ALTUS

CRANS-MONTANA

Français / English

www.altus-magazines.com

Rue Du Prado 6 — CRANS-MONTANA
LIU BOLIN PERFORMING FOR MONCLER

MONCLER
moncler.com

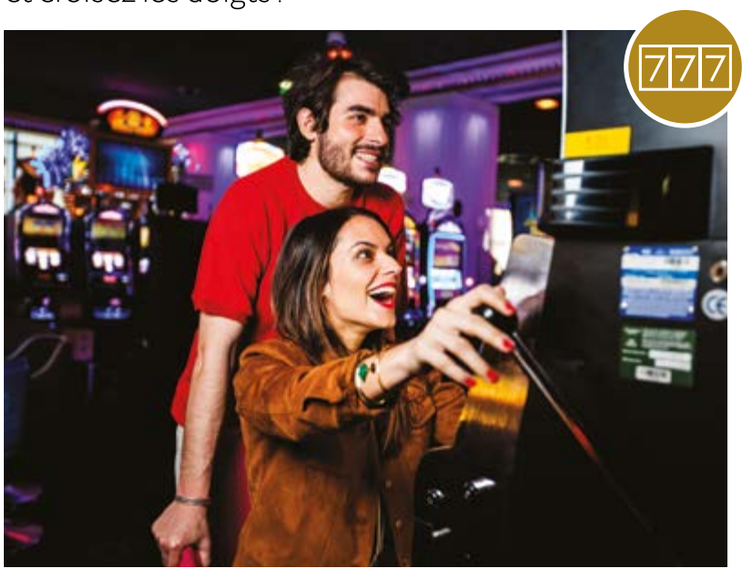
CASINO BARRIÈRE MONTREUX

BIENVENUE AU CASINO BARRIÈRE DE MONTREUX

La perle des casinos de la Riviera vous ouvre ses portes. Accédez à un univers 100% loisirs et détente, rien que pour vous !

Audace & FRISSONS

Soyez audacieux, visez le « Montreux Jackpot », le plus gros gain mystère de Suisse, soit jusqu'à CHF 200'000 en jouant sur n'importe quelle des 383 machines à sous dès 1 centime. Sentez l'excitation vous gagner au fil des parties et croisez les doigts !



Osez & MISEZ

À côté, prolongez l'expérience avec la salle des jeux de tables. Défiez la banque sur l'un des tapis de BlackJack ou au Baccara. Rivalisez d'ingéniosité pour duper vos adversaires au Texas Hold'em Poker et pariez sur votre bonne étoile à la Roulette anglaise. Au Casino Barrière de Montreux, variez les plaisirs tout au long de l'année.

CHOISISSEZ L'AMBIANCE QUI VOUS RESSEMBLE

3 restaurants et 2 bars à thèmes avec vue le lac Léman et les Alpes pour se régaler non-stop, tous les jours de l'année.

Esprit cosy
AU RESTAURANT « LE SAXO »

Ouvert à tous, toute l'année, midi et soir.
Une grande carte de plats traditionnels et autres sélections du Chef Hamel vous attendent, le tout à prix doux.

Gourmands à toute heure
AU RESTAURANT « L'ENTRACTE »

Au cœur des machines à sous, goûtez aux plats généreux dans un cadre musical et une ambiance électrique, jusqu'à tard dans la nuit.

Musique & cocktails
AU SAXO BAR

Un éventail de cocktails signés Barrière à déguster le temps d'une soirée musicale les vendredis et samedis dans l'atmosphère cosy du casino.

Entre supporters
AU BARDESPORTS

Retransmissions de tous les grands évènements sportifs au cœur de la salle des jeux avec sélections de bières et finger food à toute heure, dès CHF 10.-

N°1 EN SUISSE

CASINO
BARRIÈRE
MONTREUX

Rue du Théâtre 9 • 1820 Montreux
Tél. +41 (0)21 962 83 83

www.casinodemontreux.ch

MACHINES À SOUS ✦ TABLES DE JEUX ✦ RESTAURANTS ✦ BARS ✦ SPECTACLES

Réservé aux personnes majeures et non-interdites. Pièce d'identité obligatoire. Gains, cadeaux, boissons, à l'exception des spiritueux et alcopops.

Lorsque nous concevons ce magazine, la saison d'hiver n'a pas encore commencé. Mais dans notre tête, nous l'imaginons déjà pleine de folie, de bonne humeur, d'événements et de compétitions sportives. Pleine de douceur et de volupté aussi grâce aux hébergements qui, sans cesse, s'embellissent pour votre plaisir. C'est dans cette douceur et cette volupté que nous trouvons notre place en vous indiquant tout ce qui se fait de mieux dans votre station. Comme toujours, cette année nous avons décidé de vous offrir une grande variété de sujets. Vous aurez l'occasion de réviser vos classiques au sujet des fromages de montagne, de comprendre comment sont fabriquées, et avec quel soin, vos chaussures de ski. Vous pourrez également connaître un peu mieux les professionnels de la station qui mettent tout en œuvre pour faire de votre séjour une réussite.

Sans doute, ferez-vous partie de nos fidèles lecteurs qui collectionnent nos magazines, les emportent chez eux et les offrent à la vue de leurs amis. De cela, nous sommes très fiers et nous vous en remercions de tout cœur, convaincus que, cette année encore, vous ouvrirez notre magazine pour jeter un coup d'œil et ne le fermerez pas avant d'avoir tout lu !

Bonne lecture.

When we produce this magazine, the winter season hasn't yet begun. But in our minds, we can see it clearly, filled with fun, laughter, events and competitions. Filled with tenderness and pleasure too, thanks to all the establishments that improve year on year to keep you satisfied. We have found our place in this same space, helping you to discover all the best parts of your ski resort. Like each year, we have decided to offer a wide range of subjects. Learn more about mountain cheese, or how your ski boots were designed and produced. And you will also be able to find out more about the people working in the resort, making sure your stay is a success.

