

ALTITUDE

M A G A Z I N E

CRANS MONTANA 
Absolutely

FOOT LAB
RESTAURANT LA PLAGE
CAVE PIERRE ROBYR



ambiances d'émotions

L'ART D'AUTREFOIS
PAR LES ARTISANS DE DEMAIN



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

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

Analyses et conseils
en Feng Shui traditionnel
et en géobiologie



CLAUDE
BONVIN
& FILS

MAITRISES FEDERALES

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



ALTITUDE - Magazine

Editeur:

Altitude Immobilier
Rue Centrale 19
3963 Crans-Montana

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

Rédacteur en chef:

Ferenc Till

Rédaction:

Viviane Brennwald
Mathilde Thurre
Nik O'Flynn
Luciano Miglionico

Couverture:

Jean-Blaise Pont

Graphisme:

Bedix Studio
Petrilladesign

Impression:

Imprimerie Bachmann



CHERS LECTEURS,

Quel plaisir de vous savoir au rendez-vous chaque année ! Après plusieurs long mois, sous la menace du Coronavirus, il m'est important que chacun d'entre vous retrouve cette joie de vivre et son sourire. Que ce soit en balade le long du Bénou, lors d'un souper à la lueur des bougies dans le cadre idyllique du restaurant la Plage ou simplement en partageant un moment de complicité entre amis autour d'un verre de la cave Pierre Robyr. C'est exactement ce goût de la vie que j'ai envie de vous offrir au travers des merveilles que vous présente l'Altitude Magazine. En réitérant nos remerciements pour votre soutien et pour vos sourires, je vous souhaite, chers lecteurs, beaucoup de plaisir à la découverte de cette édition Été 2021.

Ferenc Till

CONTENU



4 CRANS-MONTANA CLASSIC

12 CAVE PIERRE ROBYR

22 LA FONDATION OPALE PRÉSENTE BREATH OF LIFE

32 APICULTEUR DANS L'ÂME, YVES DUC NOUS PARLE DE SES ABEILLES

40 FOOT LAB





48 LUCIANO MONGLIONO

56 VENEZ... SAISIR L'INSTANT SUR LE BÉNOU !

68 QUICK-SOFT

78 RESTAURANT LA PLAGE



Crans-Montana Classic

Une saison estivale sous le signe
de la renaissance



Après une saison hivernale particulière où les responsables du Crans-Montana Classics ont dû s'adapter à la situation sanitaire et enregistrer les différents concerts dans les lieux de résidence des artistes pour les rediffuser en streaming, le Crans-Montana Classics revient en force cet été pour le plus grand plaisir des mélomanes. « Soutenu par ses fidèles sponsors, mécènes et amis, le CMClassics prendra toute sa part de l'offre culturelle sur le Haut-Plateau » nous indique Gérard Bagnoud président de l'Association

Crans-Montana Classics. Une promesse vous est faite, le mois d'août s'annonce riche en musique et en émotions.

Suite au succès de l'évènement en plein air de l'année passée, le Crans-Montana Classics a été encouragé à poursuivre l'expérience pour le plus grand plaisir de tous. A vos agendas ! « L'Opéra Italien enchante le Golf » se tiendra le 6 août 2021 à 19h00 dans un cadre que l'on ne peut que qualifier d'exceptionnel : le Parcours Severiano Ballesteros du Golf







Club Crans-sur-Sierre. La soirée promet d'être mémorable. L'idée est ici d'honorer l'Italie, nous informe Gérard Bagnoud. En effet, depuis le début de son parcours touristique, le Haut-Plateau doit beaucoup à l'Italie et à tout ce qu'elle exprime ». Il est donc question de rendre hommage à ce pays, pour son lien avec Crans-Montana, mais aussi pour les dures épreuves qu'il a dû traverser au début de la pandémie. Quoi de plus beau que l'opéra italien pour célébrer dans la joie un « événement de renaissance » ? rajoute le président.

Cette nouvelle saison estivale marque aussi le retour des Master Classes qui, pour la seconde fois, prendront la forme de Master Classes de Quatuor à cordes. Cet événement aura lieu sous la direction du Quatuor de Jérusalem, venu tout droit d'Israël, qui a pour habitude de fréquenter les plus grandes scènes internationales, et qui constitue en soi « LA référence mondiale ». Ces musiciens hors pair nous feront par ailleurs l'honneur de se produire dans le cadre du concert d'ouverture qui se tiendra le 7 août à la chapelle Saint-Christophe.

Quant aux participants à ces Master Classes, ils nous viennent de toute l'Europe. Les quatre quatuors participant aux Master Classes se produiront également en concert le 10 août à la chapelle Notre-Dame de Crêtaz d'Asse, sur les hauts d'Aminona. Ce lieu magique et les musiciens de talent vous garantissent de passer un moment unique.

Et si vous souhaitez voir comment les professeurs et les élèves interagissent et comment ces jeunes quatuors déjà expérimentés se perfectionnent à Crans-Montana, il vous est possible de réserver vos places gratuitement (que demander de plus ?) pour le 9 et le 11 août 2021 à 18h00.

Le concert de clôture des Master Classes se tiendra à la chapelle Saint-Christophe le 13 août 2021. A cette occasion, il vous sera possible d'assister au résultat, qui se promet épique, du travail accompli par les professeurs et leurs élèves durant cette deuxième édition des Master Classes de Quatuor à cordes de Crans-Montana Classics.

Tous les amoureux de musique classique sont donc invités à vérifier leurs agendas pour ne pas manquer ce mois musical unique qui se tiendra à Crans-Montana.

CRANS-MONTANA CLASSICS

A summer season under the banner of classical music



After a special winter season when Crans-Montana Classics had to adapt to the pandemic and record the artists' pieces at home and then stream them online, they are proud to be back in force this summer to the delight of music lovers.

"Supported by its loyal sponsors, patrons and friends, the CMClassics will offer a full cultural experience on the Haut-Plateau," says Gérard Bagnoud, president of the Crans-Montana Classics Association. The month of August promises to offer a wealth of musical riches. Following the success of the outdoor event last year, the Crans-Montana Classics, was encouraged to continue the experience as it was so popular.

So add the date to your diary, "The Italian Opera enchants the Golf" will be held on August 6th, 2021 at 7:00 p.m. in a setting that can only be described as exceptional: the Severiano Ballesteros Course at Golf Club Crans-sur-Sierre. The evening promises to be memorable. The idea behind it is to honour Italy, says Gérard Bagnoud. Indeed, since the Haut-Plateau began to be a tourists destination, it owes a lot to Italy, with which it shares a border in the Alps.

It is therefore a question of paying tribute to this country, for its link with Crans-Montana, but also for the hardships it had to go through at the start of the pandemic. "What could be more beautiful than Italian opera to joyfully celebrate a 'rebirth event'?" adds the president.

This new summer season also marks the return

of the Master Classes which, for the second time, will take the form of String Quartet Master Classes. This event will take place under the direction of the Jerusalem Quartet, which has come straight from Israel, which is used to frequenting the biggest international stages, and which in itself constitutes "THE world benchmark". These outstanding musicians will also do us the honour of performing as part of the opening concert to be held on August 7th at the Saint-Christophe chapel.

As for the participants in these Master Classes, they come from all over Europe. The four quartets participating in the Master Classes will also perform in concert on August 10 at the Notre-Dame de Crêtaz d'Asse chapel, on the heights of Aminona. This magical place and the talented musicians guarantee you will have a unique time.

And if you want to see how teachers and students interact and how these young, already experienced quartets improve their skills in Crans-Montana, you can reserve your places for free (what more could you ask for?). They are held on August 9th and 11th at 6:00 p.m.

The closing concert of the Master Classes will be held at the Saint-Christophe chapel on August 13th, 2021. On this occasion, you will be able to attend the result, which promises to be epic, of the work accomplished by the teachers and their students during this event, the second edition of the String Quartet Master Classes of Crans-Montana Classics.

All classical music lovers are therefore invited to check their diaries so as not to miss this unique musical month which will be held in Crans-Montana.

CRANS MONTANA CLASSICS

Réservation: www.cmclassics.ch

Auprès de Crans-Montana Tourisme & Congrès

Renseignements téléphoniques:

+41 (0)27 480 36 93



Une libération en Musique !

Direction musicale : Michaël Guttman

L'Opéra Italien enchante le Golf

6 août 2021

Golf Club Crans-sur-Sierre

Bellini, Donizetti, Puccini et Rossini

Orchestre Valéik Philharmonik - Arsène Duc, direction
Laure Barras, soprano - Richard Helm, baryton

Quatuor de Jérusalem

Du 7 au 13 août 2021

Concerts et Master Classes de quatuor à cordes

Artel Quartet, Autriche - Brompton Quartet, Grande-Bretagne
Echéa Quartet, Grande-Bretagne - Viride Kwartet, Pays-Bas

Informations sur cmclassics.ch



Organisé dans le respect des normes en vigueur, uniquement sur préreservation.

Réservations: Crans-Montana Tourisme ou cmclassics.ch

ASSOCIATION DES COMMUNES | TOURISME & CONGRES
CRANS MONTANA
Absolutely

DE PURY PICPET TURRETTINI & CIE SA

Per Contrés
DE CRANS-MONTANA

LOTÉRIE ROMANDE



FRANÇOIS & MARIE-FRANÇOISE
MINKOFF
FONDATION

FONDATION COROMANDEL

Partenaires médias

Le Nouvelliste





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



江戸

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

Cave Pierre Robyr

Terroir valaisan : entre tradition et modernité

C'est à Corin, au cœur du Valais, que le domaine familial Pierre Robyr s'est implanté depuis trois générations.

Ses vignes, soutenues par des murs de pierre sèches, baignent au soleil valaisan et surplombent le Rhône. De son premier millésime jusqu'à la viticulture biologique, la cave ne cesse de se réinventer depuis presque un demi-siècle.

Le domaine est fondé en 1972 par François Robyr, dès lors commence une longue histoire familiale. François transmet son savoir faire à son fils Jean-Claude qui lui-même le transmettra à son propre fils, Pierre. Cet héritage familial fait partie de l'ADN de la cave. Pierre en garde d'ailleurs un précieux souvenir : une bouteille du premier millésime créé par son grand-père, un Pinot Noir vinifié en Rosé. C'est en 1995 que Pierre rejoint son père. Après diverses expériences tant en Valais qu'à l'étranger, le valaisan décide de retourner à ses racines et de travailler en famille. Trois ans plus tard, le domaine change de mains et passe d'une génération à la suivante. Dès lors, Pierre transpose tout le savoir-faire et la tradition familiale dans ses vins qu'il agrémente de sa riche expérience.

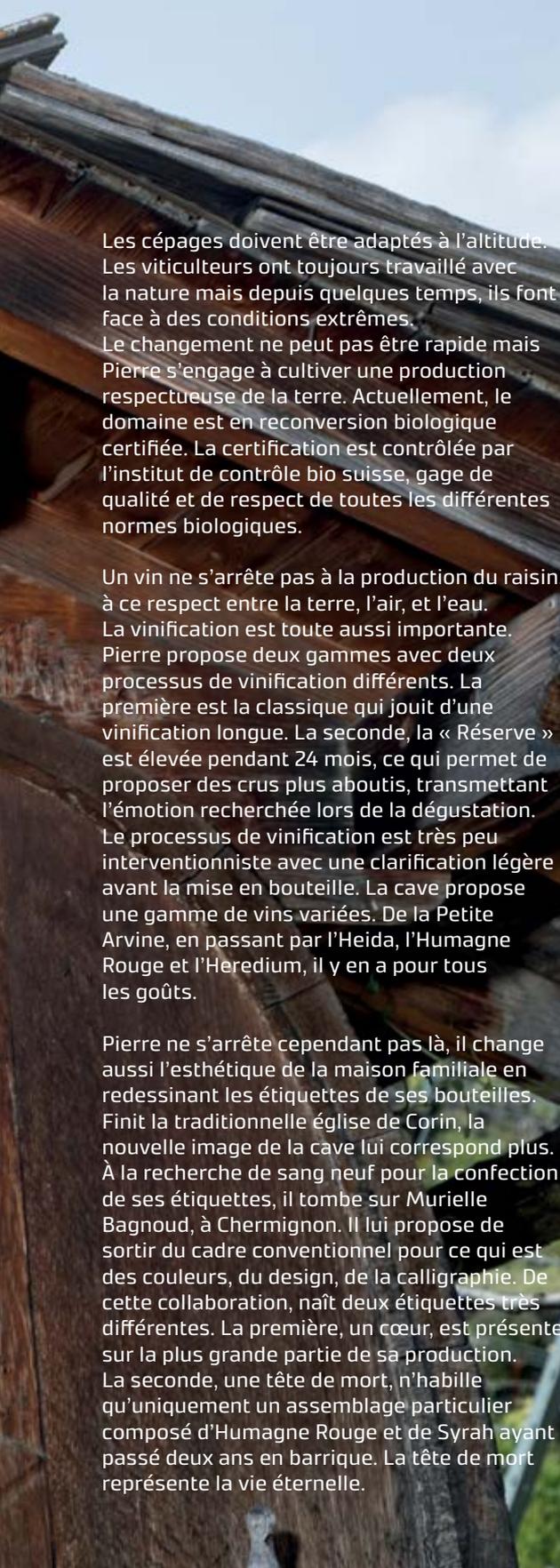
S'étendant sur trois hectares, le vignoble profite d'un sol calcaire et d'un ensoleillement propice à la création de vins de qualité. De plus, depuis quelques années, le domaine fait une transition vers une viticulture biologique. Son père pratiquait déjà une viticulture raisonnée. Pierre décide d'aller encore plus loin dans son rapport de respect avec le terroir. Cultiver un raisin exempt de produits de synthèse et autres herbicides permet la création d'un vin plus qualitatif, solide, profond, abouti. Selon lui, la vigne est la terre et la préserver et l'améliorer sont la mission des vigneron. Si l'on préserve la terre, elle nous le rend. Pour lui, le passage à la viticulture biologique était évident. On sent un changement climatique imprévisible et extrême.



