatore Cappelli wheat, which is low in gluten and rich in nutrients. For desserts, Marika adds sweetness using fruit such as apricots instead of sugar.

Her cosmetics' line is another source of pride. She develops the formulas herself, while production is carried out in certified laboratories under her brand. Designed to be accessible, the range is now attracting interest from hotels in the resort.

Despite growing demand, she deliberately keeps prices down so more people can afford them.

The shop also offers homemade prepared dishes, including gluten-free and vegan. The same level of care applies to the wine selection. Marika prioritises wines with low added sulphites, for better digestibility and a cleaner taste. "With these wines, you can party one night and start again the next day," she says with a smile.

BORN DURING THE PANDEMIC

Launched in the midst of COVID, the shop might never have seen the light of day. But Marika chose to open at a time when everything else was shutting down. "Once again, I followed the example of the carp swimming upstream. Five years later, I have built a loyal community of customers who share my values. Coming from all walks of life, they are united by the same search for authenticity," she says.

More than a shop, MarySam embodies a way of life: an invitation to slow down, to consume more thoughtfully, and above all to rediscover meaning in the act of purchasing. Here, every product is chosen with care. This true oasis demonstrates, in its own way, that it is still possible to stand out with taste in a world dominated by consumer trends. Her approach prioritises short supply chains, support for Valais producers, and the reduction of waste.



Jordan Rémy Sàrl

+41 27/ 323 79 69

info@jordan-remy.ch

Ferblanterie - Couverture

Etanchéité - Sanitaire

Versegères / Riddes

*Emery
Richard*

Peinture
S.à.r.l.



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





34 HI. 35 TENUTA BUON TEMPO DES VINS DE PASSION DE LA TOSCANE AU VALAIS

Entre Crans-Montana et Montalcino, le parcours
de Per Landin dessine une géographie intime
du vin, faite d'allers et retours, de patience
et d'exigence.

À Crans-Montana, les amateurs éclairés de nectars italiens ont peut-être déjà eu la chance de se trouver face à l'une de ces élégantes bouteilles. Dans plusieurs restaurants de la station, sur les rayonnages de quelques épiceries spécialisées et jusqu'aux caissiers d'une œnothèque, les vins de la Tenuta Buon Tempo peuvent en effet être dégustés sur le Haut-Plateau. S'ils se boivent aussi loin de leur terre d'origine, cela tient à l'ancrage discret, mais réel du propriétaire de ce domaine, Per Landin. Avec son épouse Janet, le producteur suédois possède depuis 2011 une résidence dans la station, ce qui explique le lien qu'il entretient avec elle.

Ce pont entre les Alpes valaisannes et les collines toscanes dépasse la simple logique commerciale. Il s'inscrit dans un mode de vie. Installé une partie de l'année en Suisse, Per Landin y a progressivement développé un réseau de distribution ciblé. « J'ai de bonnes relations avec les vignerons valaisans. Je suis bien aidé à Crans-Montana grâce à Dylan Osterino », confirme-t-il.

LE COUP DE FOUDRE

Tout a commencé bien au sud de Montalcino, dans une Toscane plus sauvage que celle des cités comme Florence ou Sienne. À quelques kilomètres de Castelnuovo dell'Abate, la Tenuta Buon Tempo se déploie dans un paysage encore préservé, ouvert sur la Val d'Orcia et dominé par le Monte Amiata. Ici, rien ne s'impose, tout se découvre.

L'histoire a débuté en 2012, lorsque Per Landin a acquis avec sa femme Janet un ancien « podere » (une exploitation agricole) abandonné depuis les années 1960. L'endroit, marqué par cette longue

parenthèse doublée, avait conservé une forte identité rurale. « Les grands vins naissent d'abord d'un lieu », résume Per Landin. Une conviction qui va guider la résurrection du domaine qu'il a rebaptisé « Tenuta Buon Tempo ».



UN TERROIR EXIGEANT

Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur une quinzaine d'hectares, au cœur de l'appellation « Brunello di Montalcino ». Ce terroir dicte ses règles au producteur scandinave.