No doubt, you will be part of our faithful readers who collect our magazines, take them home and hand them out for their friends to read. We are very proud of this and we thank you from the bottom of our hearts, convinced that this year again, you will open our magazine to have a quick look and not put it down until you've read the whole thing!

Happy reading.

Roland Claude Durand-Terrasson
Directeur d'édition

Alain Poncet
Directeur de la publication

Altus est une édition de la société Espace Premium

Altus is published by the firm Espace Premium

CRANS MONTANA - VERBIER I FRANCE : COURCHEVEL - MÉRIBEL
VAL THORENS LES MENUIRES SAINT MARTIN - VAL D'ISÈRE - CHAMONIX - SERRE CHEVALIER

PEFC
PEFC/10-31-1327
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées
www.pefc.org

Altus s'engage pour la protection de l'environnement.
Notre magazine est imprimé sur du papier certifié PEFC.

Altus
CRANS-MONTANA
HIVER 2018 - N° 5

Retrouvez ALTUS sur votre mobile.
www.altus-magazines.com

DIRECTION

Directeur de la publication
Alain Poncet
alain@grandsespaces.net

Directeur d'édition
Roland Claude Durand-Terrasson
roland@grandsespaces.net

RÉDACTION

Rédactrice en chef : Sylvie Piaget
sylvie@grandsespaces.net

Ont collaboré à ce numéro
Sylvie Piaget, Laurent Gannaz, Lucy Paltz, Patricia Oudit, Jennifer Aitkins, Hanna Jonsson, Régine Ferrandis, Marie-Stéphane Guy, Ecriloire

PHOTOS

Couverture : Hubert Privé
Florent Geninatti, Arthur Bertrand, Massimo Prati, Dom Daher, David Machet, D. Carlier, Lionel Favre, Alpimages, Thomas Roulin, Alpes Home, Hubert Privé, Cycle US, ESS Crans-Montana, Marilyne Emery, Christof Schuerpf, CMTC/PhotoGenic-OlivierMaire, CMTC/Dominic Steinmann, CMTC/Luciano Miglionico, Daniel Durand, CMTC/Julien Dresselaers, Alaïa, CMTC/Fanny Pillonel, Artists & Erub Arts, ProLitteris Zurich, Barnes, Lindaphoto, Francis Bompard/Agence Zoom, Hannes Henz, Andreas Langreiter/Red Bull, Ruedi Flück, Thierry Sermier

Cahier shooting mode
Pascal Simonin (photographe)
Adeline Raffin (make-up et coiffure)
Emilie Arrault, Jacquemine Baud
et Sandro Reale (mannequins)

RÉGIE PUBLICITAIRE

Audrey Galas : +41 (0) 79 197 47 53
audrey@espacepremium.com

Direction commerciale et internationale
+ 33 (0) 4 79 60 42 45 / + 33 (0) 6 80 91 88 15
alain@espacepremium.com

Pages shopping et shooting mode :
Anne-Sophie Jacquin
annesophie@grandsespaces.net

FABRICATION

Création Graphique : Estelle Pardon
estelle@grandsespaces.net

Distribution : swissecotaxis

ÉDITEUR

ESPACE PREMIUM

Espace Premium Sarl
C/O FE SA
chemin de la Poste 6
1937 Orsières
www.espacepremium.com
info@espacepremium.com

SARL au capital de 20000 CHF
Décembre 2017

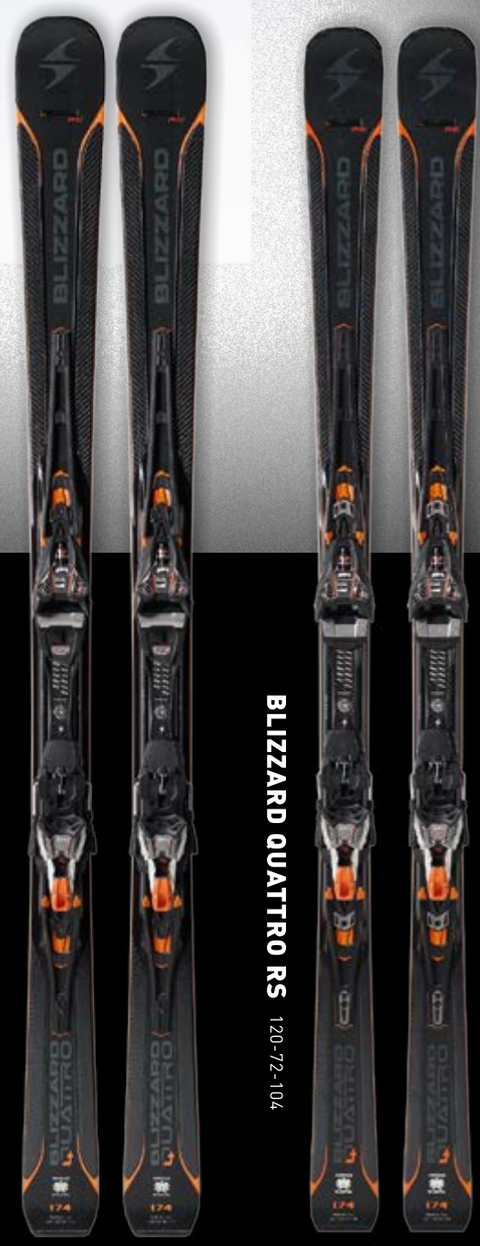
FREE TO MAKE YOUR MARK

COLLECTION BLIZZARD QUATTRO 2017-2018

—

Blizzard Quattro est une collection de skis hautes performances, conçus avec nos technologies de pointes. Un accord parfait entre **stabilité**, **précision**, **agilité** et **contrôle** pour une expérience unique.

BLIZZARDSPORTS.COM



BLIZZARD

Sommaire *Contents*

10 **ACTU /** NEWS
Toute l'actualité de Crans-Montana.
The latest news of Crans-Montana.

20 **SHOPPING**
Les idées shopping d'Altus Crans-Montana.
Ideas for shopping from Altus Crans-Montana.

24 **SHOOTING MODE /** FASHION SHOOT
L'album photo des plus belles tenues de l'hiver sélectionnées par Altus.
Photo album of some stunning winter outfits, as selected by Altus.