PIERRE ROBYR
vigneron







Les cépages doivent être adaptés à l'altitude. Les viticulteurs ont toujours travaillé avec la nature mais depuis quelques temps, ils font face à des conditions extrêmes. Le changement ne peut pas être rapide mais Pierre s'engage à cultiver une production respectueuse de la terre. Actuellement, le domaine est en reconversion biologique certifiée. La certification est contrôlée par l'institut de contrôle bio suisse, gage de qualité et de respect de toutes les différentes normes biologiques.

Un vin ne s'arrête pas à la production du raisin, à ce respect entre la terre, l'air, et l'eau. La vinification est toute aussi importante. Pierre propose deux gammes avec deux processus de vinification différents. La première est la classique qui jouit d'une vinification longue. La seconde, la « Réserve » est élevée pendant 24 mois, ce qui permet de proposer des crus plus aboutis, transmettant l'émotion recherchée lors de la dégustation. Le processus de vinification est très peu interventionniste avec une clarification légère avant la mise en bouteille. La cave propose une gamme de vins variées. De la Petite Arvine, en passant par l'Heida, l'Humagne Rouge et l'Heredium, il y en a pour tous les goûts.

Pierre ne s'arrête cependant pas là, il change aussi l'esthétique de la maison familiale en redessinant les étiquettes de ses bouteilles. Finit la traditionnelle église de Corin, la nouvelle image de la cave lui correspond plus. À la recherche de sang neuf pour la confection de ses étiquettes, il tombe sur Murielle Bagnoud, à Chermignon. Il lui propose de sortir du cadre conventionnel pour ce qui est des couleurs, du design, de la calligraphie. De cette collaboration, naît deux étiquettes très différentes. La première, un cœur, est présente sur la plus grande partie de sa production. La seconde, une tête de mort, n'habille qu'uniquement un assemblage particulier composé d'Humagne Rouge et de Syrah ayant passé deux ans en barrique. La tête de mort représente la vie éternelle.

Elle débouche d'une réflexion philosophique sur la vie et la mort. La tête de mort est composée d'éléments graphiques célébrant la vie. En attendant que la mort nous emporte, Pierre avec son petit côté provocateur nous propose de célébrer la vie en buvant du vin exquis.

Pour lui, le vin n'est pas seulement un produit du terroir, c'est aussi, un lieu, une expérience. Si vous le souhaitez, Pierre offre la possibilité de privatiser sa cave. Nichée au milieu des coteaux ensoleillés et dominant la plaine de Rhône, le lieu vous offre un cadre idyllique pour toutes les occasions. Si vous préférez déguster son vin ainsi que d'autres produits typiques de la région, il organise aussi des dégustations, accompagnées de raclettes du Valais.

**Le vin, c'est la vigne.
La vigne, c'est un délicat
équilibre entre la terre, l'air
et l'eau. Préserve ta terre
elle te le rendra.**

Pierre prendra plaisir à vous écouter et passera du temps à vous sélectionner le vin vous correspondant. Il vous racontera avec plaisir son expérience en tant que viticulteur et vous apprendra à apprécier ses créations : pointu, vif, léger, qui a du corps, fruité, doux, fin belle bouche, plus opulent, tous ces adjectifs n'auront plus de secret ! D'ailleurs, s'il était un vin, il serait certainement un cru rouge, calme et tranquille. Alors si vous souhaitez découvrir des produits du terroir de qualité, respectueux de la terre et différents, le lieu est tout trouvé. Bonne dégustation à vous !

Vous pouvez contacter la cave Pierre Robyr via internet, mail et même sur les réseaux sociaux.

PIERRE ROBYR CELLAR

The Pierre Robyr family estate has been in Corin, in the heart of the Valais, for three generations. Its vines, supported by dry stone walls, bathe in the Valaisan sun and overlook the Rhône. From its first vintage to organic viticulture, the winery has been constantly reinventing itself for almost half a century.

The estate was founded in 1972 by François Robyr, and a long family history began. François passed on his knowledge to his son Jean-Claude, who in turn passed it on to his own son, Pierre. This family heritage is part of the DNA of the winery. Pierre keeps a precious souvenir: a bottle of the first vintage created by his grandfather, a Pinot Noir vinified as a Rosé. Pierre joined his father in 1995. After various experiences both in the Valais and abroad, the Valaisan decided to return to his roots and work with the family. Three years later, the estate changed hands and passed from one generation to the next. From then on, Pierre poured all the family know-how and tradition into his wines, and enhanced it with the knowledge and experiences he had gained. Covering three hectares, the vineyard benefits from a limestone soil and sunshine that are most conducive to the creation of quality wines. In addition, for several years now, the estate has been making the transition to organic viticulture. His father already practised integrated viticulture. Pierre decided to go even further in his respect for the terroir. Growing grapes free of synthetic products and other herbicides allows the creation of a better quality, solid, deep and accomplished wine. According to him, the vine is all about the earth and preserving and improving it is the mission of the winemaker. If we preserve the earth, it gives back in return. For him, the switch to organic viticulture was obvious.

The grape varieties have to be adapted to the altitude. Winegrowers have always worked with nature, but for some time now they have

been facing extreme conditions. There is a sense of unpredictable and extreme climate change. The change cannot be rapid but Pierre is committed to cultivating a process that respects the land. Currently, the estate is undergoing certified organic conversion. The certification is controlled by the Swiss organic control institute, a guarantee of quality and compliance with all the different organic standards.

A wine does not stop at the production of the grapes, at the harmony between the earth, the air and the water. The vinification is just as important. Pierre offers two ranges with two different vinification processes. The first is the classic, which has a long vinification process. The second, the "Reserve", is matured for 24 months, which makes it possible to offer more accomplished vintages, which is evident in the tasting. The winemaking process is very low interventionist with a light clarification before bottling. The cellar offers a varied range of wines. From Petite Arvine, through Heida, Humagne Rouge and Heredium, there is something for all tastes.

But Pierre did not stop there, he also changed the aesthetics of the family brand by redesigning the labels of his bottles. Gone is the traditional church of Corin, the new image of the winery is more in line with his own. In search of new blood for his labels, he came across Murielle Bagnoud, in Chermignon. He suggested that she break away from the conventional framework in terms of colours, design and calligraphy. This collaboration gave rise to two very different labels. The first, a heart, is present on most of his production.







The second, a skull and crossbones, is only found on a particular blend of Humagne Rouge and Syrah that has spent two years in the barrel. The skull represents eternal life. It is a philosophical reflection on life and death. The skull is composed of graphic elements celebrating life. While waiting for death to take us, Pierre, with his provocative side, suggests that we celebrate life by drinking exquisite wine.

For him, wine is not only a product of the land, it is also a place, an experience. If you wish, Pierre offers the possibility to privately hire his cellar. Nestled in the middle of sunny hillsides and overlooking the Rhone plain, the place offers an idyllic setting for all occasions. If you prefer to taste his wine and other typical products of the region, he also organises tastings, accompanied by Valais cheeses. Pierre will enjoy listening to you and will spend time selecting the right wine

for you. He will be happy to tell you about his experience as a winegrower and teach you to appreciate his creations: sharp, lively, light, full-bodied, fruity, sweet, fine, more opulent, all these adjectives will no longer hold any secrets! Moreover, if it were a wine, it would certainly be a red wine, calm and quiet. So if you want to discover quality local products, which respect nature and are different, this is the place to be. Good tasting to you!

You can contact the Pierre Robyr cellar via internet, mail and even on social networks.

Cave Pierre Robyr

Route de la Râve 9, 3960 Corin

www.pierrerobyr.ch

+41 (0)79 431 09 61

bisa

bureau d'ingénieurs sa



www.bisasierre.ch
+41 27 451 75 75



Musée
valaisan des Bisses

Musée des Bisses

Maison Peinte, CP 34. rue du Pissieu 1
1966 Botyre-Ayent, tel. +41 (0) 27 398.41.47
www.musee-des-bisses.ch

Emery
Richard Peinture
S.à.r.l.



Gypserie / Isolation périphérique

Mobile 079 607 45 27 / www.emerypeinture.ch
Chemin du Sergnoret 2 - 1978 Lens

millius
carrelage

Carrelage
Rénovation

MAÎTRISE FÉDÉRALE

milliuscarrelage.ch

Dégâts d'eau
Intervention

millius
techniks

CRANS MONTANA
Absolutely



Rue des Caves 1
CH 1908 Riddes

-  +41(0) 27 323 27 18
-  +41(0) 27 322 34 84
-  www.ventnet.ch
-  info@ventnet.ch

TAXIS

027 481 27 27

A. Dolt

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



Schindler Ahead SmartMirror Pour une première impression parfaite

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

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



Schindler

La Fondation Opale présente **BREATH OF LIFE**

La vie n'est qu'un
souffle

La Fondation Opale à Lens/Crans-Montana relève le défi d'exposer le son. Pas n'importe lequel : le son originel venu de la terre. Dès la mi-juin, elle se mettra en effet au diapason du didgeridoo, pour une présentation d'une envergure totalement inédite avec une centaine d'œuvres, dont un ensemble exceptionnel de 70 instruments. Fidèle à sa vocation, la fondation offrira une place centrale aux expressions artistiques contemporaines, notamment numériques, néanmoins en parfaite concordance avec les vecteurs les plus ancestraux de la tradition aborigène.









Au même titre que le kangourou et le boomerang, le didgeridoo est devenu un symbole de l'Australie. Pour la plupart d'entre nous, ce que nous en savons sonne plutôt creux. D'où l'envie d'explorer cet instrument unique et complexe, en raison de la multiplicité de ses aspects sonore, visuel et la diversité de ses implications artistiques, culturelles et spirituelles. Généralement associé à toute l'île-continent au vu de son succès planétaire, il tient son origine du nord-est de l'Australie, en Terre d'Arnhem, territoire du peuple Yolŋu. Depuis au moins 1,500 ans, les hommes sélectionnent des troncs

d'eucalyptus creusés par les termites pour la beauté de leur sonorité avant de les sculpter et les décorer. Cet instrument, appelé yidaki par le peuple dont il est issu - didgeridoo n'étant qu'une onomatopée tardive -, est investi du pouvoir des êtres ancestraux à l'origine de la création de l'univers dans la culture aborigène, dans le temps parallèle du Rêve (Dreaming). Avec les bâtons de percussion, il accompagne chants et danses cérémoniels. Pour les initiés, sa vibration sonore possède une puissance guérisseuse qui transcende l'espace et le temps.

Plus qu'un instrument, le yidaki occupe une place centrale dans la vie quotidienne yolŋu. Il connaît des noms différents selon les régions, les clans qui lui donnent ses motifs ornementaux exclusifs et ses attributions.

INSTALLATIONS IMMERSIVES

Accueilli par la présence virtuelle de Djalu Gurruwiwi, leader spirituel et dépositaire éminent du yidaki, le visiteur en découvrira les possibilités sonores, vibratoires et visuelles. Il se familiarisera avec sa fabrication, sa typologie et certaines particularités de ses usages. L'exposition fait cependant beaucoup plus que jouer ce rôle didactique. Fidèle à sa mission promotrice de l'art aborigène contemporain, la fondation présente deux installations multimédias immersives conçues spécialement pour l'exposition.

A partir de sculptures des artistes Malaluba Gumana et Bulthirriri Wunŋmurra, the Mulka Project, collectif d'artistes et de spécialistes multimédias yolŋus dont la vocation est de pérenniser et diffuser la culture, recrée des cérémonies traditionnelles. La première installation se concentre sur le Serpent Arcenciel, Ancêtre créateur fondamental, dans les eaux de Garrimala.



La seconde création, associée à un yidaki sacré appelé dhadalal, donne vie à des sculptures représentant les esprits Mokuy qui communiquent avec les défunts sur le territoire sacré de Balambala. Autour des sculptures, ces esprits s'animent et dansent au travers d'une installation monumentale de mapping vidéo. La récup' : hommage à la Terre

La plus grande exposition dédiée au didgeridoo à ce jour.

L'exposition met également l'accent sur les productions de Gunybi Ganambarr, joueur de yidaki respecté et ancien travailleur du bâtiment, qui occupe une place particulière parmi les artistes aborigènes contemporains. Si lui aussi s'attache profondément à la tradition, par le respect de la Loi et des chants de son clan, il la renouvelle de manière très personnelle en mettant au service des motifs ancestraux des matériaux qu'il récupère sur les chantiers miniers de sa région.

Du 13 juin 2021 au 17 avril 2022, l'écho d'un cor insolite retentira dans les Alpes, par-delà les montagnes et les mers. Sa passerelle sonore permettra une fois encore à la Fondation Opale de témoigner de la valeur des échanges culturels, en mettant en lumière la sagesse profondément créatrice, ancrée dans le présent, que les artistes aborigènes excellent à perpétuer et qu'ils partagent généreusement avec le monde. La voix du yidaki porte en elle l'âme de la Terre. Son souffle a l'ampleur de l'universalité. Se laisser traverser par sa vibration, c'est se relier à tout ce qui vit. C'est être en vie.

Exposition BREATH OF LIFE - La vie n'est qu'un souffle, du 13 juin 2021 au 17 avril 2022. Centre d'art ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 18h. Restaurant L'Opale : ouvert le mercredi, jeudi et dimanche de 9h30 à 19h, le vendredi et samedi de 9h30 à 23h.