Dans cette zone, on trouve des sols pauvres de galestro et de grès, le climat y est chaud, mais ventilé et la maturation des vins est lente et homogène. Rénant sans partage, le cépage Sangiovese Grosso est cultivé selon des principes proches de l'agriculture biologique grâce à une conversion qui a été mise en place ces dernières années.

Cette exigence se traduit aussi par un travail parcellaire minutieux. Chaque vigne est observée, accompagnée et ajustée en fonction des millésimes. « Nous cherchons davantage de fraîcheur dans nos vins, notamment en avançant légèrement les vendanges », explique Per Landin. Cette straté-



gie vise à préserver l'équilibre naturel du raisin dans un contexte climatique en pleine mutation.

UNE PRODUCTION MAÎTRISÉE

Avec environ 50'000 bouteilles produites chaque année, la Tenuta Buon Tempo a choisi de rester à taille humaine. Cette échelle lui permet un suivi précis des parcelles et une sélection exigeante des raisins. « Je ne suis pas un propriétaire passif », souligne Landin qui passe plusieurs semaines par an sur place et qui participe lui-même aux vendanges et aux assemblages.

En cave, sa ligne est claire : les interventions sont minimales. Les fermentations se font avec des levures indigènes et l'élevage privilégie les grands foudres de chêne. Le bois doit accompagner sans jamais masquer le vin. Cette retenue technique a l'avantage de laisser pleinement s'exprimer le caractère du millésime et du terroir.

DES VINS D'ÉQUILIBRE

La gamme de la tenuta s'articule autour de quatre cuvées principales. Le Brunello di Montalcino constitue la colonne vertébrale du domaine. Ce vin structuré, profond, est taillé pour la garde. À ses côtés, la Riserva « Oliveto P.56 » incarne l'expression la plus aboutie du vignoble. Le Rosso di Montalcino, plus immédiat, joue

quant à lui sur la fraîcheur et le fruit, tandis que « La Furba », vinifiée en amphore, explore une voie plus libre et contemporaine. Elle a été pensée pour une consommation plus accessible aux jeunes œnophiles.

DÉPASSER LES FRONTIÈRES

« Produire à Montalcino a toujours été mon rêve. Quand je suis loin, ce territoire me manque énormément », confie Per Landin. Un attachement qui n'exclut pas l'ouverture, puisqu'aujourd'hui, une grande partie de sa production est exportée vers les États-Unis, le Japon ou l'Europe du Nord.

Il reste une volonté qui consiste à ne jamais céder à la facilité. « Baisser les prix est simple, les remonter est beaucoup plus difficile », rappelle-t-il. Chez Buon Tempo, l'ambition est claire. Il s'agit de viser l'excellence sur le long terme, sans compromis.

François Praz

TENUTA BUON TEMPO
tenutabuontempo.com
+39 340 144 5985

DE LA FINANCE AU VIN

Le parcours de Per Landin n'a rien de conventionnel. Après une carrière dans le trading et les services financiers, il a décidé de devenir vigneron, d'abord en France en 2005, puis en Italie dix ans plus tard.

« J'ai toujours été passionné de vin. À l'université en Suède, j'avais créé un club de dégustation avec des amis. J'ai ensuite vécu 11 ans à Singapour. Pendant mes vacances, j'en profitais pour visiter des domaines en Australie et en Nouvelle-Zélande. Avec le temps, j'ai constitué une cave privée, ici, à Crans-Montana », raconte Per Landin.

Son passage définitif au monde du vin remonte à une quinzaine d'années. Per Landin a alors quitté sa carrière dans la finance pour investir à Bordeaux, au Château de Parenchère, un domaine de 68 hectares produisant 400'000 bouteilles par an. Puis, en 2015, il a acheté la Tenuta Oliveto d'Aldemaro Machetti qui est donc devenue la Tenuta Buon Tempo.