36 **SPORT**
Véritable mythe populaire, le trophée du Mont-Lachaux a souffert en 2017 des conditions climatiques printanières. Altus a participé à cette course inscrite dans l'ADN de la station.
In 2017, the Mont-Lachaux Cup competition nearly didn't take place due to the unseasonably mild weather conditions. Altus took part in this race, which is part of the resort's DNA.

44 **TRADITION**
Au cœur du hameau de Flanthey, la belle bâtisse historique du château de Vaas a été restaurée pour abriter une exposition dédiée au Cornalin, un cépage rouge emblématique du Valais.
Nestled in the hamlet of Flanthey, the beautiful Château de Vaas has been fully restored to house an exhibition dedicated to the Cornalin, a variety of red grape that is symbolic of the Swiss canton of Valais.

50 **ART**
Le golf de Crans-sur-Sierre a invité l'artiste normand Hubert Privé lors des derniers Omega European Masters. Découvrez les tees géants exposés par ce talentueux sculpteur plasticien.
Crans-sur-Sierre golf club invited Norman artist Hubert Privé to attend the Omega European Masters. Discover the giant tees exhibited by this talented sculptor.

56 **PORTRAIT**
Rencontre avec le Suisse Jérémie Heitz, le skieur le plus rapide du moment. Dans son film *La Liste*, il dévale en mode supersonique des pentes à plus de 50°.
Interview with the Swiss, Jérémie Heitz, currently the world's fastest skier. His film The List, shows his spectacular skiing, down slopes of more than 50°.

64 **REPORTAGE /** FEATURE
Tecnica lève le voile sur le process de fabrication d'un second rôle essentiel sur les planches : les chaussures de ski.
Tecnica unveils the process of making the other skiing essential: ski boots.

72 **GASTRONOMIE /** GASTRONOMY
À la table des chefs, sur les étals des fromagers, à la coopérative ou sur la route des stations, les fromages alpins se découvrent et se dégustent sans compter.
At the chefs' table, on cheese stalls, at a cooperative or on the road to the resorts, alpine cheeses should be enjoyed without moderation.

80 **AGENDA /** EVENTS DIARY
Les événements incontournables de l'hiver et de l'été !
Great winter and summer events.

CANDIDATE POUR LES MONDIAUX 2025

Crans-Montana a officiellement déposé sa candidature pour l'organisation des Championnats du monde de ski alpin 2025 sur le Haut-Plateau. La station valaisanne avait déjà accueilli ces épreuves en 1987. Très motivé, le Comité d'Organisation mise sur son savoir-faire depuis 40 ans en matière de grands événements sportifs, notamment les Coupes du monde FIS de ski alpin Dames obtenues en 2016, mais aussi sur la qualité de ses pistes et sur son rayonnement international. Le nom de la station qui accueillera les Mondiaux 2025 sera dévoilé en 2020.

Bid to host the 2025 World Championships

Crans-Montana has submitted a bid to host the 2025 Alpine World Ski Championships. The resort has already hosted this event, back in 1987. The Organising Committee is highly motivated and hopes that its 40 years' experience organising large-scale sporting events – namely the FIS Women's Alpine Ski Championships in 2016 –, the quality of the resort's slopes and its international renown will help secure the event. The name of the resort chosen to host the 2025 World Championships will be unveiled in 2020.

CENTRE DE SPORTS D'ACTION

Au printemps 2016, en lançant une opération de crowdfunding d'une ampleur inédite, trois jeunes Romands ont récolté plus d'une centaine de milliers de francs. Leur objectif était de créer le premier centre de sports d'action indoor et outdoor de Suisse à Crans-Montana. Les travaux ont démarré au printemps dernier et en 2018, l'Alaïa Chalet accueillera des infrastructures pour pratiquer toute une série de sports d'action dont le trampoline, le skate, le freeski, le snowboard et le vélo. Un bar-lounge surplombera également les deux zones de sport garantissant ainsi une vue à 360° sur les activités. Avec ses 5 000 m², l'Alaïa Chalet est le centre sportif de tous les records puisqu'il s'agira de la plus grande surface de sports d'action d'Europe, le skatepark le plus haut du continent et l'un des seuls centres du genre à proposer une surface à l'intérieur et à l'extérieur.

Action sports centre

Thanks to a crowdfunding project of unprecedented proportions, in spring 2016, three young Francophone Swiss managed to raise more than a hundred thousand Swiss francs. Their aim was to create Switzerland's first indoor action sports centre in Crans-Montana. The building work began last spring and, in 2018, the Alaïa Chalet will boast facilities for a whole host of action sports, including trampolining, skateboarding, freeskiing, snowboarding and biking. A bar-lounge will overlook the two sports halls, providing wraparound views of the activities. Covering an area of 5,000 m², the Alaïa Chalet is a record-breaking sports centre: it is the largest action sports centre in Europe, the continent's highest skatepark, and one of the only centres of its kind to offer both indoor and outdoor facilities.

UNE COUPE DU MONDE DAMES TRÈS ATTENDUE

Crans-Montana bénéficie depuis 40 ans d'une grande tradition dans l'organisation de courses de Coupe du monde. Depuis l'attribution par la FIS en 2016 d'une Classique Dames annuelle, une nouvelle ère a débuté ! En février dernier, à cette occasion, la station a connu une affluence de plus de 25 000 visiteurs sur l'ensemble du week-end ! Les fans de ski pourront applaudir de nouveau les meilleures skieuses du monde à l'occasion des épreuves de Super-G et de combinés alpins qui se dérouleront les 3 et 4 mars sur la spectaculaire piste Mont Lachaux.

A hotly-anticipated Women's World Cup

Crans-Montana has 40 years' experience organising World Cup events. When the FIS chose the resort as host for the 2016 annual Women's Classic, it marked the start of a new era! Last February, the resort welcomed more than 25,000 visitors over the World Cup weekend! In 2018, skiing fans will once again be able to cheer on the world's best female skiers in the Super-G and combined Alpine events, which will be held on 3rd and 4th March, on the spectacular Mont Lachaux slope.