Le commissariat de l'exposition est assuré par le conservateur de la Fondation Opale, Georges Petitjean et le professeur John Carty, directeur des sciences humaines au South Australian Museum (Adelaïde, Australie) et directeur du Centre national pour les langues et la musique aborigènes de l'Université d'Adelaïde. L'exposition BREATH OF LIFE présente les œuvres de la Collection Bérengère Primat et bénéficie d'œuvres en prêt des Collections Christian Som, Michiel Teijgeler, Willi Grimm, Arnaud Serval et du Musée du quai Branly à Paris.

En raison de la situation sanitaire incertaine, se reporter au site de la fondation pour les manifestations ponctuelles : www.fondationopale.ch

LA FONDATION OPALE

Inaugurée en décembre 2018, la Fondation Opale est l'unique centre d'art contemporain dédié au rayonnement de l'art aborigène en Europe. Elle propose un dialogue entre les cultures et les peuples à travers l'art. Comptant plus de 1,100 œuvres, la Collection Bérengère Primat forme l'un des fonds les plus importants d'œuvres aborigènes contemporaines en mains privées.

THE OPALE FOUNDATION PRESENTS BREATH OF LIFE

LIFE IS BUT A BREATH

The Fondation Opale in Lens/Crans-Montana has taken up the challenge of exhibiting sound. Not just any sound: the original sound from the earth. From now until next April, it will be tuned to the sound of the didgeridoo, for a presentation on a totally new scale with a hundred or so works, including an exceptional collection of 70 instruments. True to its origins, the foundation will offer a central place to showcase contemporary artistic expressions, notably digital, yet in perfect harmony with the most ancestral instruments of the Aboriginal tradition.

Like the kangaroo and the boomerang, the didgeridoo has become a symbol of Australia. For most of us, what we know about it sounds rather hollow. Hence the desire to explore this unique and complex instrument, which not only has many aspects of sound but also its diverse artistic, cultural and spiritual significance.

Generally associated with the whole of Australia, it has its origins in the north-east of the continent, in Arnhem Land, territory of the Yolŋu people. For at least 1,500 years, people have been selecting eucalyptus trunks hollowed out by termites for their beautiful sound before carving and decorating them. This instrument, called yidaki by the people

from whom it originates – didgeridoo being only a late onomatopoeia – is invested with the power of the ancestral beings at the origin of the creation of the universe in the aboriginal culture, in the parallel time of Dreaming. Together with the percussion sticks, it accompanies ceremonial songs and dances. For the initiated, its sound vibration has a healing power that transcends space and time. More than an instrument, the yidaki occupies a central place in Yolŋu daily life. It has different names depending on the region, the clans that give it its exclusive ornamental motifs and attributions.

IMMERSIVE INSTALLATIONS

Welcomed by the virtual presence of Djalu Gurruwiwi, spiritual leader and eminent custodian of the yidaki, visitors will discover its sonic, vibratory and visual possibilities. They will learn about its manufacture, its typology and some of its particular uses. However, the exhibition does much more than play this didactic role. In keeping with its mission to promote contemporary Aboriginal art, the Foundation presents two immersive multimedia installations designed especially for the exhibition.

Using sculptures by artists Malaluba Gumana and Bulthirri Wunŋmurra, the Mulka Project, (a collective of Yolŋus artists and multimedia specialists whose mission is to perpetuate and disseminate culture), recreates traditional ceremonies. The first installation focuses on the Rainbow Serpent, the fundamental creative ancestor, in the waters of Garrimala.



The second creation, associated with a sacred yidaki called *dhadalal*, brings to life sculptures representing the Moky spirits who communicate with the deceased in the sacred territory of Balambala. Around the sculptures, these spirits come to life and dance through a monumental video mapping installation.

RECUPERATION: A TRIBUTE TO THE EARTH

The exhibition also focuses on the work of Gunybi Ganambarr, a respected yidaki player and former construction worker, who occupies a special place among contemporary Aboriginal artists. While he too is deeply attached to tradition, through his respect for the Law and the songs of his clan, he renews it in a very personal way by using ancestral motifs and materials that he recovers from the mining sites of his region.

From now until 17 April 2022, the echo of an unusual horn will resound in the Alps, across mountains and seas. Its sound bridge will once again allow the Opale Foundation to bear witness to the value of cultural exchanges, by highlighting the profoundly creative wisdom, anchored in the present, that Aboriginal

artists excel at perpetuating and which they generously share with the world. The voice of the Yidaki carries the soul of the Earth. Its breath has the breadth of universality. To allow oneself to be permeated by its vibration is to be connected to all that lives. It is to be alive.

Exhibition *BREATH OF LIFE - Life is but a breath*, from 13 June 2021 to 17 April 2022. Art centre open from Wednesday to Sunday from 10am to 6pm. Restaurant L'Opale: open Wednesday, Thursday and Sunday from 9.30am to 7pm, Friday and Saturday from 9.30am to 11pm.

The exhibition is curated by Fondation Opale curator Georges Petitjean and Professor John Carty, Director of Humanities at the South Australian Museum (Adelaide, Australia) and Director of the National Centre for Aboriginal Languages and Music at the University of Adelaide.

The *BREATH OF LIFE* exhibition features works from the Bérengère Primat Collection, with additional works on loan from the Christian Som, Michiel Teijgeler, Willi Grimm, Arnaud





Serval Collections and the Musée du quai Branly in Paris.

Due to the uncertain health situation, please refer to the Foundation's website for specific events: www.fondationopale.ch

THE OPALE FOUNDATION

Inaugurated in December 2018, the Opale Foundation is the only contemporary art centre dedicated to the promotion of Aboriginal art in Europe. It proposes a dialogue between cultures and peoples through art. With more than 1,100 works, the Béréngère Primat Collection is one of the most important collections of contemporary Aboriginal art in private hands.

FONDATION OPAL

*Route de Crans 1, 1978 Lens
www.fondationopale.ch
+41 (0)27 483 46 10*



Apiculteur dans l'âme, Yves Duc nous parle de ses abeilles

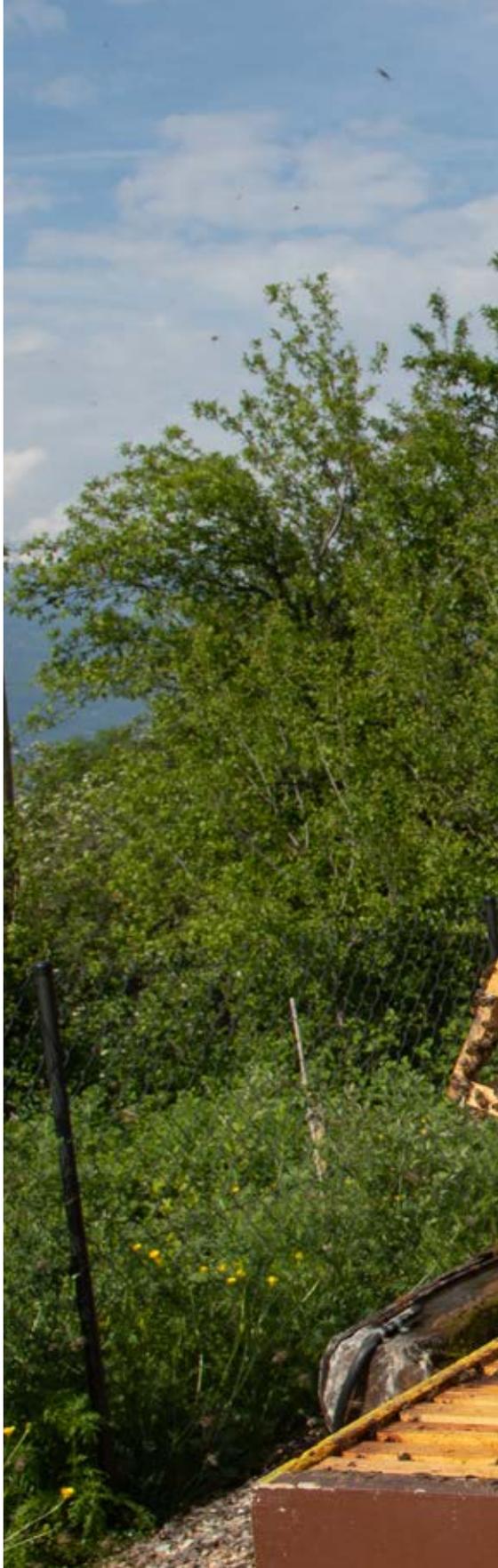
Bien que passionné par les abeilles depuis de nombreuses années, Yves Duc n'avait jamais réellement eu le temps de s'y intéresser, sa vie étant déjà bien remplie. En 2004, un problème de santé requérant une greffe cardiaque lui impose toutefois de ralentir son rythme de vie. C'est à ce moment qu'il retrouve et lit un livre sur l'apiculture que sa fille lui avait offert avant qu'il ne tombe malade. La vie étant bien faite, quelque temps plus tard, Yves rencontre un ami rotarien possédant trois ruches à Chermignon qu'il décide de suivre pendant une saison. Au terme de cette saison, son ami lui offre deux ruches pour qu'il puisse s'essayer à l'apiculture. Au cours de la même période, il tombe au hasard des pages sur une annonce du Nouvelliste stipulant que huit ruches sont à vendre à Monthey. Yves Duc démarre alors l'apiculture avec, à son actif, dix ruches. Pour se perfectionner, il a également suivi deux ans de cours à l'École d'Agriculture. A présent, son expertise dans le domaine lui permet de coacher et de donner des renseignements aux personnes souhaitant s'essayer à l'apiculture.



À l'heure actuelle, Yves est l'heureux propriétaire d'une vingtaine de ruches sur Chermignon et Crans-Montana. Ses abeilles font partie de la famille *Apis Mellifera carnica*, et il s'est donné pour mission, entre autres, de garder la lignée la plus intacte possible, c'est à dire d'éviter les croisements.

Cette année fut malheureusement extrêmement difficile pour les apiculteurs en raison du magnifique début d'année qui a très vite laissé place, en avril et en mai, à une période de gel. Pour les abeilles cela s'est avéré catastrophique car elles ont été privées de nourriture. Yves a donc dû lui-même nourrir ses colonies. En raison de ces aléas climatiques, la récolte sera moindre cette année, les abeilles étant encore en « mode survie ». Un autre danger menaçant les abeilles est le varroa, un parasite extrêmement difficile à éradiquer. À ce sujet, Yves Duc s'estime chanceux et « touche du bois » pour que cela continue. Il précise tout de même qu'il a toujours été extrêmement pointilleux quant aux traitements à effectuer. Parfois les petits malheurs peuvent aussi être bénéfiques. En effet, une des ruches a perdu sa reine cette année. À ses côtés se trouvait une autre colonie qui bénéficiait d'une reine mais dont la population était extrêmement réduite. Armé de patience, Yves a donc parfumé les ruches d'huile essentielle de lavande afin que les odeurs se mélangent et les deux ruches ont fini par fusionner. Actuellement, il s'agit de la ruche la plus forte qu'il possède.

Qui dit abeilles, dit naturellement miel. Mais qu'en est-il du miel d'Yves Duc ? Je suis sûre que celles et ceux d'entre vous qui l'ont déjà goûté peuvent attester qu'il s'agit d'un réel régal pour les papilles. Et pour ceux qui n'auraient pas encore goûté et qui auraient encore besoin d'être convaincus, sachez que David Chocolatier lui commande également du miel pour certaines de ses recettes, ce qui en dit long sur l'excellence de son produit. Pour ce qui est de la production, Yves Duc a remarqué que sa clientèle préfère le miel crémeux, « je le fais moi-même. C'est vrai que c'est plus de travail mais les gens l'adorent alors ça en vaut la peine ! ». Ainsi, pour vous faire plaisir et vous proposer un miel de qualité, Yves s'attelle à brasser le miel régulièrement sur une période de dix jours, matin et soir, en moyenne cinq à dix minutes par fût. Ce procédé permet de casser les cristaux de sucre et de garantir un miel qui reste crémeux toute la saison. Pour celles et ceux qui seraient intéressés, Yves vous propose de le contacter directement pour passer commande.







BEEKEEPER AT HEART, YVES TALKS ABOUT HIS BEES

Although passionate about bees for many years, Yves Duc had never really had time to take an interest in them, as his life was already very full. It was only in 2004 when a heart transplant forced him to slow down his pace of life that he had time to explore this fascinating hobby. It was then that he found and read a book on beekeeping that his daughter had given him before he fell ill. Later, Yves met a Rotarian friend who had three hives in Chermignon and decided to follow him for a season. At the end of this season, his friend offered him two hives so that he could try his hand at beekeeping. During the same period, he came across an advertisement in the *Nouvelliste* stating that eight hives were for sale in Monthey. Yves

Duc then started beekeeping with ten hives to his credit. Truly bitten by the bug, he decided to improve his skills and he took a two-year course at the School of Agriculture. Today, his expertise in the field allows him to coach and give information to people who want to try beekeeping.

At present, Yves is the proud owner of about twenty hives in Chermignon and Crans-Montana. His bees belong to the *Apis Mellifera carnica* family, and one of his missions is to keep the lineage as intact as possible, i.e. to avoid crossbreeding.

Unfortunately, this year was extremely difficult for the beekeepers because of the magnificent start to the year, which was quickly replaced



by a period of frost in April and May. For the bees this proved to be catastrophic as they were deprived of food. Yves therefore had to feed his colonies himself. Because of these climatic hazards, the harvest will be smaller this year, as the bees are still in "survival mode". Another danger threatening the bees is the varroa mite, a parasite that is extremely difficult to eradicate. On this subject, Yves Duc considers himself lucky and "knocks on wood" to keep it going. He points out, however, that he has always been extremely fussy about the treatments he carries out.