TENUTA BUON TEMPO PASSION WINES FROM TUSCANY TO VALAIS

*Between Crans-Montana and Montalcino, the journey
of Per Landin traces an intimate geography of wine,
shaped by patience, and high standards.*



In Crans-Montana, discerning lovers of Italian nectars may already have had the chance to come across one of these elegant bottles. In several restaurants in the resort, on the shelves of a few specialised delicatessens, and even in wine cellars, the wines of Tenuta Buon Tempo can indeed be tasted on the Haut-Plateau. If they are enjoyed far from their place of origin, it is thanks to the discreet but real presence of the estate's owner, Per Landin. Together with his wife Janet, the Swedish producer has owned a residence in the resort since 2011, which explains his strong connection to the area.

This bridge between the Valais Alps and the Tuscan hills goes beyond a simple commercial logic. It is part of a way of life. Based in Switzerland for part of the year, Per Landin has gradually developed a targeted distribution network here. "I have good relationships with Valais winemakers. I am well supported in Crans-Montana thanks to Dylan Osterino," he confirms.

A LOVE AT FIRST SIGHT

It all began much further south of Montalcino, in a Tuscany that is wilder than the famous cities of Florence or Siena. A few kilometres from

Castelnuovo dell'Abate, Tenuta Buon Tempo unfolds across an untouched landscape, opening onto the Val d'Orcia and dominated by Monte Amiata. Here, there is much to be discovered.

The story began in 2012, when Per Landin and his wife Janet acquired an old podere (a farm estate) that had been abandoned since the 1960s. The place, marked by decades of being left to the wilderness, had retained a strong rural identity. "Great wines are first and foremost born from a place," says Per Landin. A conviction that guided the revival of the estate, which he renamed Tenuta Buon Tempo.

A DEMANDING TERROIR

Today, the vineyard extends over around fifteen hectares within the Brunello di Montalcino appellation. This terroir sets the rules for the Scandinavian producer. The soils are poor, composed of galestro and sandstone; the climate is warm yet well-ventilated, and the wines mature slowly and evenly. The Sangiovese Grosso grape reigns supreme and is cultivated according to organic farming principles, following a conversion carried out in recent years.

This level of precision is also reflected in meticulous parcel-by-parcel work. Each vine is observed, guided, and adjusted according to the vintage. "We are looking for more freshness in our wines, notably by slightly advancing the harvest," explains Per Landin. This strategy aims to preserve the natural balance of the grapes in a rapidly changing climate.

CONTROLLED PRODUCTION

With around 50,000 bottles produced each year, Tenuta Buon Tempo has chosen to remain on a human scale. This allows for precise vineyard monitoring and a rigorous selection of grapes. "I am not a passive owner," says Landin, who spends

several weeks a year on site and personally takes part in the harvests and blending.

In the cellar, his philosophy is clear: minimal intervention. Fermentations rely on indigenous yeasts, and ageing favours large oak foudres. The wood is meant to accompany the wine, never mask it. This restrained approach allows the character of the vintage and terroir to fully express itself.

BALANCED WINES

The estate's range is structured around four main cuvées. Brunello di Montalcino is the backbone of the domaine—a structured, deep wine built for ageing. Alongside it, the Riserva "Oliveto P.56" represents the most accomplished expression of the vineyard. Rosso di Montalcino, more immediate in style, focuses on freshness and fruit, while "La Furba", vinified in amphora, explores a freer, more contemporary expression. It was designed for a more accessible consumption by younger wine enthusiasts.

CROSSING BORDERS

"Producing in Montalcino has always been my dream. When I am away, I miss this place enormously," says Per Landin. Even though a large share of production is now exported to the United States, Japan, and Northern Europe, one principle remains unchanged: never give in to convenience. "Lowering prices is easy; raising them again is much more difficult," he reminds us. At Buon Tempo, the ambition is clear: to pursue long-term excellence, without compromise.



FROM FINANCE TO WINE

Per Landin's career path is anything but conventional. After a career in trading and financial services, he decided to become a winemaker—first in France in 2005, then in Italy ten years later.