BRILLANTE SAISON POUR PAT BURGENER

Le champion de halfpipe Pat Burgener aime les podiums. Ce sportif ambassadeur de Crans-Montana a cumulé les médailles la saison dernière. Il s'est imposé devant le champion olympique de la discipline, Iouri Podlatchikov, lors de la première étape de Coupe du monde en snowboard halfpipe qui s'est déroulée à Copper Moutain dans le Colorado, avant de décrocher le bronze aux Mondiaux de half-pipe de la Sierra Nevada en mars 2017. Une semaine plus tard, il remportait également la première place aux Championnats suisses de half-pipe à Laax. Son rêve aujourd'hui ? S'offrir un podium aux Jeux olympiques de PyeongChang en 2018 !

A fantastic season for Pat Burgener

Halfpipe champion Pat Burgener has a penchant for podiums! The Crans-Montana resort ambassador amassed a large number of medals last season. He beat the discipline's Olympic champion, Iouri Podlatchikov, in the first stage of the snowboard Halfpipe World Cup in Copper Mountain (Colorado), before clinching the bronze medal in the Halfpipe World Championships in Sierra Nevada in March 2017. A week later, he came first in the Swiss Halfpipe Championships in Laax. His next goal? To get on the podium at the PyeongChang Winter Olympics in 2018!

RENDEZ-VOUS DES ACCROS DU CHOCOLAT

Près de 7 000 gourmands sont venus savourer la troisième édition du Choc'Altitude en mars 2017 à Crans-Montana ! De nouveau en 2018, tout un univers de plaisirs et de découverte gourmande s'ouvrira à vous. Du 3 au 4 février, le chocolat, pêché mignon des petits et des grands, s'invitera au Régent. Cette quatrième édition réunira les meilleurs chocolatiers de Suisse venus partager leur art et leur passion pour ce métier. À cette occasion, tout un programme autour du chocolat a été spécialement concocté avec des dégustations, une exposition de sculptures en chocolat, des contes pour petits et grands, un concours des apprentis, des ateliers de création pour les enfants et les adultes, etc. L'entrée est libre.

Calling all chocolate-lovers!

Just under 7,000 sweet-toothed visitors attended the third edition of the Choc'Altitude event in March 2017 in Crans-Montana! The 2018 edition once again promises a whole host of tasty treats. From 3rd to 4th February, chocolate – everyone's guilty pleasure – will take centre stage at the Régent. This fourth edition of the event will be attended by some of the best Swiss chocolatiers, who are delighted to share their art and passion for chocolate-making. A whole programme of chocolate-themed activities is planned, with tasting sessions, a chocolate sculpture exhibition, storytelling, apprentice competition, children's chocolate-making workshops, and much more. Entry is free of charge.

COURSE D'ORIENTATION

Un parcours du combattant à 1 500 m d'altitude, une course d'orientation dans la nature, une dizaine d'obstacles disséminés partout dans Crans-Montana, une grande fête au cœur de la station, des animations pour petits et grands, et une soirée festive : c'est le programme de la Badadgia 2018 ! L'étoile de Gaël a décidé de créer cette course d'obstacles et d'orientation pour parler du don d'organes d'une autre manière. Le bénéfice de cette manifestation reviendra à l'association. Rendez-vous le 2 juin 2018.

Orienteering race

An assault course at an altitude of 1,500m, an orienteering race, a dozen or so obstacles dotted around Crans-Montana, a huge celebration in the heart of the resort, entertainment for all ages, and a party: there is plenty in store at the Badadgia 2018! L'Etoile de Gaël charity decided to create this assault course and orienteering race to raise awareness about organ donation. All profits from this event go to the charity. Next edition: 2nd June 2018.

Plus d'infos : www.labadadgia.com

CRANS-MONTANA, MEMBRE DE BEST OF THE ALPS

Depuis plus d'un quart de siècle, l'association « Best of the Alps » se compose de destinations alpines prestigieuses de renommée internationale : Chamonix-Mont-Blanc, Cortina d'Ampezzo, Davos, Garmisch-Partenkirchen, Megève, Saint Moritz… Crans-Montana est venu compléter en 2017 le cercle des désormais 12 destinations de vacances légendaires des Alpes. Connu dans le monde entier comme le lieu de rendez-vous de l'élite du ski et du golf, le petit bijou touristique du Valais est apprécié pour son offre aussi diversifiée que prestigieuse.

Crans-Montana, "Best of the Alps"

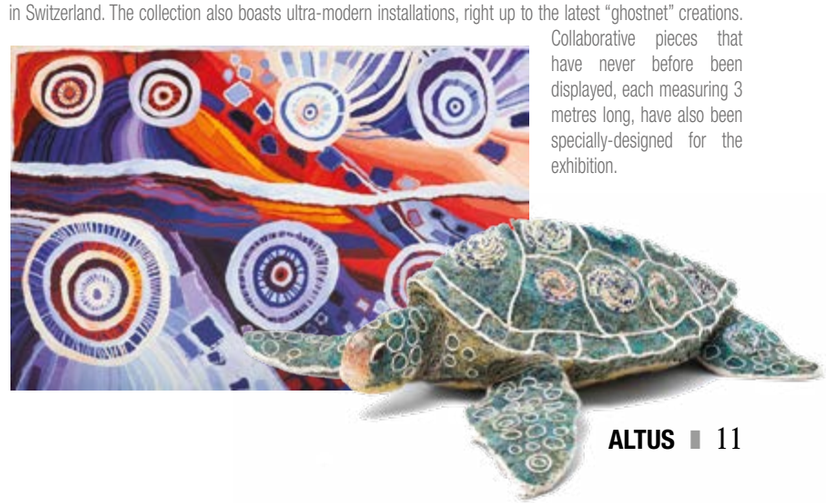
For more than a quarter of a century, the "Best of the Alps" association has brought together prestigious and internationally-renowned Alpine destinations: Chamonix-Mont-Blanc, Cortina d'Ampezzo, Davos, Garmisch-Partenkirchen, Megève, Saint Moritz… In 2017, Crans-Montana joined this elite circle of 12 legendary Alpine holiday destinations. Known all over the globe as a meeting point for the skiing and golfing elite, the jewel in the crown of Valais tourism is recognised for its varied and prestigious range of facilities and services.