Sometimes small misfortunes can also be beneficial. Indeed, one of the hives lost its queen this year. Next to it was another colony which had a queen but whose population was extremely small. Yves patiently scented the hives with lavender essential oil so that the scents would blend and the two hives eventually merged. At present, it is the strongest hive he owns.

Bees mean honey, of course. But what about Yves Duc's honey? I'm sure that those of you who have already tasted it can attest that it is a real treat for the taste buds. And for those of you who have not yet tasted it and still need to be convinced, you should know that David Chocolatier also orders honey for some of his recipes, which says a lot about the excellence of his product. As for production, Yves Duc has noticed that his customers prefer creamy honey.

"I make it myself. It's true that it's more work but people love it so it's worth it!" he says. To perfect his quality honey, Yves stirs it regularly over a period of ten days, morning and evening, for an average of five to ten minutes per barrel. This process breaks down the sugar crystals and ensures that the honey remains creamy throughout the season. For those who are interested, Yves suggests you contact him directly to place an order.

DUC YVES

yves.duc@sunrise.ch

079 435 22 22









Foot Lab

un enseignement unique du football

LA MÉTHODE FOOT LAB

Patrick La Spina, passionné de foot depuis son plus jeune âge, a développé une nouvelle méthode d'entraînement de football qui se focalise sur le développement personnel du joueur. Cette méthode s'articule autour d'un des intérêts premiers de Patrick : « Ce qui m'intéresse vraiment, c'est le coaching individuel du joueur de foot. On a tous besoin à un moment donné de quelqu'un qui nous tend la main, qui nous donne un conseil ».

Patrick a par ailleurs travaillé dans de nombreux clubs avec cette méthodologie, il était notamment l'entraîneur technique du FC Bâle pendant cinq ans. A savoir qu'actuellement, cette méthode est reconnue et utilisée dans les plus grands clubs d'Europe.

La méthode Foot Lab a donc pour vocation de fournir des outils spécifiques afin que les joueurs puissent accroître leurs potentiels et leurs techniques de jeu de manière optimale. Pour ce faire, des formations destinées aux entraîneurs sont proposées à Crans-Montana. A ce jour, plus de 10'000 entraîneurs en provenance de toute l'Europe sont venus développer, ou découvrir, ce nouveau type de coaching basé sur le développement de l'individu et le mouvement.



A côté de cela, Foot Lab dispense des formations au sein de clubs professionnels et de fédérations nationales, en Suisse et dans toute l'Europe.

ZIDANE FIVE CLUB

L'ancien entraîneur du Real Madrid, Zinedine Zidane, a lui aussi reconnu le potentiel de cette méthode unique en son genre étant donné qu'il a personnellement choisi Patrick La Spina pour développer la méthodologie d'entraînement de son école de foot en France, le Zidane Five Club.

CAMPS D'ÉTÉ POUR JEUNES

Depuis 2010, Foot Lab propose des camps de football pour les jeunes de 8 à 15 ans à Crans-Montana. Les jeunes qui participent à ces camps viennent de toute l'Europe pour se réunir autour de leur passion commune, le football.

La formation tourne autour de trois axes : la motivation, la progression et la confiance. « En soit, tout tourne autour de la motivation. Si l'enfant est motivé, il va naturellement

progresser et s'il progresse, il va être en confiance » nous dit Patrick La Spina.

Tous les entraîneurs qui encadrent les camps sont formés à la méthode Foot Lab, garantissant de cette façon un contenu de très haute qualité et une progression sans faille des joueurs. Le coaching est ici également individualisé, permettant ainsi aux jeunes de participer, peu importe leur niveau de départ.

Deux formules sont proposées dans le cadre de ces camps : demi-pension ou pension complète. Il est donc possible de participer au camp tout en rentrant à la maison le soir, ou alors, de bénéficier d'un encadrement jour et nuit permettant une immersion complète similaire à ce que vivent les joueurs professionnels.

Extrêmement complets, ces camps ne développent pas seulement la technique des jeunes joueurs mais proposent également un programme éducatif afin de sensibiliser les enfants à la nutrition, au rôle du sommeil ou encore à la prévention des blessures.





FOOT LAB, A UNIQUE WAY OF TEACHING FOOTBALL

THE FOOT LAB METHOD

As a child Patrick La Spina was passionate about football, and now he has developed a new method of football training that focuses on the personal development of each player – from grassroots to professionals. It is a subject that Patrick finds fascinating, he says: "What really interests me is the individual coaching of the football player. We all need someone to reach out to us at some point, to give us advice."

Patrick has also worked in many clubs with this methodology, and he was even the technical coach of FC Basel for five years. Today, this method is recognised and used in the biggest clubs in Europe.

The Foot Lab approach aims to provide specific tools so that players can increase their potential and their playing techniques in an optimal way. To this end, training courses for coaches are offered in Crans-Montana. To date, more than 10,000 coaches from all over Europe have come to develop, or discover, this new type of coaching based on the development of the individual and their movement.

In addition, Foot Lab provides training to professional clubs and national federations in Switzerland and throughout Europe.

ZIDANE FIVE CLUB

Former Real Madrid coach Zinedine Zidane also recognised the potential of this unique approach as he personally chose Patrick La Spina to develop the training methodology for his football school in France, the Zidane Five Club.

SUMMER CAMPS FOR YOUNG PEOPLE

Since 2010, Foot Lab has been offering football

camps for young people aged 8 to 15 in Crans-Montana. The young people who participate in these camps come from all over Europe to gather around their common passion, football.

The training revolves around three axes: motivation, progression and confidence. "It's all about motivation. If the child is motivated, he will naturally progress and if he progresses, he will be confident," says Patrick La Spina.

All the coaches who supervise the camps are trained in the Foot Lab method, thus guaranteeing a very high quality content and a flawless progression of the players. The coaching is also individualised, allowing young people to participate regardless of their starting level.

Two options are available for these camps: half board or full board. It is therefore possible to take part in the camp while going home in the evening, or to benefit from day and night coaching allowing a complete immersion similar to that experienced by professional players.

These camps are extremely comprehensive and not only develop the technical skills of the young players but also offer an educational programme to raise awareness of nutrition, the role of sleep and injury prevention.

FOOT LAB

Case Postale 1773, 1211 Genève 1
www.foot-lab.ch
www.foot-lab.com
info@foot-lab.com

L'Atelier du Temps

Envie de vous faire plaisir ? D'offrir un bijou de qualité à l'un de vos proches ? L'Atelier du Temps saura répondre à vos attentes. Spécialisé dans la vente de montres et de bijoux, ce Showroom, dont le nom seul nous fait rêver, s'installe au centre de Crans-Montana en 2010. En très peu de temps, par son savoir-faire et son excellent conseil à la clientèle, l'Atelier du Temps est devenu une référence tant locale qu'internationale.

Leur équipe dynamique et motivée saura donc à même de vous proposer un choix de montres exclusives, une sélection joaillière variée, le tout au cours d'un échange personnalisé. Des valeurs comme la confiance, le respect et la reconnaissance sont profondément ancrés dans leur quotidien. Ils sont également les fiers ambassadeurs des marques qu'ils représentent telles que : Patek Philippe, Panerai, Chanel et bien d'autres. Constamment à l'écoute, ils mettent tout en œuvre pour fournir un accueil chaleureux et pérenniser les relations qu'ils entretiennent avec leurs

clients. L'expérience et la passion, font de cette maison accueillante une adresse rare et précieuse, extrêmement prisée de la clientèle locale et de passage.

Le petit plus ? Ils sont également spécialisés dans le rachat de montres et offrent le meilleur prix dans la reprise de votre montre aux conditions du marché. Alors si vous n'utilisez pas, ou plus, votre montre, pourquoi ne pas en changer ? De même que si vous souhaitez simplement la vendre ou la mettre en dépôt vente, ils se tiennent prêts à vous aider et à vous conseiller. L'incroyable équipe de l'Atelier du Temps met à votre disposition son expertise et son expérience dans le domaine pour les marques suivantes : Patek Philippe, Panerai, Audemars Piguet et Rolex. Ils seront également à même de vous diriger vers le meilleur investissement pour les années à venir. Si vous hésitez encore, pourquoi ne pas pousser la porte de l'Atelier du Temps et aller voir par vous-même ?



Want to treat yourself? Or to give a quality piece of jewellery to a loved one? L'Atelier du Temps will exceed your expectations. Specialising in the sale of watches and jewellery, this showroom set up in the centre of Crans-Montana in 2010. In a very short time, thanks to its know-how and its excellent advice to customers, the Atelier du Temps has become renowned both locally and internationally.

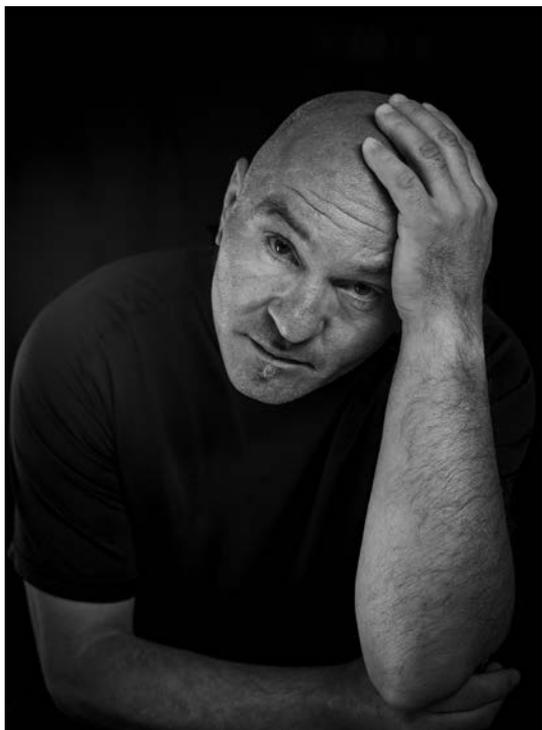
Their dynamic and motivated team will be able to offer you a choice of exclusive watches and a varied selection of jewellery, all within a personalised exchange. Values such as trust, respect and recognition are deeply rooted in their daily lives. They are also proud ambassadors of the brands they represent, such as Patek Philippe, Panerai, Chanel and many others. Constantly attentive, they do their utmost to provide a warm welcome and maintain the relationships they have with their customers. Experience and passion make this welcoming house a rare and precious

address, extremely popular with local and visiting customers.

That little extra? They are also specialised in the repurchase of watches and offer the best price buying your watch at market rate. So if you no longer want your watch, why not exchange it? If you just want to sell it or put it on consignment, they are ready to help and advise you. The incredible Atelier du Temps team offers you its expertise and experience in the field for the following brands: Patek Philippe, Panerai, Audemars Piguet and Rolex. They will also be able to direct you towards the best investment for the years to come. If you are still hesitating, why not push open the door of the Atelier du Temps and see for yourself?

L'ATELIER DU TEMPS

Rue du Prado 16, 3963 Crans-Montana
<https://www.atelierdutemps.ch>
+41 (0)27 480 14 44



LUCIANO MIGLIONICO

photographe

www.lucianomiglionico.com

Je pourrais vous parler longuement de mon métier. Je préfère laisser la parole à mes images bien plus explicites qu'un long discours.

I could tell you a lot about my job. I prefer to leave the word to my images which are more explicit than a long speech.









lucianom@bluewin.ch









Venez... saisir l'instant sur le Bénou !

Intégrer une activité physique régulière dans sa vie est devenu chose vitale et élémentaire ! La région du Haut-Plateau est reconnue pour être un des paradis de la randonnée. Son espace « Grandeur Nature » est un lieu de ressourcement et d'évasion. C'est l'occasion de prendre du plaisir et un grand bol d'air dans une montagne préservée...

Dès les températures agréables d'avril jusqu'aux couleurs flamboyantes de l'arrière-automne, le Bénou (Bisse Neuf ou de Venthône ou de Planige) se prête à merveille à la

vadrouille, à la poésie et à la contemplation. Tout au long du cours d'eau et de ses clapotis, l'amoureux de la nature se laisse emporter par de multiples détails; il se laisse embarquer sur fond de coloris, de senteurs de résine, de sons et de lumières. L'itinéraire se déroule sur un tapis d'aiguilles de mélèze dans un environnement quasi méditerranéen, aride et chaud, jusqu'à une incursion dans une gorge boisée où se situe la prise d'eau dans la Raspille (la Sarine des Valaisans !).





Le randonneur devient acteur et spectateur... et davantage encore s'il est accompagné d'amis ou d'enfants. Au hasard du sentier, il n'est pas rare de croiser d'autres promeneurs et de bénéficier des meilleures conversations! Oui, nous faisons nos meilleures expériences dans ce cadre sauvage, quand tout est calme, quand le sentier devient étroit et qu'apparaissent la légèreté du papillon, la fourmilière grouillante et laborieuse, l'écureuil vif et malicieux, le pic noir martelant l'écorce d'un pin, ... l'orchidée aux formes singulières. Ce tableau vivant est idyllique et se marie au voisinage magique de l'eau.

Le bisse serpente la montagne en pente douce tout en coupant ses flancs escarpés et rocaillieux. Il a été conçu au XVe siècle par

les indigènes pour irriguer leurs champs et abreuver le bétail.

Le Bénou croise quelques torrents qui contribuent à son débit. Une trouvaille ! Au-dessus de Planige, à 982 mètres, une ouverture entre les arbres permet d'apercevoir le Cervin (4478m). Ce point de vue est le seul endroit de la région de Sierre où ce sommet peut être observé depuis une altitude aussi basse! Le Bénou est aussi la limite politique des deux nouvelles communes : Noble-Contrée (Venthône, Miège et Veyras) et Crans-Montana (Mollens, Randogne, Montana et Chermignon).