"I have always been passionate about wine. At university in Sweden, I created a tasting club with friends. I then lived in Singapore for 11 years. During my holidays, I would visit wineries in Australia and New Zealand. Over time, I built a private cellar here in Crans-Montana," says Per Landin.

His definitive shift into the wine world dates back around fifteen years. He left his finance career to invest in Bordeaux, at Château de Parenchère, a 68-hectare estate producing 400,000 bottles per year. Then, in 2015, he acquired Tenuta Oliveto from Aldemaro Machetti, which became Tenuta Buon Tempo.





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.



1995-2025

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

SITE WEB



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**

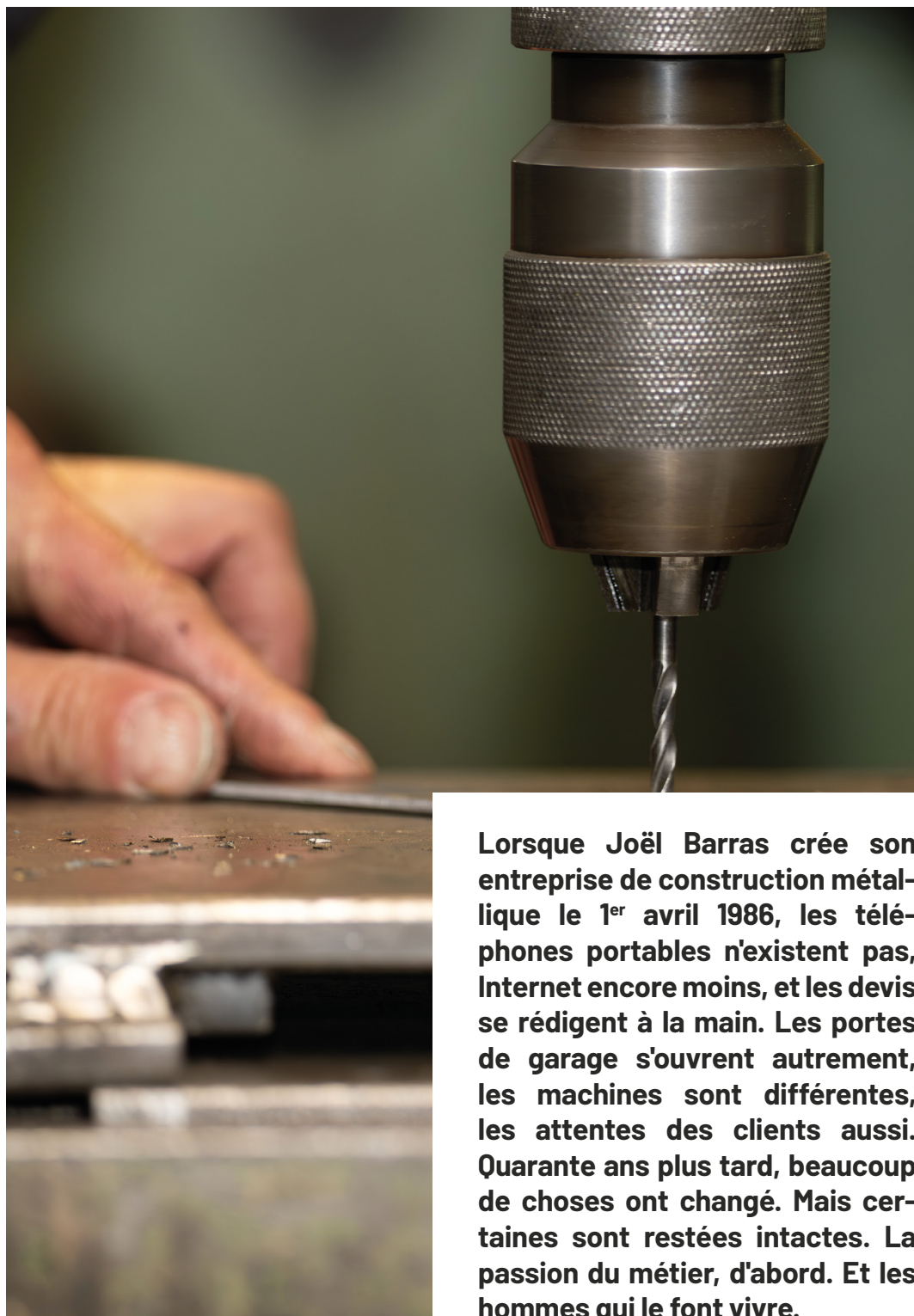
felix-sa.ch





JOËL BARRAS QUARANTE ANS ENSEMBLE.





Lorsque Joël Barras crée son entreprise de construction métallique le 1^{er} avril 1986, les téléphones portables n'existent pas, Internet encore moins, et les devis se rédigent à la main. Les portes de garage s'ouvrent autrement, les machines sont différentes, les attentes des clients aussi. Quarante ans plus tard, beaucoup de choses ont changé. Mais certaines sont restées intactes. La passion du métier, d'abord. Et les hommes qui le font vivre.

Dans les ateliers de l'entreprise, les visages familiers ne manquent pas. Parmi eux, Nicolas. Arrivé ici comme apprenti il y a vingt-cinq ans, il n'est jamais vraiment reparti.

UNE FIDÉLITÉ DEVENUE RARE

« Aujourd'hui, les gens changent beaucoup plus facilement d'entreprise », constate Joël. « Avant, on faisait souvent toute une carrière au même endroit. » Nicolas sourit. Lui n'a jamais ressenti le besoin d'aller voir ailleurs. « Ce qui m'a plu dès le départ, c'est qu'on ne fait jamais toujours la même chose. » Tous les autres employés acquiescent.