ART ABORIGÈNE CONTEMPORAIN

La Fondation Pierre Arnaud propose jusqu'au 27 mai une exposition inédite, Art Aborigène - Territoire du Rêve. Rassemblant un riche corpus de 112 œuvres, elle invite le visiteur à découvrir cet art qui trouve ses racines dans la culture la plus ancienne au monde, mais qui a également fait son entrée dans les évènements d'art contemporain les plus reconnus. On pourra admirer deux collections privées, dont celle de Bérengère Primat (Crans-Montana) qui est d'une qualité exceptionnelle et rassemble des œuvres qui n'ont jamais été exposées en Suisse. Le corpus présente aussi des installations ultracontemporaines, jusqu'aux dernières créations « ghostnets ». Deux œuvres collaboratives de 3 mètres de long chacune ont également été spécifiquement conçues pour l'exposition et sont inédites.

Contemporary aborigine art

Until 27th May, the Pierre Arnaud foundation is displaying a brand-new exhibition called "Art Aborigène - Territoire du Rêve" (Aborigine Art – The Territory of Dreams). Containing a collection of 112 pieces, this exhibition invites visitors to discover aborigine art, which is rooted in the world's oldest culture and has become one of the most widely-recognised modern art events. Visitors can admire two private collections, including one owned by Bérengère Primat (Crans-Montana), which is of exceptional quality and contains pieces that have never before been exhibited in Switzerland. The collection also boasts ultra-modern installations, right up to the latest "ghostnet" creations. Collaborative pieces that have never before been displayed, each measuring 3 metres long, have also been specially-designed for the exhibition.



TABLES ÉPHÉMÈRES

Les Tables Éphémères vous proposent quatre événements gastronomiques durant l'année. Les meilleurs chefs de la région, dont les étoilés Franck Reynaud et Pierre Crepaud, laissent s'exprimer toute leur créativité et leur talent pour mettre en valeur la haute qualité des produits locaux. Cette expérience a lieu chaque saison dans un endroit différent et insolite qui sera gardé secret jusqu'à la veille du Jour J. Au bord d'un lac, sur un sommet, sur un parcours de golf ou au cœur d'un vignoble…, cette journée en toute convivialité et rythmée par des animations originales vous laissera un souvenir gastronomique impérissable !
La Table Ephémère du 10 mars vous emmènera sur le domaine skiable de Crans-Montana. Dévalez les pistes et ponctuez votre journée de pauses gourmandes dans les différents établissements qui vous proposeront une de leur spécialité accompagnée d'un verre de vin de la région.

Pop-up restaurant

The "tables éphémères" are four gastronomic events held over the course of the year. Some of the region's best chefs, including Michelin-starred chefs Franck Reynaud and Pierre Crepaud, let their creative juices flow to showcase the extraordinary quality of the local produce. Every season, this event is organised in a different and highly unusual setting, which is kept a secret until the day before the event. By the edge of a lake, on top of a mountain, on a golf course or in the heart of a vineyard…this convivial day is peppered with original entertainment to leave you with lifelong culinary memories!
La Table Ephémère on 10th March takes you on a journey around the magnificent Crans-Montana ski area. Ski down the slopes and punctuate your day with gourmet stop-offs in the area's different establishments, which will serve their own speciality coupled with a glass of local wine.

SIX SENSES S'IMPLANTE À CRANS-MONTANA

Six Senses, chaîne hôtelière de luxe, va ouvrir un nouveau concept d'hôtel-résidence au cœur même de la station où se mêlera luxe et quiétude. Un lieu où le bâtiment dédié à la clientèle hôtelière côtoiera 17 résidences d'ores et déjà commercialisées par Barnes, le spécialiste de l'immobilier de luxe. Totalement intégré à l'environnement, « Six Senses Crans-Montana » reprendra l'architecture des chalets de la station tout en offrant une vue à 360° sur la chaîne montagneuse. À l'arrivée, ce sont deux bâtiments jumelés par une même structure-mère qui offre l'accessibilité aux résidents à tous les services hôteliers (spa, restaurant, after-ski, etc.). Ce projet contribuera à la création d'une centaine d'emplois.

Six Senses comes to Crans-Montana

Luxury hotel chain Six Senses is set to open a new hotel/apartment complex in the very heart of the resort, where luxury will rhyme with serenity. The hotel building will be built beside 17 other residences that are already commercialised by Barnes, the luxury accommodation specialists. Blending seamlessly into the environment, the "Six Senses Crans-Montana" will echo the architecture of the resort's chalets, while offering wraparound views of the mountain range. The complex is comprised of two accommodation buildings that branch off from the same parent building, providing all of the hotel services that guests might require (spa, restaurant, après-ski, etc.). This project will create around a hundred jobs.

UN CHOCOLATIER EXCEPTIONNEL

Crans-Montana compte l'un des meilleurs chocolatiers au monde ! Jorge Cardoso, 26 ans, employé de la chocolaterie de David Pasquiet, s'est hissé à la troisième place de la Coupe du monde de pâtisserie, qui se déroulait le 23 janvier 2017 à Lyon. Après un entraînement intensif d'une année, dix heures de composition, et à cinq minutes de la fin du temps réglementaire, Jorge Cardoso et son équipe (Cédric Pilloud et Jean-Baptiste Jolliet) ont décroché la médaille de bronze pour la confection d'un surprenant Dracula en chocolat !

An outstanding chocolatier

Crans-Montana is home to one of the world's best chocolatiers! 26-year-old Jorge Cardoso, who works in David Pasquiet's chocolate shop, came third in the Coupe du Monde de la Pâtisserie, which was held on 23rd January 2017 in Lyon. After an intense year of training and ten hours creating, finishing just five minutes ahead of time, Jorge Cardoso and his team (Cédric Pilloud and Jean-Baptiste Jolliet) clinched the bronze medal for their outstanding chocolate Dracula!