Des panneaux thématiques expliquent la construction et l'entretien des bisse au fil des



siècles, parfois au péril de la vie des pionniers. Sur 5 km, l'itinéraire tracé a des vertus autant touristiques qu'éducatives puisqu'il traite de l'histoire du bisse, de son fonctionnement, de l'utilisation de l'eau, de la forêt, de la flore et de la faune.

Ce sentier didactique bénéficie d'une application pour smartphone. Cette touche numérique complète les informations offertes par les panneaux. Des vidéos explicatives valorisent le patrimoine environnemental, paysager et historique.

Le touriste curieux participe ainsi à une vraie visite guidée en compagnie du garde du bisse, d'un historien et d'un biologiste !

Les bisses sont bien davantage qu'une randonnée; ils ont façonné toute l'histoire du Valais. Et pour son futur, ils invitent chaque être humain à prendre conscience de la valeur de l'eau sur la terre, ainsi que des grands problèmes actuels pour assurer un accès à l'eau sur la planète pour toutes et tous !

L'eau, source de vie et de partage, est mise en valeur, ici, dans le cadre de la défense et promotion de la biodiversité et du développement durable. Un bisse n'est pas dépourvu de significations pour l'homme d'aujourd'hui: la bataille pour l'eau, un trait d'union, un retour à la nature ! Bonne balade !





SUR LE PLAN PRATIQUE

Le parcours s'effectue en aller-retour; il est possible de prolonger, à l'est de la Raspille, sur le bisse de Varone ou celui de Salquenen. Le sentier débute soit au parking d'Obabao (Est de Venthône), soit à l'arrêt de bus « Rétana » (SMC)

Il est possible de nourrir votre savoir en téléchargeant préalablement une application sur votre smartphone (Sentier du Bénou) ou de scanner les QR codes directement sur les panneaux. Des vidéos, des images, une carte et un glossaire vous seront ainsi accessibles. Un quiz, pour petits et grands, vous permettra de tester vos connaissances de manière ludique.

Pour profiter pleinement de ce cadre exceptionnel qu'offrent le bisse et son environnement naturel, il faut compter une bonne demi-journée (9 - 10 km).

Le coup d'œil sur les Alpes et la vallée du Rhône est garanti !



RESERVAIRE GÉOLOGIQUE

Eau
Wasser

entier du Bénou
Au

1000 km²
1/3

CONSUMATION

LES GLACIERS DE L'EAU

LES SIVISZ VOIHSK
Haben sie das gewusst?

C'est produit 100% que les glaciers fournissent le plus d'eau, irrigue les cultures, les bétail et les humains en est le plus besoin. Grâce à leur écoulement, les vallées d'antan ont trouvé le moyen de leur profit de cette eau et d'arranger les pays pauvres, stériles, en sites fertiles. Les habitants installèrent des copeaux à la norme des glaciers et au creux des vallées ou rivières et terrasses y accablent afin de créer les terres fécondes des vallées d'aujourd'hui. Les glaciers ont permis à l'homme de vivre dans les vallées d'aujourd'hui.

Es ist produziert 100% dass die Gletscher den meisten Wasser liefern, die die Landwirtschaft, die Viehzucht und die Menschen am meisten Wasser benötigen. Dank des Abflusses der Gletscher in die Täler haben die Menschen in den Tälern die Möglichkeit gefunden, diese Wasser zu nutzen und die Landschaften zu gestalten, die wir heute kennen. Die Gletscher haben es ermöglicht, dass die Menschen in den Tälern heute leben können.

COME ... SEIZE THE MOMENT AND EXPLORE THE BENO!



Integrating regular physical exercise has become a vital part of one's life. The Haut-Plateau region is known as a hiking paradise. Its "Grandeur Nature" area is a place to escape to and renew one's energy.

It's an opportunity to have fun and take a deep breath of fresh mountain air...

From the pleasant temperatures of April to the blazing colours and heat of late autumn, the Bénou (Bisse Neuf or de Venthône or de Planige) lends itself perfectly to wandering, poetic thoughts and contemplation. All along the watercourse the nature lover is carried away by the lapping, bubbling sounds of the water, the scents of the resin from the woodlands and the colours that make up this tranquil landscape. The walk unfolds on a carpet of larch needles in an almost Mediterranean environment, arid and hot, until it turns into a wooded gorge where the water intake is located in the Raspille.

The hiker becomes a part of the environment. It is not uncommon to come across other hikers along the trail and to enjoy the best conversations. It is possible for the hiker to have their best experiences in this wilderness; when everything is quiet, when the path becomes narrow and the lightness of the butterfly, the swarming and hard-working anthill, the lively and mischievous squirrel, the black woodpecker hammering on the bark of a pine tree, ... the orchid with its singular shapes, appear. This living picture is idyllic and made more so by being so close to the watercourse.

The bisse winds its way gently up the mountain while cutting through its steep, rocky slopes. The watercourse was designed in the 15th century by the locals to irrigate their fields and water their livestock. The Benou crosses several streams that contribute to its flow.





And there is a magical moment above Planige, at 982metres, when an opening between the trees gives the walker a glimpse of the Matterhorn (4478m). This viewpoint is the only place in the Siere region where this summit can be seen from such a low altitude.

The Bénou is also the political boundary of the two new communes: Noble-Contrée (Venthône, Miège and Veyras) and Crans-Montana (Mollens, Randogne, Montana and Chermignon).

Information panels explain the construction and maintenance of the bisses over the centuries, sometimes at the risk of the pioneers' lives. The 5km long route is both

a tourist trail and educational, as it deals with the history of the bisse, its functioning, the use of water, the forest, the flora and fauna.

This inspiring trail also has a smartphone application which complements the information offered by the panels. Explanatory videos highlight the environmental, landscape and historical heritage. The curious tourist can then take part in a guided tour with the audio help of a bisse guard, a historian and a biologist.

The Bisses are much more than a hike; they have shaped the entire history of the Valais. And their story has an important message for the future for humans to ensure access



to water on the planet for all. A bisse is not without meaning for today's man: the battle for water, a link, a return to nature. Have a nice walk!

ON A PRACTICAL LEVEL

The route is an out-and-back walk; it is possible to extend it, to the east of the Raspille, on the Varone or Salquenen bisse. The trail starts either at the Obabao car park (east of Venthône) or at the "Rétana" bus stop (SMC). It is possible to enhance your knowledge by downloading an application on your smartphone (Sentier du Bénou) or by scanning the QR codes directly on the panels.

Videos, images, a map and a glossary will be available. A quiz, for young and old, will allow you to test your knowledge in a fun way. To take full advantage of the exceptional setting offered by the bisse and its natural environment, you should allow for a good half-day's walk (9 - 10 km). The view of the Alps and the Rhone Valley is guaranteed!

THIERRY DEMANGE

RÉNOVATION  INTÉRIEURS



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



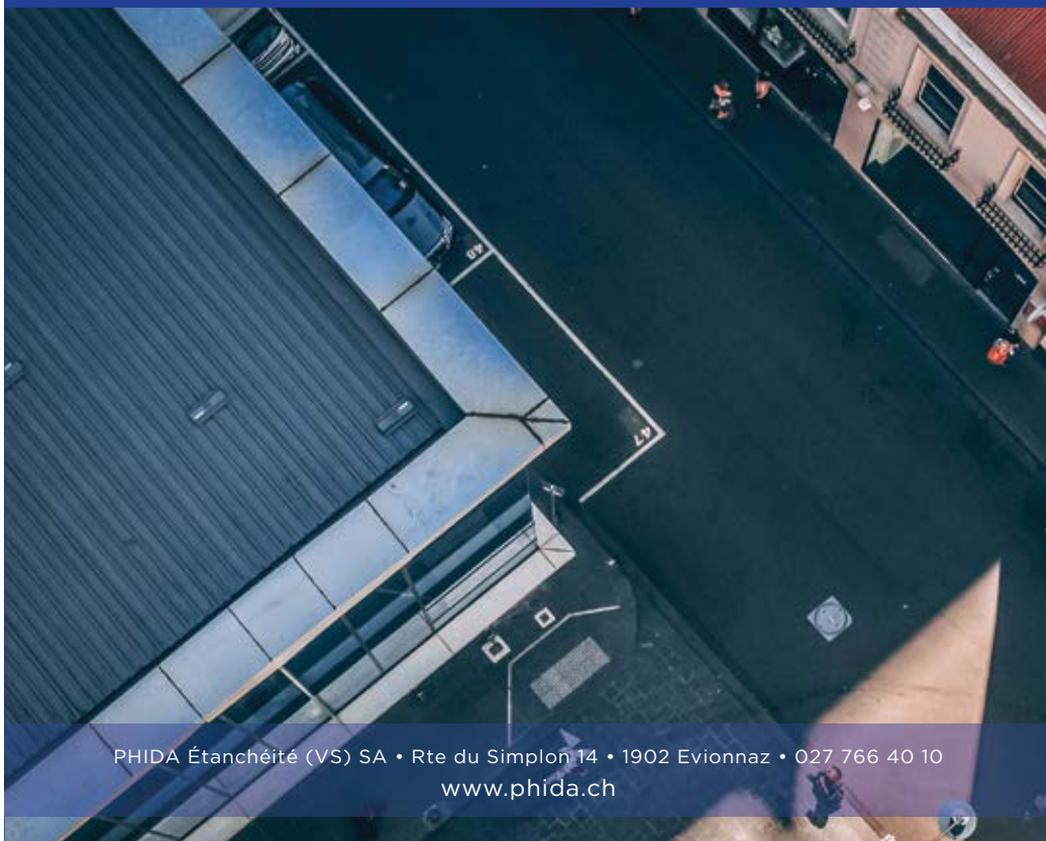
Hélène Déco
Chemin d'En Haut 15 - 1978 Lens
Hélène Briol - 079 356 53 37
helene.briol@hotmail.com ,
Sur Facebook "Hélène Déco"

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

PHIDA

À L'ABRI DU TEMPS

ÉTANCHÉITÉ FERBLANTERIE-COUVERTURE RÉSINE FAÇADE



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

Quick-Soft

Proximité, sécurité et service personnalisé à quelques minutes de chez vous

Entreprise d'informatique basée sur le Haut-Plateau, Quick-soft vous propose des services personnalisés de qualité. Leur offre se concentre sur les particuliers ainsi que sur les entreprises de toutes les tailles. De l'installation de systèmes informatiques à la réparation en passant par la vente, la surveillance et le conseil informatique, l'entreprise promet un service adapté aux besoins de leur clientèle, le tout avec rapidité et proximité.

Quick-soft est fondé en 2002 par Aristide Bagnoud. A sa retraite en décembre 2012, l'entreprise passe sous la direction de Rafael Rosiglioni, employé depuis 2011 en tant que technicien devenu au fil du temps son bras droit. Cet été Raphael célèbre ses 10 ans dans l'entreprise. Initialement Quick-soft était installée à Sierre dans un bureau d'ingénieur. En 2003, la société s'implante sur le Haut-Plateau en ouvrant un magasin à Crans. Aujourd'hui quatre collaborateurs sont employés et souhaitent développer leur équipe. Cela passe par la formation de la jeune génération. C'est pourquoi l'entreprise forme depuis quelques années des apprentis qu'elle encadre du début à la fin de leur formation en leur inculquant maturité et autonomie.

A l'origine, Rafael ne vient pas du monde de l'informatique. Il se forme en tant que dessinateur en génie civil. Ce fils du pays a grandi à Veyras et fait son apprentissage dans un bureau d'ingénieur à Sierre. Il fréquente par la suite l'école d'ingénieur en ingénierie civile. Après ses études, il quitte la région et travaille à Lausanne en tant qu'ingénieur en





omatique

Quick-Soft

Soft
omatique

Quick-Soft
omatique
ana & Sierre

informatique, période durant laquelle il suit une formation de Brevet fédéral en informatique. Puis, il a été question de retourner sur sa terre d'origine, en Valais, avec sa famille. C'est là que de fil en aiguille, il rejoint Aristide Bagnoud. L'entreprise se concentre sur trois axes principaux. Le premier est la vente de matériel et l'offre d'une assistance aux particuliers. Ceci comporte le dépannage et l'installation de matériel. Les privés peuvent se rendre à l'atelier et y déposer leurs machines pour un dépannage. Les différents collaborateurs proposent aussi de se déplacer directement sur site pour des problèmes liés par exemple à la connexion wifi. Les personnes âgées représentent la majorité de la clientèle privée de l'entreprise. Il tient à cœur à Rafael d'apporter des solutions rapides à cette population ayant plus souvent besoin d'assistance. Quick-Soft leur propose un matériel adapté, qui correspond à leur utilisation et qui peut être dépanné facilement en cas de soucis.

Un service adapté aux besoins de la clientèle, le tout avec une rapidité et proximité.