Car la construction métallique n'est qu'une partie de leur métier. Au fil de leurs apprentissages, ils découvrent le bois, le verre, l'électricité, les systèmes automatisés, les portails, les portes de garage, les vitrages de piscine et bien d'autres spécialités. « On ne passe pas quatre ans à faire exactement la même chose. Un jour on travaille le métal, le lendemain on intervient sur un portail automatique, puis sur un vitrage ou un système électrique. Chaque journée est différente. » Cette diversité est devenue leur force.

UNE ENTREPRISE FAMILIALE DANS LE VRAI SENS DU TERME

L'entreprise s'est construite autour de Joël, mais jamais seul. Depuis le début et jusqu'à ce qu'elle prenne sa retraite, il y avait son épouse Isabelle. C'est ensemble qu'ils ont démarré, sans jamais compter les heures dans leur petit atelier de Montana Village. Par la suite, son frère, et sa soeur le rejoignent et l'accompagnent pour le reste de l'aventure. Ensemble, ils ont vu le métier évoluer à une vitesse impressionnante.

Les constructions se sont modernisées. Les produits se sont multipliés. Les exigences techniques n'ont cessé d'augmenter. « Aujourd'hui, il faut intégrer l'automatisation, l'électronique, les nouvelles normes. Ce n'est plus du tout le même métier qu'au début. »

Pour autant, une chose n'a jamais changé : l'importance du service. Le téléphone sonne à 18h30 alors que la journée touche à sa fin ? On répond. Un client est bloqué avec une porte ou un portail un dimanche ? On essaie de trouver une solution. « Les gens apprécient de savoir qu'ils peuvent compter sur nous. » Cette disponibilité fait partie de l'identité de l'entreprise depuis quarante ans.

FORMER LA RELÈVE

Au fil des décennies, près de quarante apprentis ont été formés dans les ateliers de Joël Barras. Un chiffre dont il est particulièrement fier. Car transmettre un savoir-faire demande du temps, de la patience et de l'investissement. Tous ceux qui m'entourent pendant que je pose mes questions en sont sans doute le meilleur exemple.