PREMIÈRE WINTER GOLF CUP

Si Crans-Montana compte plus d'un siècle d'expérience dans le milieu du golf, il manquait encore une corde à son arc : la Winter Golf Cup, premier tournoi de golf sur neige de Suisse romande. C'est chose faite ! La première édition se tiendra du 2 au 4 février sur trois journées, avec trois compétitions différentes ouvertes à tous. On note par exemple la « Winter Golf et Ski Challenge » du 3 février où les participants, après un neuf trous sur le parcours Jack Nicklaus, s'affronteront dans un slalom chronométré. Vin chaud pour tout le monde dans la foulée ! Ne manquez pas cette occasion de vivre une expérience sportive insolite…

First ever Winter Golf Cup

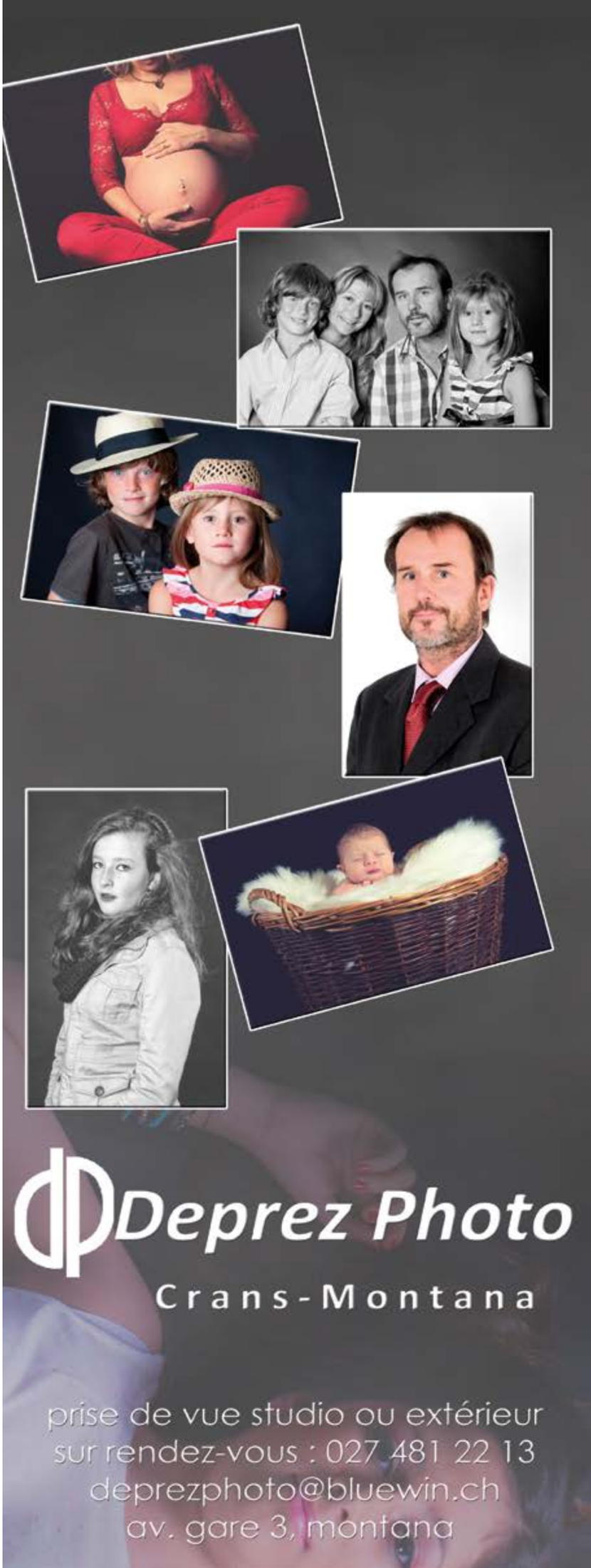
Though Crans-Montana has more than a century's experience in the golfing world, there was still one string missing from its bow: the Winter Golf Cup, the first snow golf tournament in Francophone Switzerland. But not anymore! The first edition of the cup will be held over two days, from 2nd to 4th February, with three different competitions open to everyone. On 3rd February there will be the "Winter Golf and Ski Challenge", which requires participants to complete the 9-hole Jack Nicklaus course before tackling a timed slalom. After the race, everyone is invited to enjoy a delicious mulled wine. Don't miss this opportunity to take part in a unique sporting experience!

HALFPIPE OLYMPIQUE À CRANS-MONTANA

Crans-Montana Parks vient d'inaugurer l'unique half-pipe olympique de Suisse romande, d'une hauteur de 22 pieds (environ 7 mètres). Ce nouvel investissement permettra d'accueillir non seulement des équipes nationales lors de leurs entraînements, mais également des futures Coupes du monde. Un abonnement à prix réduit est proposé à celles et ceux qui souhaitent se rendre uniquement sur la zone du snowpark. Une aubaine pour les amateurs de freestyle et de sensations fortes.

Olympic halfpipe in Crans-Montana

Crans-Montana Parks has just inaugurated the only Olympic halfpipe in French-speaking Switzerland, which is 22 feet high (around 7 metres). This new investment will enable the resort to host national training camps as well as future World Cup events. A discounted subscription is available for people who only want to use the snowpark: a great bargain for freestyle fans and adrenaline junkies!



LUCA AERNI CHAMPION DU COMBINÉ ALPIN

Le skieur valaisan de 24 ans et ambassadeur de Crans-Montana a défié tous les pronostics en devenant champion du monde en combiné alpin. Cet exploit inattendu offre à l'équipe de Suisse un troisième titre mondial en 2017, après les médailles d'or de Wendy Holdener et Beat Feuz, respectivement en combiné alpin féminin et en descente. Passionné de sport, Luca Aerni a passé ses premières années à Crans-Montana où il a découvert le ski alpin. Le slalom est devenu sa discipline de prédilection et il a remporté un titre de champion de Suisse en 2015.