L'entreprise peut aussi compter sur les habitants de la station pour jouer le jeu et continuer à acheter du matériel chez eux face à leurs grands concurrents : les discounters en ligne. C'est grâce à cette clientèle privée que l'entreprise locale peut régater face aux grandes enseignes et proposer un service personnel et de proximité. Si l'on prend comme exemple les cartouches d'encre, les particuliers en ont besoin rapidement et les hard discounters ne font pas le poids face à une entreprise basée à cinq minutes de chez eux. Ceci évite aussi aux habitants de la station et aux touristes de descendre en plaine. Il est plus agréable d'avoir un service directement en station, par exemple pour un chargeur oublié ou un problème de wifi dans un appartement. Grâce à eux, les touristes peuvent profiter d'un séjour à Crans-Montana sans le

besoin de quitter le haut-plateau. Le deuxième axe est la vente de matériel et le support aux PME. Leur clientèle se partage entre Crans-Montana et Sierre. De petits bureaux à une ou deux personnes aux plus grandes entreprises avec plus de 40 PC en passant par des entreprises de taille moyenne, Quick-Soft propose ses services pour tous les types d'entreprises et pour toutes les étapes de vie de celles-ci. De l'installation de l'entreprise au service de réparation, Quick-soft est présent pour toutes ces étapes. L'entreprise propose une aide à l'installation et au management des structures informatiques et la mise en place des locaux, des réseaux, du câblage informatique afin d'installer une structure informatique performante. L'exemple le plus illustratif est le déménagement d'entreprises où il faut organiser le déplacement d'une infrastructure selon un planning fixé tout en la gardant opérationnelle. Le dernier axe est un service de surveillance pour les chalets de la station. Les habitants ont besoin de surveiller leur habitation et les alentours de la résidence lors qu'ils sont à l'étranger. Quick-Soft propose donc l'installation de caméras de surveillance afin de toujours avoir un œil sur les propriétés. L'entreprise attribue un collaborateur fixe à chaque client, ce qui permet de créer une relation singulière afin de saisir avec le plus d'exactitude possible les besoins réels du client. Ceci permet un suivi et un confort maximal pour le client tout au long de l'année. Chaque client, que ce soit un privé ou une entreprise, peut facilement atteindre sa personne de référence afin qu'elle intervienne le plus rapidement possible. Quick-Soft intervient au mieux et de manière la plus réactive lorsque cela est nécessaire, que ce soit chez des particuliers ou pour des entreprises. La société propose différents appareils informatiques selon les besoins de ses différents clients. Les collaborateurs analysent les critères et l'utilisation de chacun afin de proposer la solution la plus adéquate à chaque utilisation. Le matériel sera ensuite à dispositions dans les 24 à 48 heures qui suivent la commande. Que vous cherchiez un appareil plus léger, portable, fin, discret ou une machine puissante avec un poids plus important, un grand écran, Quick-Soft vous écoutera, conseillera et trouvera l'ordinateur qui vous colle à la peau. De plus, les différents collaborateurs, biens qu'ils ne soient pas des formateurs, prendront



volontiers quelques heures avec un client pour leur prêter assistance. Qu'il s'agisse de la procédure pour lire ses e-mails, de l'utilisation d'un programme, de comment réaliser une vidéo-conférence ou de l'utilisation et configuration de tablettes pour toute la famille, Quick-Soft sera ravi de vous renseigner. L'entreprise va encore plus loin et, dans la mesure du possible, propose des séances de formation de base en informatique. La situation pandémique a modifié notre relation à l'informatique. Avec l'explosion du télétravail, toutes les personnes possédant une résidence secondaire sont venues s'installer plus longuement en station afin d'y continuer leur quotidien professionnel. Ce changement a créé un besoin en équipements informatiques performants. Il a fallu aussi trouver des astuces afin de proposer les mêmes outils de travail à la maison qu'au bureau. De plus en plus d'entreprises travaillent maintenant avec des logiciels hébergés en ligne et les collaborateurs n'ont plus besoin d'être forcément au bureau afin d'utiliser les logiciels. Ils peuvent travailler comme s'ils étaient au bureau, mais depuis la maison. Quick-Soft participe activement à cette transition en fournissant le matériel nécessaire lorsqu'une entreprise n'a pas recours à un logiciel en ligne. Cependant, le télétravail

est aussi source de risques. Les dangers de piratage sont grandement attisés. C'est pourquoi Quick-Soft propose également pour les entreprises, ou privés, des solutions de sauvegardes personnalisées pour s'assurer que les données soient bien sauvegardées. C'est une particularité sur laquelle l'entreprise met un point particulier. Elle veut rendre attentif ses clients à l'importance de cette démarche. Il est impossible de protéger une entreprise d'une attaque informatique, la meilleure sécurité est donc une sauvegarde. Quick-Soft propose des solutions intégrées en sauvegardant les données des clients chez eux. Ceci permet, en cas d'attaque massive qui vient toucher les données chez leurs clients, à restituer les données préalablement stockées dans leurs locaux. Si vous souhaitez prendre rendez-vous, Quick-Soft est ouvert tous les après-midis de 14h à 18h hors-saison et toute la journée en période saisonnière. Vous trouverez toujours un collaborateur le matin, généralement attribué pour les rendez-vous clients et les travaux de maintenance. L'entreprise est joignable par téléphone, mail et bientôt via les réseaux sociaux !



QUICK-SOFT

Proximity, security and personalised service just a few minutes from your home

Quick-Soft offers personalized, quality services here on the Haut-Plateau. Their services cover all sizes of companies from individuals - including specialised help for the elderly - to larger corporations. From computer repairs to the installation of whole systems, the company promises a quick and efficient service which is tailored to each and every customer, including sales, monitoring and computer consulting.

The company focuses on three main areas. The first is the sale of equipment and the provision of assistance to individuals - including repairing and installing computing equipment. Private individuals can come to the workshop and drop off their machines for repair. Quick-Soft can also go to customer's homes or offices to help provide solutions such as WiFi connection problems. The elderly make up the majority of the company's private customers and company director Rafael Rosiglioni makes it his business to provide the help they require. Quick-Soft can offer them adapted equipment which is easy to use and can be easily repaired. The company can also count on the residents of the resort to play the game and continue to buy equipment from them in the face of their great competitors: the online discounters. It is thanks to this private clientele that the local company can compete with the big names and offer a personal and local service. For example, with ink cartridges, people need them quickly and the online retailers and larger stores are no match for a company based five minutes from people's houses. It is far more pleasant to have a service directly in the resort, for example for a forgotten charger or a wifi problem in a flat. Thanks to them, tourists can enjoy a stay in

Crans-Montana without having to leave the high plateau.

The second axis is the sale of equipment and support to SMEs. Their customers are divided between Crans-Montana and Sierre. From small offices with one or two people to the largest companies with more than 40 PCs and medium-sized companies, Quick-Soft offers its services for all types of companies and for all stages of their life. From the installation of the company computer systems to the repair service, Quick-Soft is there for all these stages. The company offers assistance with the installation and management of IT structures and the setting up of premises, networks and computer cabling in order to install a high-performance IT structure. The most illustrative example is the relocation of companies, where it is necessary to organise the relocation of an infrastructure according to a fixed schedule while keeping it operational.

The last axis is a surveillance service for the chalets in the resort. Residents need to monitor their home and the surroundings of their residence when they are abroad. Quick-Soft therefore offers the installation of surveillance cameras to keep an eye on properties at all times.

The company assigns a permanent member of staff to each customer, which makes it possible to create a unique relationship in order to capture the customer's real needs as accurately as possible. Each customer, whether a private individual or a company, can easily reach his contact person so that he can assist as quickly as possible. Quick-Soft intervenes in the best and most reactive way

when it is necessary, whether it is for private individuals or for companies. The company offers different computer equipment according to the needs of its various customers.

The employees analyse the criteria and the use of each one in order to propose the most adequate solution for each setting.

The equipment will then be available within 24 to 48 hours of the order being placed. Whether you are looking for a lighter, portable, slim, discreet device or a powerful machine with a greater weight and a large screen, Quick-Soft will listen to you, advise you and find the computer that suits you. In addition, the various employees will gladly take a few hours with a customer to assist them. Whether it's about how to read your e-mails, how to use a program, how to make a video conference or how to use and configure tablets for the whole family, Quick-Soft will be happy to help you. The company goes even further and, where possible, offers basic computer training sessions.

Quick-soft was founded in 2002 by Aristide Bagnoud. After he retired in December 2012, the company was taken over by Rafael Rosiglioni, who had been employed since 2011 as a technician and had become his right-hand man over the years. This summer Raphael celebrates his 10th anniversary with the company. Initially Quick-soft was based in Sierre in an engineering office. In 2003, the company moved to the Haut-Plateau and opened a shop in Crans. Today, four staff are employed at the site and they are looking to expand their team. This requires training up the younger generation. This is why the company has been training apprentices for a few years now and supervising them from the beginning to the end of their training. Rafael did not originally come from the world of IT. He trained as a draughtsman in civil engineering. But after his studies he went to work in Lausanne as a computer engineer, where he completed a Federal Certificate in Computer Science, before returning to the Valais and joining Aristide Bagnoud at Quick-Soft.

The pandemic situation has changed people's relationship with computers. With the explosion of teleworking, all those who have a second home have come to live in the resort

for longer periods of time and have been working from here. This change has created a need for high-performance computer equipment. It has also been necessary to find ways of offering the same working tools at home as in the office. More and more companies are now working with online hosted software and employees no longer need to be in the office to use the software. They can work as if they were in the office, but from home. Quick-Soft actively participates in this transition by providing the necessary hardware when a company does not use online software. However, teleworking is also a source of risk. The dangers of hacking are greatly heightened. This is why Quick-Soft also offers companies, and private individuals, customised backup solutions to ensure that data is well backed up. This is an essential part of homeworking and an area that the company is keen to promote. Quick-Soft wants to make its customers aware of the importance of this approach. It is impossible to protect a company from a computer attack, the best security is therefore a backup. Quick-Soft proposes integrated solutions by backing up the data of the customers at their home or office. This makes it possible, in the event of a massive attack which targets the data on the system, to restore the data previously stored.

If you wish to make an appointment, Quick-Soft is open every afternoon from 2pm to 6pm out of season and all day during the summer season. You will always find a staff member in the morning, ready to deal with customers and help with maintenance work. The company can be reached by phone, e-mail and, soon, via social networks.

Quick-Soft

Rue Centrale 14, 3963 Crans-Montana

www.quick-soft.ch

+41 (0)27 480 10 52



**Votre partenaire
informatique**

Quick-Soft
informatique

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

Rue Centrale 14, 3963 Crans-Montana

T 027 480 10 52, F 027 480 39 67, P 079 332 47 04

www.quick-soft.ch, info@quick-soft.ch



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

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



Le chalet est situé dans un site exceptionnel et préservé, à proximité directe du golf Ballesteros à Crans-Montana. Les grandes baies vitrées offrent des vues spectaculaires sur les Alpes et le Mont Blanc. Crans-Montana, station animée toute l'année, profite de 300 jours d'ensoleillement par an. Construit avec des matériaux authentiques par l'entreprise centenaire « Chalets Bayrou », ce chalet neuf offre 850 m² d'espace de vie desservi par un ascenseur. 6-9 chambres, parking en sous-sol pour 5 voitures, la possibilité de personnaliser l'intérieur, piscine, spa, cave à vin...

Prix sur demande

This unique property is more than just a chalet. Built to the highest standards by leading Swiss architects and craftsmen, this family chalet offers a rare opportunity to create a delightful family home. Benefiting from over 300 days of sun and walking distance from "Le Regent Crans-Montana College" and the Ballesteros golf course the chalet offers spectacular views over the best of the Alps and the Mont Blanc. Located in a quiet and exclusive area of Crans-Montana, it also offers a perfect year round blend of a discretion yet international and cosmopolitan lifestyle. The property consists of 850 sqm of living space with 6-9 bedrooms and staff accommodation.

Price on request

www.altitude-immobilier.ch

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







Restaurant La Plage

Une épopée culinaire féérique au fil des saisons

Si vous avez déjà longé l'étang de la Moubra, vous êtes forcément tombés sur ce magnifique chalet niché au bord de l'eau. Entre montage, forêt et lac, le restaurant La Plage offre à ses invités un cadre féérique en hiver et nous transporte en bord de mer en été. Ce lieu idyllique est, depuis quelques années, entre les mains de Jelmer Bignell. D'origine hollandaise mais vivant en Suisse depuis plusieurs années, Jelmer affirme avoir trouvé son bonheur à Crans-Montana. Après avoir créé l'établissement le Zéro Dix, au pied du téléphérique de Cry d'Er, et toujours en quête de nouvelles expériences, Jelmer tombe sous le charme de ce chalet, de son lac et de sa vue sur la Moubra. Découvrez avec nous ce lieu atypique à travers le regard de son tenancier.

Parlez-nous du restaurant. Quelle est l'histoire de l'établissement ? Qu'est-ce qui vous plaît dans le lieu et dans son emplacement ?

Le lieu a une longue histoire. Il est très connu déjà depuis les années 50 à travers différentes compétitions de natation. C'était à l'époque un buffet. Le chalet est original. Il n'a pas bougé depuis un peu près 70 ans. L'on remarque, avec la natation, que son histoire est intimement liée à la vie au bord de l'eau. C'est une relation que nous avons souhaité conserver. C'est seulement dans les années 80 que le chalet devient l'hôte d'un vrai restaurant. Il sera géré durant plusieurs années par Jean-Paul Sprenger avant de passer entre mes mains en 2016.

Le propriétaire est la bourgeoisie de Montana. La rénovation du lieu s'est faite en collaboration avec la bourgeoisie et la commune. Le but était de garder le charme de cette ancienne bâtisse mais d'y créer une synergie avec le lac, la pelouse et le restaurant. C'est un lieu paisible avec une vue sur le domaine, ce qui est rare. Il est vrai que l'on a plus souvent vue sur la plaine. Je dois vous avouer que je suis tombé amoureux de cette vue. Depuis, notre équipe mets tout en œuvre pour faire vivre le restaurant au gré des saisons et en respectant son environnement. En hiver par exemple, nous proposons une bulle transparente qui vous permet de profiter d'un repas au chaud, sous la neige, dans un cadre féérique. En été, nous allons même jusqu'à proposer des repas sur le lac. Le restaurant est un lieu vivant qui ne cesse de se réinventer.