Ce sont tous des anciens apprentis devenus des collaborateurs expérimentés, ils participent aujourd'hui à transmettre à leur tour ce qu'ils ont appris. Une boucle qui se referme. « Ce qui compte, c'est de pouvoir partager son expérience et donner envie aux jeunes d'apprendre le métier. » Dans un contexte où certains métiers manuels peinent parfois à attirer les nouvelles générations, cette transmission apparaît plus essentielle que jamais.

UNE AMBIANCE QUI NE S'INVENTE PAS

Si toute l'équipe reste, depuis plus de 20 ans pour la plupart, ce n'est pas seulement pour le métier.

C'est aussi pour l'ambiance. « Ici, s'il y a un problème, on peut en parler. Même quand c'est personnel. Il y a de la confiance. » Une confiance qui se construit au quotidien. Autour d'un chantier. D'un dépannage. Ou simplement d'une grillade partagée entre collègues tous les lundis midi dès que le temps le permet. Des détails en apparence. Mais qui expliquent souvent pourquoi certaines équipes traversent les décennies ensemble.



Aujourd'hui, beaucoup d'entreprises investissent des fortunes dans des séminaires destinés à recréer artificiellement ce que certaines possèdent encore naturellement : une équipe. Une vraie. Avec ses caractères, ses défauts, ses discussions et parfois ses engueulades. Mais une équipe quand même. Une philosophie simple, mais devenue précieuse.

REGARDER DEVANT

À l'heure où l'entreprise célèbre ses quarante ans, personne ne parle de ralentir. Les projets continuent. Les technologies évoluent. Les produits aussi. Et si Joël reconnaît volontiers que le métier n'a plus grand-chose à voir avec celui de ses débuts, son enthousiasme reste intact. Car au fond, ce qui l'anime aujourd'hui est exactement ce qui l'animait en 1986 : trouver des solutions, satisfaire ses clients et transmettre sa passion. Quarante ans plus tard, l'entreprise a grandi. Mais l'esprit, lui, est resté le même.

À la fin de la conversation, je pose une question banale : « De quoi êtes-vous le plus fier ? »

La réponse ne parle ni du chiffre d'affaires. Ni des bâtiments construits. Ni des contrats remportés. Elle parle des gens. Toujours des gens. Parce qu'au fond, après quarante ans, les portes automatiques, les portails et les structures métalliques ne sont que des prétextes. La vraie réussite est ailleurs. Elle se mesure au nombre de personnes qui ont eu envie de rester. Et aujourd'hui, c'est probablement la plus belle chose qu'une entreprise puisse encore revendiquer.

Constance Clément

JOËL BARRAS
barras-jo-l.digitalone.site
+41 27 481 97 71









JOËL BARRAS

Forty years together.



When Joël Barras founded his metal construction company back in 1986, mobile phones were just being invented, the Internet was still a distant concept, and quotations were written by hand. Garage doors opened differently, machines were less complex, and so were customers' expectations. Forty years later, many things have changed. But some things have remained exactly the same, particularly a craftsman's passion for his trade.

In the company's workshops, familiar faces are everywhere. Among them is Nicolas. He arrived twenty-five years ago as an apprentice and never really left.

A KIND OF LOYALTY THAT HAS BECOME INCREASINGLY RARE

"Today, people change companies much more easily," Joël says. "In the past, it was common to spend an entire career in the same place." Nicolas smiles. He has never felt the need to look elsewhere. "What I liked from the very beginning is that you're never doing exactly the same thing."

The rest of the team nods in agreement. Because metal construction is only one part of their work. Throughout their training, they learn to work with wood, glass, electrical systems, automation, gates, garage doors, pool enclosures, and many other specialties. "You don't spend four years doing exactly the same thing. One day you're working with metal, the next you're installing an automated gate, then glazing, then an electrical system. Every day is different." That variety has become their greatest strength.