Luca Aerni, Alpine combined champion

The 24-year-old Valais native and Crans-Montana ambassador defied all odds by winning the gold medal in the Alpine Combined event at the World Championships. This unexpected achievement earned Switzerland a third 2017 World Championship title, after the gold medals won by Wendy Holdener and Beat Feuz, in the women's Alpine Combined and Downhill, respectively. An avid sportsman, Luca Aerni spent his early years in Crans-Montana, where he discovered a love for skiing. Slalom was his chosen discipline and he won the Swiss championship title in 2015.

150 POINTS D'ACCÈS POUR LES PMR

Un projet de carte numérique d'accessibilité, celui de la société Pro Infirmis, vise à favoriser les loisirs chez les personnes souffrant d'un handicap. Une dizaine de villes suisses ont déjà répertorié hôtels, restaurants, piscines et autres infrastructures par cette initiative. Quelque 150 établissements ont été identifiés à Crans-Montana pour que le handicap ne soit pas un frein aux loisirs offerts par la destination.

150 access points for disabled visitors

A project to introduce digital accessibility cards, designed by Pro Infirmis, aims to encourage disabled people to partake in leisure pursuits. A dozen or so Swiss towns have already listed their hotels, swimming pools and other facilities as part of this initiative. Around 150 establishments in Crans-Montana have been identified as suitable for people with reduced mobility, with the aim of ensuring that their handicap does not stop them from taking advantage of the resort's leisure activities.

MONDIAUX JUNIORS DE HALF-PIPE À CRANS

Lors des Championnats du monde junior de half-pipe qui se sont déroulés les 25 et 26 mars à Crans-Montana, deux Suisses sont montés sur le podium. Chez les hommes, le freeskier Rafael Kreienbühl remporte l'épreuve en devançant l'américain Samson Schuiling qui remporte l'argent. Le Valaisan originaire de Lens, Robin Briguet, a pour sa part créé la surprise en repartant avec une médaille de bronze.

Halfpipe Junior World Championships in Crans

Two Swiss participants earned a place on the podium at the Halfpipe Junior World Championships, which took place on 25th and 26th March in Crans-Montana. In the boys', freeskier Rafael Kreienbühl won the event ahead of the American Samson Schuiling, who won the silver. Lens native Robin Briguet, meanwhile, was the surprise winner of the bronze medal.

SIX RESTAURANTS ENTRENT AU GAULT&MILLAU

Crans-Montana s'affiche comme LA destination gastronomique par excellence pour toute l'année 2018 puisque six autres de ses établissements font leur entrée dans le fameux classement Gault&Millau : l'hôtel Art de Vivre et son restaurant Tout un Art, La Broche des Ours, le restaurant Le XIX, et Le Monument obtiennent 13 points ; l'Etrier, 14 points, et le Mizuki du Guarda Golf Hotel & Résidences, 15 points (photo).

Six restaurants make their Gault&Millau debut

Crans-Montana is quickly becoming THE gastronomic destination for 2018, with six of its establishments making their debut in the famous Gault&Millau rankings: the Art de Vivre hotel's Tout un Art restaurant, La Broche des Ours, Le XIX, and Le Monument all got 13 points, while L'Etrier earned 14 points, and the MiZUki in the Guarda Golf Hotel & Residence was awarded 15 points.

DEUX CHEFS CONSACRÉS

L'ambassadeur de Crans-Montana Franck Reynaud est le cuisinier romand de l'année 2017 ! Il obtient ce titre, ainsi que la note prestigieuse de 18 au Gault&Millau pour la première fois de sa carrière. Le chef de l'Hostellerie du Pas de l'Ours maintient son étoile au guide Michelin 2018 tout comme Pierre Crépaud, chef du restaurant Le MontBlanc de l'hôtel Le Crans&Spa.

Two award-winning chefs

Crans-Montana ambassador Franck Reynaud is Francophone Switzerland's 2017 chef of the year! This is the first time he has won the award, as well as the outstanding score of 18 points in the Gault&Millau rankings. The Hostellerie du Pas de l'Ours chef has also retained his star in the 2018 Guide Michelin, just like Pierre Crépaud, head chef of Le MontBlanc restaurant in Le Crans&Spa hotel.

EXPLOREZ L'HIVER AVEC LE MAGIC PASS

Le Magic Pass est un abonnement de saison valable jusqu'au 30 avril 2018 auprès des stations référencées et offre un libre accès sans restriction à toutes les installations des partenaires. En option payante, il est aussi valable sur l'ensemble des installations du Glacier 3 000 jusqu'au 6 mai 2018.
Parmi les détenteurs du Magic Pass, beaucoup sont des non-skieurs ! Que vous soyez adepte de poudreuse, de raquettes ou de simples randonnées enneigées, revivez les joies de la montagne à prix abordable sur le plus grand domaine skiable de la communauté Magic Pass et profitez des avantages exclusifs qui vous seront accordés tout au long de la saison !

Winter activities with the Magic Pass

The Magic Pass is a seasonal membership card, which is valid until 30th April in all listed resorts and offers unlimited access to all partner facilities. You can also pay extra for a pass that is valid for all Glacier 3000 facilities until 6th May 2018.
Many Magic Pass holders are non-skiers. Whether you are an off-piste addict, snowshoe walker or just enjoy strolling around the resort's snow-covered paths, make the most of the joys of the mountains for a discounted price in the Magic Pass community's largest ski area, and benefit from a host of advantages all season long!

DEREK WEDGE, CHAMPION DE CRASHED ICE

Derek Wedge, l'un des sportifs ambassadeurs de Crans-Montana, s'est distingué la saison dernière lors de la compétition freestyle du Red Bull Crashed Ice qui se tenait à Saint-Paul dans le Colorado. Il termine devant deux champions de la discipline, les Canadiens Dean Moriarity et Steven Cox, sur la plus haute marche du podium. Né à Boston dans le Massachusetts, ce descendeur de l'extrême a déménagé près de Lausanne, en Suisse, lorsqu'il avait quatre ans. Par goût des sports extrêmes, il dispute des compétitions de ski acrobatique et de hors-piste pendant plusieurs années avant de remporter le Championnat du monde de Ice cross downhill en 2013 pour la première fois.