La terrasse est l'atout majeur du restaurant mais nous ne nous sommes pas arrêtés à son exploitation. Nous vous proposons un service de take-away pour la partie plage. Si vous rentrez dans le restaurant, vous réaliserez que nous avons aussi rénové toute la cuisine. C'est un cadre magnifique pour les cuisiniers, dans la continuité de la connexion de l'établissement avec la nature.

Nous proposons maintenant une cuisine avec four à charbon cent pour cent végétale, sans gaz ni électricité. En plus d'être écologique, c'est aussi un vrai atout culinaire, qui rajoute un léger goût de barbecue à nos plats.







Parlez-nous de votre équipe. De qui est-elle composée ?

J'ai deux bras droits avec qui je travaille depuis huit ans et sans qui le restaurant ne serait pas ce qu'il est, mon chef de cuisine et mon chef de service. Nous avons créé le Zéro Dix à Anzère ensemble il y a de ça des années. C'est grâce à eux que les concepts fonctionnent. Selon moi, ils sont plus importants que je ne le suis dans la réussite de nos établissements. C'est important de travailler ensemble, en équipe. Cependant, il y a aussi d'autres personnes indispensables au bon fonctionnement de l'établissement et importantes pour moi, comme mes responsables de salle et de cuisine qui eux restent au restaurant à l'année.

Parlez-nous de votre cuisine. Qu'elles sont vos inspirations pour votre carte ? Le mélange entre recettes de grands-mères et proposition de repas végétariens/véganes est surprenant. Pourquoi avoir fait ce choix entre tradition et modernité ?

Travailler des produits locaux fait partie de l'ADN même du restaurant. Nous travaillons avec des producteurs des communes, valaisans et suisses. Ce terroir est pimenté par une équipe très internationale en cuisine. De plus, la clientèle de la station l'est aussi, ce qui nous permet de proposer des plats plus osés. L'équipe en cuisine est extrêmement compétente, c'est pourquoi nous adorons faire une cuisine de qualité au niveau brasserie. J'ai le luxe que mes cuisiniers me proposent de nouvelles idées régulièrement, ce qui nous permet de proposer souvent trois choix végétarien/végane sur notre carte. C'est un plus pour le restaurant car ce type de plats est très demandé au niveau international.

Votre cuisine est variée et propose des plats internationaux comme la paëlla. Cependant, votre carte est aussi composée de nombreux ingrédients locaux comme du bœuf d'Hérens ou du filet de perches du Lötschental. Pouvez-vous nous parler de l'importance

pour vous entre cuisine internationale et consommation locale ? Comment choisissez-vous vos produits et vos fournisseurs ?

Nous respectons les produits du terroir mais les servons d'une autre manière. Le restaurant a proposé un buffet valaisan pendant 40 ans, nous ne voulions pas briser cette tradition. Dans cette optique, nous proposons par exemple une raclette revisitée. Tous les produits d'une raclette classique sont présents mais en espuma. C'est une version d'été, plus légère que la raclette traditionnelle. Vous retrouvez les mêmes goûts en bouche mais sous forme de mousse tiède. Nous jouons avec la cuisine tout en respectant les traditions. Je choisis mes fournisseurs les plus proches possible. Certains viennent même de la commune. Cependant ce n'est pas envisageable à toutes les périodes de l'année. Les saisons sont courtes c'est un vrai challenge pour tous les restaurateurs. Prenez par exemple l'abricot, il n'est produit ici que quelques semaines. C'est pourquoi je me fournis directement chez les petits producteurs locaux ainsi que dans de plus grandes entreprises qui elles aussi se fournissent chez des petits producteurs. Il s'agit de jongler entre les deux et faire des concessions afin d'avoir un plat le plus local possible. Notre carte est composée de beaucoup de produits avec certification valaisanne et suisse.

Votre restaurant propose plusieurs concepts surprenants. D'où vous viennent ces idées et à quelle expérience de futurs clients peuvent s'attendre en réservant une table chez vous ?

Comme mentionné précédemment, nous essayons le plus possible de vivre en harmonie avec l'environnement qui entoure le restaurant. De plus, nous essayons de nous réinventer constamment en lançant plusieurs petits concepts intégrés dans le concept général du restaurant. Selon moi, la meilleure partie dans le fait d'avoir un restaurant c'est de pouvoir réfléchir à ses concepts et les créer de toutes pièces. Chaque saison nous lançons de petites nouveautés et chaque saison est différente. Nous proposons par exemple un concept romantique de tables flottantes sur le lac en été, un diner sous les étoiles ou encore un buffet dans la neige pour le chemin des lanternes. Nous sommes ouverts 11 mois dans l'année ce qui nous permet de vraiment jouer

avec le cycle des saisons. Notre grande fierté c'est le fish market que nous proposons tous les jeudis soirs en été. Le concept est né d'une interrogation : souvent, même en bord de mer, le poisson passe par Paris, alors pourquoi ne pas le faire ici ? Le poisson n'est pas très consommé en montagne car il est difficile de garder une ligne de poisson frais. Nous avons donc créé une ligne logistique depuis le célèbre marché parisien de Rungis. Le camion part à deux heures du matin et arrive ici vers midi. Le poisson que nous servons le soir est donc aussi frais qu'en Bretagne.

De la recette de grand-mère aux spécialités relevées d'une petite touche internationale, en passant par les grands classiques.

Ceci nous permet de proposer des poissons surprenants et variés provenant de tous les coins du monde comme le poisson perroquet ou le marlin. Le principe est ensuite de payer le poisson au gramme, ce qui permet à notre clientèle de déguster quatre ou cinq poissons différents au lieu de ne manger qu'un gros filet. Le poisson, frais comme en vacances, est ensuite grillé. La soirée est spéciale, même pour nous, nous proposons souvent de la live musique, l'on se sent en vacances. Je suis très fier de proposer une soirée féérique.



RESTAURANT LA PLAGE

A magical culinary journey through the seasons

If you have ever walked along the Moubra lake, you will have come across this magnificent chalet nestled on the water's edge. Between mountain, forest and lake, the restaurant La Plage offers its guests a magical setting in winter and transports the diner to the seaside in summer. This idyllic place has been in the hands of Jelmer Bignell for several years. Originally from the Netherlands but living in Switzerland for several years, Jelmer says he has found his happiness in Crans-Montana. After having created the Zéro Dix establishment, at the foot of the Cry d'Er cable car, and always in search of new experiences, Jelmer fell under the spell of this chalet, its lake and its view of the Moubra. Discover this unusual gem through the eyes of its owner.



Tell us about the restaurant. What is the history of the establishment? What do you like about the place and its location?

The place has a long history. It has been well known since the 1950s through various swimming competitions. At that time it was a buffet. The chalet is original. It hasn't changed for about 70 years. You can see, with swimming, that its history is intimately linked to life on the water. It is a

relationship that we wanted to keep. It was only in the 1980s that the chalet became the host of a real restaurant.

It was managed for several years by Jean-Paul Sprenger before passing into my hands in 2016.

The owner is the bourgeoisie of Montana (a public role, like a mayor). The renovation of the place was done in collaboration with the bourgeoisie and the local authority.

The aim was to keep the charm of this old building but to create a synergy with the lake, the lawn and the restaurant. It is a peaceful place with a view of the estate, which is rare. I must admit that I fell in love with this view. Since then, our team has done everything possible to make the restaurant live according to the seasons and respecting its environment. In winter, for example, we offer a transparent bubble that allows you to enjoy a warm meal under the snow, in a magical setting. In summer, we even go so far as to offer meals on the lake. The restaurant is a lively place that never stops reinventing itself. The terrace is the restaurant's main asset, but we have not stopped at there. We offer a take-away service for the beach area. If you go into the restaurant, you will realise that we have also renovated the whole kitchen. It is a beautiful setting for the cooks, continuing the connection of the restaurant with nature. We now offer a kitchen with a 100% vegetable charcoal oven, without gas or electricity. In addition to being environmentally friendly, it is also a real culinary asset, adding a slight barbecue flavour to our dishes.



Tell us about your team. Who does it consist of?

I have two right-hand men with whom I have worked for eight years and without whom the restaurant would not be what it is, my chef de cuisine and my chef de service. We created the Zéro Dix in Anzère together years ago. It is thanks to them that the concepts work. In my opinion, they are more important than I am in the success of our establishments. It is important to work together as a team. However, there are also other people who

are essential to the smooth running of the establishment and important to me, such as my kitchen and dining room managers who stay in the restaurant all year round.

Tell us about your kitchen. What are your inspirations for your menu? The mix between grandmotherly recipes and vegetarian/vegan meals is surprising. Why did you make this choice between tradition and modernity? Working with local products is part of the restaurant's DNA. We work with local, Valaisan and Swiss producers. This terroir is spiced up by a very international team in the kitchen. Moreover, the resort's clientele is also international, which allows us to offer more daring dishes. The team in the kitchen is extremely competent, which is why we love to do quality cuisine at brasserie level. I have the luxury of my cooks coming up with new ideas on a regular basis, which means we often have three vegetarian/vegan options on our menu. This is a plus for the restaurant as these types of dishes are in high demand internationally.

Your cuisine is varied and offers international dishes such as paella. However, your menu also includes many local ingredients, such as Hérens beef and Lötschental perch fillet.

Can you tell us about the importance for you of international cuisine and local consumption? How do you choose your products and suppliers? We respect local products but serve them in a different way. The restaurant has offered a Valaisan buffet for 40 years, we didn't want to break this tradition. With this in mind, we offer a revisited raclette (melted cheese dish), for example. All the products of a classic raclette are present but in espuma. It is a summer version, lighter than the traditional raclette. You find the same flavours in the mouth but in the form of a warm mousse. We play with the cuisine while respecting traditions. I choose my suppliers as close as possible. Some even come from the commune. However, this is not possible at all times of the year. The seasons are short, which is a real challenge for all restaurateurs. Take apricots for example, they are only produced here for a few weeks. That's why I buy directly from small local producers as well as from larger companies who also buy from small producers. It's a question of juggling the two and making



concessions in order to have a dish that is as local as possible. Our menu is composed of many products with Valais and Swiss certification.

Your restaurant offers several surprising concepts. Where do these ideas come from and what experience can future customers expect when booking a table with you?

As mentioned before, we try as much as possible to live in harmony with the environment surrounding the restaurant. In addition, we try to constantly reinvent ourselves by introducing several small concepts integrated into the overall restaurant concept. In my opinion, the best part of having a restaurant is being able to think about and create its concepts from scratch. Every season we launch new ideas and every season is different. For example, we have a romantic floating table concept on the lake in the summer, a dinner under the stars or a buffet in the snow for the lantern trail. We are open 11 months of the year, which allows us to really play with the cycle of the seasons. Our great pride is the fish market that we offer every Thursday evening in summer.

The concept was born from a question: often, even by the sea, the fish goes through Paris, so why not do it here? Fish is not much consumed in assembly because it is difficult to keep a line of fresh fish. So we created a logistics line from the famous Parisian market of Rungis. The lorry leaves at two in the morning and arrives here around noon. The fish we serve in the evening is therefore as fresh as in Brittany. This allows us to offer surprising and varied fish from all over the world, such as parrot fish or marlin. The principle is then to pay for the fish by the gram, which allows our customers to taste four or five different fish instead of just eating a big fillet. The fish, fresh as on holiday, is then grilled. The evening is special, even for us, we often have live music, you feel like you are on holiday. I am very proud to offer a magical evening.

Restaurant La Plage

Impasse de la Plage, 3963
Crans-Montana
www.restaurantlaplage.ch
+41 (0)27 481 27 87

NOS TALENTS SONT MULTIPLES

MENUISERIE - EBENISTERIE - CHARPENTE - AGENCEMENT D'INTERIEUR



DUC JOLIAT

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



Neige - Entretien - Conciergerie

T. 079 212 28 26
info@necprosa.ch
www.necprosa.ch
3963 Crans-Montana

Jean-Paul Barras S.A

ELECTRICITE

+MAÎTRISE FEDERALE+

CONCESSION DE SIERRE ENERGIE
ENERGIE DE SION REGION
SWISSCOM



Shop in Crans

Arts Ménagers - Quincaillerie
Grand-Place – 3963 CRANS-MONTANA

Tél. 027 481 39 55 – Fax 027 481 96 55

Tél. 027 481 39 56 – Fax 027 481 96 15

www.shop-in-crans.ch / shop-in-crans@bluewin.ch

ELECTRICITE • TELEPHONE • APPAREILS ELECTROMENAGERS • ARTS MENAGERS • QUINCAILLERIE



Chermignon-Lens



Tel:078 709 53 76
www.rudazpaysagiste.ch

**BARRAS
ENSEIGNES**

réalisations publicitaires



barras-enseignes.ch

Cosimo Crisafulli



Peinture S.à.r.l.

**25
ans**
1995-2020

Crans-Montana 1978 Lens

079 220 74 35

079 221 75 18

crisafulli_peinture@hotmail.com

René Rey

sports



CONFECTION
CHAUSSURES
SKI
LOCATION
GOLF



RUE CENTRALE 48
3963 CRANS-MONTANA
TÉL. FAX 027 481 25 44

www.renereysports.ch



SKI-SERVICE
au départ
de la télécabine
Crans Cry-d'Er
TÉL. 027 481 46 02

Montanagest sàrl

Michel Mendicino

ADMINISTRATION D'IMMEUBLES
RÉNOVATIONS • COMPTABILITÉ
DOMICILIATIONS • ASSURANCES

Où sommes-nous?

Au centre de Montana,
au dessus du «Café du Centre»
au 1^{er} étage

Comment nous joindre?