A FAMILY BUSINESS IN THE TRUEST SENSE

The company was built around Joël, but never by Joël alone. From the very beginning and until she retired, his wife Isabelle was by his side. They started the business together, working endless hours in their small workshop in Montana Village. Later, his brother and sister joined him and became part of the adventure for the long haul. Together, they witnessed the trade evolve at an astonishing pace.

Construction methods became more modern. Products multiplied. Technical requirements grew steadily more demanding. "Today, you have to integrate automation, electronics, and new regulations. It's a completely different profession from what it was at the beginning."

Yet one thing has never changed: the importance of customer service. The phone rings at 6:30 pm just as the workday is ending. They answer. A customer is stuck with a door or gate on a Sunday? No problem, a solution is found. "People appreciate knowing they can count on us." That availability has been part of the company's identity for forty years.



TRAINING THE NEXT GENERATION

Over the decades, nearly forty apprentices have been trained in Joël Barras's workshops. A figure of which he is particularly proud. Because passing on a trade takes time, patience, and commitment. Everyone standing around me as I ask my questions is probably the best example of that.

They are all former apprentices who have become experienced employees, and today they are helping pass on what they themselves learned. It comes full circle. "What matters is being able to share your experience and inspire young people to learn the trade." At a time when some skilled manual professions struggle to attract younger generations, that transmission of knowledge seems more essential than ever.

A WORKING ATMOSPHERE YOU CAN'T FAKE

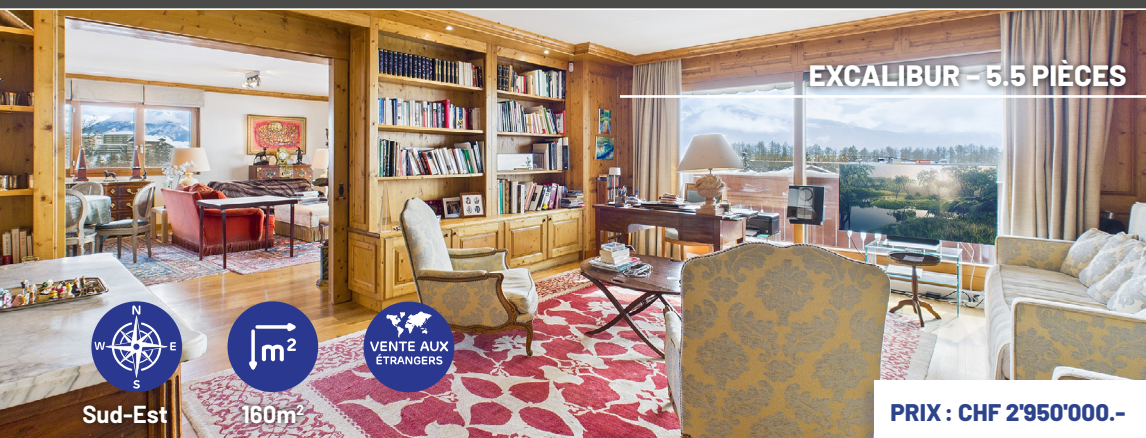
If most of the team has stayed for more than twenty years, it isn't only because of the work itself. It's also because of the atmosphere. "Here, if there's a problem, you can talk about it. Even if it's personal. There's trust." A trust that is built day by day. On a construction site. During a repair job. Or simply over a barbecue shared with colleagues every Monday lunchtime whenever the weather allows. They may seem like small things. But they often explain why some teams stay together for decades. Today, many companies spend fortunes on seminars designed to artificially recreate what some businesses still have naturally: a team. A real one. With its different personalities, its flaws, its discussions, and sometimes its arguments. But a team nonetheless. A simple philosophy that has become increasingly valuable.

LOOKING AHEAD

As the company celebrates its 40th anniversary, no one is talking about slowing down. Projects keep coming, technology keeps evolving and products continue to change. And although Joël readily admits that the profession has little in common with the one he started in 1986, his enthusiasm remains unchanged. Because, deep down, what drives him today is exactly what drove him then: finding solutions, satisfying customers, and passing on his passion. Forty years later, the company has grown. But its spirit has remained the same.