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

Discretion et compétence
depuis 2007 à votre service

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

Ecole de conduite

osmose



Bovio Yvan - formateur FSEA - expert ASMC
079 310 84 31 - Sierre - Crans-Montana
www.auto-ecole-osmose.com



NOUVEAU

à Crans Montana dans la Galerie du Prado

MICHÈLE COIFFURE



Sur présentation de ce bon

10%

vous est offert sur un service
de votre choix.

Un seul bon par personne

Galerie du Prado 9
3963 Crans Montana
027 481 77 77
michele.coiffure@bluewin.ch

On appointments :
Private room to provide a peaceful
environment for hair styling needs.

Sur rendez-vous

Charly Mabillard SA

Menuiserie - Cuisine - Fenêtres PVC

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

Tél. 027 483 18 24 Fax 027 483 53 37
 charlymabillardsa@gmail.com



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

chetzeron
 crans-montana 2112m

restaurant +41 27 485 08 08
 hôtel +41 27 485 08 00

hotel@chetzeron.ch
 www.chetzeron.ch

Taillens

L'ARTISANAT ET LA PASSION DU GOÛT
 DEPUIS 1943

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

350666.ch



bonvin

b-groupe.ch

Votre meilleur choix !

sanitaire, chauffage, ventilation,
ferblanterie-couverture, étanchéité, dépannage
Maîtrises Fédérales ✓

Atelier & Bureau Crans-Montana

Rue de l'Ehanoun 6 – CH-3963 Crans-Montana

T. +41 (0)27 481 27 17

crans-montana@b-groupe.ch - www.b-groupe.ch



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

COPIEUR
MOBILIER
PAPETERIE



 FELIX

ROUTE DES LACS 32 | SIERRE | 027 456 31 31 | INFO@FELIX-BUREAUTIQUE.CH

AS Concept

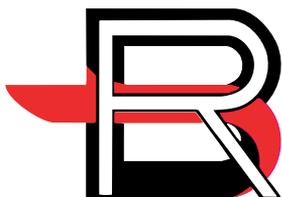
— Votre feu, notre passion —



079 130 18 05
www.asconcept.ch

Cheminées
poêles - tubages

attika®
FEUERKULTUR



berclaz + romaiher 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-romaiher.ch



3974 mollens - 3971 chermignon

Chubb sicli

Bestfire Technologies

Matériel-Incendie SA

DETECTION

EXTINCTION

SECURISATION

EVACUATION

Agence du Valais

Rue des Sablons 15 - 1920 Martigny

Tel : +41 27 345 39 67

Fax : +41 27 323 16 09

valais@sicli.ch

Votre sécurité, notre métier !!!



- Extincteurs
- Cours d'extinction
- Alarmes intrusion et incendie
- Postes incendie
- Luminaires de secours
- Plans d'évacuation

Maclin SA
Chemin de la Mairie 5
CH - 1223 Coligny
Tel. 032 942 42 42
Fax 032 942 42 43

info@nu-swift.ch



www.nmth.ch



Résidence du Rhône

Studio - 2^{ème} étage

La résidence est située près du centre de Montana et possède une piscine intérieure. Magnifique vue sur les Alpes valaisannes.
Surface du studio d'environ 30 m²

Prix : CHF 165'000.-

Etrier

Studio – 1^{er} étage

Située à deux pas du centre de Crans et des remontées mécaniques, la résidence bénéficie des services hôteliers, spa, piscine intérieure et extérieure.
Surface du studio environ 35 m².

Prix : CHF 230'000.-



Etrier C

Studio - 3^{ème} étage

Située à deux pas du centre de Crans et des remontées mécaniques, la résidence bénéficie des services hôteliers, spa, piscine intérieure et extérieure.
Surface du studio environ 36 m².

Prix : CHF 230'000.-



Petit Vallon A

Appartement 2 1/2 pièces – 1^{er} étage

Résidence située à cinq minutes à pied du centre de Crans-Montana et des remontées mécaniques Crans-Merbé-Cry d'Er et des nombreux divertissements proposés: restaurants, bars, shopping, bien-être, sport et culture. L'appartement se situe dans un quartier calme et résidentiel.
Surface de l'appartement environ 50 m².

Prix: CHF 350'000.-



Appartements 2 1/2 pièces



Les deux Golfs

Appartement 2^{1/2} pièces – Rez-de-chaussée

Charmant appartement montagnard dans une résidence idéalement située à cinq minutes à pied du centre de Crans et de toutes commodités. Exposé plein sud avec vue sur la chaîne des Alpes, cet appartement vous garantit un calme et une atmosphère chaleureuse. Surface de l'appartement environ 63 m².

Prix : CHF 399'000.-

Carnéole

Appartement 2^{1/2} pièces – Rez-jardin

C'est par son cadre bucolique et champêtre que la résidence "Carnéole" vous emmènera dans une ambiance calme et reposante. Ce logement, orienté ouest, est idéal pour toute personne souhaitant s'installer à l'année comme pied à terre à la montagne. Surface de l'appartement environ 56 m².

Prix : CHF 420'000.-



***Vous souhaitez vendre? Faire estimer votre bien immobilier?
Notre équipe est régulièrement en recherche de biens spécifiques à la vente pour répondre à une forte demande des besoins de notre clientèle. Définir le prix juste et vendre dans un délai idéal: tel est le défi que nous relevons au quotidien. Nos atouts sont l'écoute, l'expérience et une parfaite connaissance du marché.
Nos professionnels se feront un plaisir de vous accompagner tout au long de votre démarche.***





Les Pierres C

Appartement 3^{1/2} pièces – Rez-jardin

Résidence de haut-standing à proximité du centre de Montana et jouissant d'une magnifique vue sur les Alpes valaisannes. Charmant et lumineux appartement de 3^{1/2} dans un environnement calme avec une atmosphère paisible, cadre verdoyant et ensoleillement tout au long de l'année. Surface de l'appartement d'environ 80 m².

Prix : CHF 1'090'000.-

Syrah

Appartement 3^{1/2} pièces – 2^{ème} étage

Résidence de haut-standing parfaitement situé au cœur de la station de Crans-Montana. Ce bel appartement composé de matériaux clairs et modernes ainsi que ses espaces généreux en font un lieu de vie idéal et vous permettra de profiter d'un ensoleillement tout au long de l'année. Surface de l'appartement d'environ 85 m².

Prix : CHF 895'000



Champ des Celtes B

Appartement 3^{1/2} pièces – 1^{er} étage

La Résidence "Champ des Celtes" se situe dans un environnement paisible à Bluche, à quelques minutes de Crans-Montana. Superbe appartement de standing dans ambiance montagne-chic avec jolie vue sur les Alpes prêt à vous offrir des moments de détente. Surface de l'appartement d'environ 81 m².

Prix : CHF 990'000.-



Résidence Albert Barras

Appartement 3^{1/2} pièces – 1^{er} étage

Dans une des rues principales de Crans-Montana, la résidence Albert Barras vous permettra de profiter de tous les avantages de la vie en centre de station. Restaurants, bars, commerces et boutiques ne sont qu'à quelques pas. Surface de l'appartement d'environ 75 m².

Prix : CHF 480'000.-



Appartements 3 et 4 1/2 pièces



Aiglon

Appartement 4^{1/2} pièces – 2^{ème} étage

Appartement entièrement agencé en vieux bois avec des matériaux de haut-standing profitant d'une magnifique vue panoramique sur les sommets enneigés. La résidence bénéficie d'un environnement paisible, à proximité immédiate des pistes de ski.

Surface de l'appartement d'environ 100 m².

Prix: CHF 850'000.-

Bristol A

Appartement 4^{1/2} pièces – 3^{ème} étage

En plein cœur de Crans-Montana avec vue surplombant le golf et les plus beaux sommets des Alpes, c'est la promesse que vous fait « Bristol A ». Cet appartement rénové vous offre un logement de qualité, moderne et lumineux en plus de sa situation exceptionnelle.

Surface de l'appartement d'environ 145 m².

Prix : CHF 2'700'000.-



Cascade d'Eden

Appartement 4^{1/2} pièces – 3^{ème} étage

Niché dans les combles de la résidence, cet appartement promet une vue exceptionnelle sur les sommets enneigés du Val d'Anniviers tout au long de l'année. Partiellement mansardé et finitions de haut-standing, ce nid douillet saura vous séduire par son ambiance montagnarde.

Surface de l'appartement d'environ 129 m².

Prix : CHF 1'600'000

Terrasse du Golf

Appartement 4^{1/2} pièces – 1^{er} étage

Magnifique appartement dont le vieux bois apporte chaleur et cachet et bénéficiant d'une très belle vue sur les Alpes valaisannes. La résidence se situe dans un environnement au calme et à quelques pas du célèbre golf Severiano Ballesteros.

Surface de l'appartement d'environ 117 m².

Prix: CHF 2'200'000.-





Les Crételles A

Appartement 5^{1/2} pièces – Attique

Situé dans le charmant village de Randogne, à quelques pas de l'école primaire, cet appartement de 5^{1/2} pièces, dans les hauteurs de la résidence, vous propose un panorama d'exception sur les Alpes valaisannes et la vallée du Rhône. Emplacement idéal pour une famille ayant des enfants en bas âge. Surface de l'appartement d'environ 100 m².

Prix : CHF 750'000.-

Les deux Bisses

Appartement 5^{1/2} pièces – Attique

Appartement lumineux duplex en attique à l'entrée de Crans offrant un spectacle grandiose sur la chaîne de montagnes valaisannes. La résidence se situe dans un environnement paisible à quelques minutes en voiture du centre de Crans et du somptueux golf Severiano Ballesteros. Surface de l'appartement d'environ 141 m².

Prix : CHF 1'390'000.-



Neully A

Appartement 5^{1/2} pièces – 1^{er} étage

Cette résidence se situe dans un environnement verdoyant au lieu-dit « Tsarbouye ». Il bénéficie d'une orientation sud-est et se trouve à cinq minutes à pied de l'Etang Long et à proximité du Golf Severiano Ballesteros et du Golf Jack Nicklaus. Surface de l'appartement d'environ 155 m².

Prix : CHF 1'890'000.-



Must de Crans

Appartement 5^{1/2} pièces – Attique

Magnifique chalet résidentiel de haut standing offrant un splendide panorama sur la vallée du Rhône et les Alpes valaisannes situé dans la zone calme des Essampilles.

Ce très bel attique en duplex bénéficie d'un bel ensoleillement, orienté au sud-ouest. Surface de l'appartement d'environ 181 m².

Prix : CHF 2'950'000.-



Immobilier 5 ½ pièces et Chalets



Les Quatrains

Excellente vue panoramique sur la Vallée du Rhône et les Alpes valaisannes. Chalet divisé en deux parties mitoyennes. Surface du chalet d'environ 284 m².

Prix : CHF 1'290'000.-

Le Genièvre

Magnifique chalet de 5 pièces avec prestation de luxe dans un hameau exclusif et pittoresque du quartier de Trionna à seulement 5 minutes en voiture de Crans-Montana. Exposé plein sud, sa vue panoramique sur les Alpes valaisannes vous promet des moments chaleureux et apaisants. Surface d'environ 230 m².

Prix : CHF 2'920'000.-



Chalet à Bluche

Magnifique chalet de 4.5 pièces situé dans un environnement apaisant jouissant d'une quiétude et d'un ensoleillement généreux. Situé dans le quartier des Collines, surplombant le village de Bluche, ce chalet confère une vue imprenable sur la chaîne des Alpes et bénéficie d'une généreux ensoleillement. Surface du chalet d'environ 177 m².

Prix : CHF 1'850'000.-



Chalet Adrian

Dans un cadre idyllique, le chalet se trouve à proximité du centre de Crans et offre une très belle vue sur les Alpes. Surface d'environ 237 m².

Prix : CHF 2'800'000.-



LE GOÛT DE LA CONVIVIALITÉ



CAVE
LA ROMAINE

JOËL BRIGUET
Flanthey

027.458.46.22
cavelaromaine.com

TAPPAREL & AYMON SA

ELECTRICITE - TELEPHONE - BUREAU DE CONTROLES



ELECTRO MENAGER
CRANS-MONTANA

027 481 25 19
www.etta.ch

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

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



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

3973 Venthône
079 658 26 39

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



Des problèmes d'eau ?
calcaire, corrosion, potabilisation,
piscine, eaux industrielles, etc.

...nous avons des solutions de pros !

Culligan

ACQUAVAL SA
Patrick Follonier
Rue de la Drague 13 - 1950 Sion
Tél. 027 322 50 82
acquaval@bluewin.ch



BEST BRANDS
LINGERIE STORE

La Frileuse



La Frileuse

BEST BRANDS LINGERIE STORE



Suivez-nous sur



La Frileuse (@lafrileuse1965)



la_frileuse1965

www.lafrileuse.ch

Aubade
PARIS

LISE CHARMEL

MARIE JO

HANRO

zimmerli
of Switzerland

CALIDA

J'ARRIVE!



0800 455 118

 **la maison
du dépannage**
b-groupe.ch

www.lmdd.ch
depannage@lmdd.ch

LE DÉPANNAGE CLÉ EN MAIN!

Sanitaire, chauffage, toiture, fuite, écoulements bouchés...
En un éclair nous solutionnons tous vos tracas avec savoir-faire
et ponctualité.



Je suis là pour vous à Crans-Montana

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

Agence générale Sion

Yanis Aymon

Avenue du Midi 10

1950 Sion

T 027 329 25 25

sion@mobiliere.ch

mobiliere.ch

la Mobilière



ALTITUDE

IMMOBILIER



- LOCATION
- VENTE
- ADMINISTRATION
- CONSTRUCTION

www.altitude-immobilier.ch



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