At the end of our interview, I ask a simple question: "What are you most proud of?"

The answer has nothing to do with revenue. Or the buildings they have constructed. Or the contracts they have won. It is about people. Always people. Because in the end, after forty years, automated doors, gates, and metal structures are only the outward expression of something else. The real success lies elsewhere. It is measured by the number of people who wanted to stay. And today, that is probably the finest achievement any company can still claim.



EXCALIBUR – 5.5 PIÈCES



Sud-Est



160m²



VENTE AUX
ÉTRANGERS

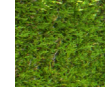
PRIX : CHF 2'950'000.-

Situé dans une résidence de standing au charme alpin, cet appartement bénéficie d'un emplacement privilégié à quelques minutes à

pied du centre de Crans. Traversant et baigné de lumière, il offre une vue spectaculaire sur les Alpes, qui ne manquera pas de vous séduire.



CHALET CONFETTIS – 3.5 PIÈCES



Sud-Ouest



118m²



VENTE AUX
ÉTRANGERS

PRIX : CHF 1'250'000.-

Situé dans un quartier résidentiel calme, ce charmant chalet offre une vue imprenable sur les montagnes valaisannes, tout en restant proche des commodités. À l'extérieur, le jardin et la terrasse couverte permettent de profiter du cadre

en toute saison. Le bien présente également un beau potentiel d'agrandissement : la terrasse peut être fermée pour agrandir l'espace de vie, et des aménagements supplémentaires sont possibles.



EXCALIBUR - 4.5 PIÈCES

PRIX : CHF 2'190'000.-

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

Le spacieux séjour dispose de grandes baies vitrées qui apportent une belle luminosité. Trois chambres, chacune disposant de sa propre salle d'eau.



INTERNATIONAL - 4.5 PIÈCES

PRIX : CHF 2'100'000.-

Au cœur de Montana, découvrez ce superbe appartement traversant de 4,5 pièces, lumineux et idéalement situé. Son séjour s'ouvre sur une vue dégagée sur la nature et les montagnes, tout

en restant à deux pas de toutes les commodités. Son véritable coup de cœur ? Une grande terrasse privée sur le toit, un atout extrêmement rare.



Splendide appartement en rez-de-jardin disponible en résidence principale. L'appartement fait partie de la dernière opportunité disponible au sein de

cette promotion exclusive de 9 appartements. De sa situation centrale, le centre de Crans et de Montana sont joignables à pied.



Cet appartement séduit par sa vue panoramique sur les Alpes, offrant depuis le séjour un paysage d'exception qui se transforme au fil des saisons. Traversant et particulièrement lumineux grâce à son excellente orientation, il bénéficie d'un

ensoleillement optimal tout au long de la journée. Les volumes sont généreux et les espaces de vie ont été conçus pour offrir confort et convivialité au quotidien. Il bénéficie également d'un arrêt de bus dans la rue, facilitant les déplacements.



CHALET BÉTHANIA - 6.5 PIÈCES

PRIX : CHF 6'450'000.-

Découvrez ce magnifique chalet de prestige de 300m², actuellement en construction, situé au cœur de Crans-Montana. Bénéficiant d'un emplacement

recherché à proximité des commodités, ce chalet a été pensé pour profiter pleinement de la beauté alpine tout en profitant de prestations haut de gamme.

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



**“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

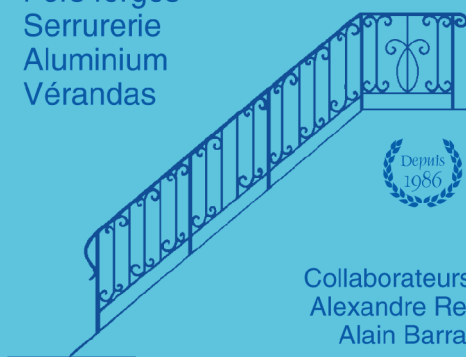
TAXIS

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



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