Derek Wedge, Crashed Ice champion

Derek Wedge, one of Crans-Montana's sporting ambassadors, dazzled in last year's Red Bull Crashed Ice freestyle competition, which took place in Saint-Paul, Colorado. He finished in first place, ahead of two of the discipline's big names, Canada's Dean Moriarity and Steven Cox. Born in Boston, Massachusetts, this extreme skier moved to Lausanne, Switzerland, when he was four years old. Acquiring a taste for extreme sports, he took part in freestyle skiing and off-piste competitions for many years before winning the Ice Cross Downhill World Championships for the first time in 2013.

TRADITION ANCESTRALE

Tradition héritée du Moyen-âge, la Désalpe fête la descente des bêtes de l'alpage. Elles y sont montées au printemps pour profiter des pâturages verdoyants de la saison estivale. C'est durant cette période que sont fabriqués les fromages d'alpage de Crans-Montana, principalement du fromage à raclette, du sérac et de la tomme. En septembre, quand l'herbe se fait plus rare, on redescend les troupeaux qui se font particulièrement chouchouter pour la fête de la Désalpe. En effet, les vaches sont ornées de fleurs, certaines portent des colliers de cuir décorés de broderies et les propriétaires revêtent les habits traditionnels. Ne manquez pas cette belle fête populaire mi-septembre, c'est aussi l'occasion d'assister à la tonte des moutons et à une démonstration de chiens de troupeau, entre les animations folkloriques. C'est aussi la journée idéale pour déguster les meilleures raclettes et acheter des fromages d'alpage de haute qualité.

Ancestral tradition

A tradition passed down from the Middle Ages, "La Désalpe" celebrates the cattle coming down from the mountain pastures. Cows are taken up the mountainside in the spring, to graze the lush green pastures over the summer season. This is when the special, high-altitude Crans-Montana cheeses are made, namely raclette, sérac and tomme. In September, when the grass becomes sparser, the herds are brought back down the mountain, where they are honoured with the "Désalpe" festival. The cows are decorated with flowers, and some even wear leather collars adorned with embroidery, and the owners all wear traditional clothes. This hugely popular festival, held in mid-September, is also an opportunity to watch sheep being sheared and sheepdog demonstrations, as well as other traditional entertainment. You can also sample some tasty raclette cheese and buy top-quality local produce.

REMONTÉES MÉCANIQUES À 1 CHF

Pour favoriser l'apprentissage du ski auprès de la jeunesse suisse, le domaine skiable de Crans-Montana offre la possibilité aux enfants et aux jeunes jusqu'à 18 ans de découvrir les joies des sports de neige. Dès deux jours consécutifs de ski et durant les semaines de basse saison, les écoliers suisses inscrits dans le cadre d'un camp d'école ont la possibilité de skier à Crans-Montana pour le prix de 1 CHF par jour uniquement. Ils peuvent aussi louer un équipement complet (chaussures, skis, bâtons), dans le magasin SwissRent des Barzettes à un tarif préférentiel.

Lift passes from 1 CHF

To encourage Swiss youngsters to learn to ski, the Crans-Montana ski area is giving youngsters under the age of 18 the opportunity to discover the joys of snow sports for a knockdown price. From two consecutive ski days during low season, Swiss schoolchildren who are signed up for a school camp have the option of skiing in Crans-Montana for just 1 CHF per day. They also get a discount on equipment rental (boots, skis, poles) in the SwissRent shop in Les Barzettes.

71E OMEGA EUROPEAN MASTERS

C'est l'une des plus prestigieuses compétitions de golf disputées sur le sol européen et le Golf-Club de Crans-sur-Sierre est sans conteste le site le plus spectaculaire du calendrier de l'European Tour. Cet événement de renommée mondiale, qui s'est déroulé en 2017 pour la 71e fois sur le même site, a vu des joueurs tels que les Espagnols Severiano Ballesteros, José Maria Olazabal, Sergio Garcia, l'Ecossais Colin Montgomerie, le Sud-Africain Ernie Els ou le Britannique Lee Westwood remporter le très convoité trophée. Après avoir terminé deuxième de l'Omega European Masters en 2015, le jeune Anglais Matthew Fitzpatrick s'est offert la 4e victoire de sa carrière. Prochaine édition du 6 au 9 septembre 2018.

71st Omega European Masters

This is one of the most prestigious golf competitions held on European soil, and the Golf-Club de Crans-sur-Sierre is undeniably the most spectacular course on the European Tour calendar. This world-renowned event, which was held for the 71st time at the same venue in 2017, has seen players such as Spain's Severiano Ballesteros, José Maria Olazabal and Sergio Garcia, Scotland's Colin Montgomerie, South Africa's Ernie Els and Great Britain's Lee Westwood win the hotly-contested trophy. After finishing second in the Omega European Masters in 2015, young Englishman Matthew Fitzpatrick won the 4th title of his career in 2017. The next edition of the competition will be held from 6th to 9th September 2018.

UNE NOUVELLE AUBERGE DE JEUNESSE

Après huit mois de travaux, l'auberge de jeunesse de Crans-Montana a ouvert ses portes en juin dernier dans le bâtiment historique « Bella Lui ». Les Auberges de Jeunesse Suisses développent ainsi leur réseau en Valais avec ce nouvel établissement de catégorie « Top », le standard le plus élevé des AJS. Cette rénovation a constitué un défi particulier, car l'édifice, érigé en 1930 et classé au patrimoine, est un précieux témoin du style Bauhaus. La nouvelle auberge de jeunesse se distingue par un niveau de confort élevé. Elle propose à ses hôtes 37 chambres doubles exposées sud, disposant chacune d'une douche/WC et d'une loggia. En outre, elle compte deux chambres familiales, onze chambres à quatre lits et trois chambres à six lits. Une chambre individuelle, restaurée de manière fidèle à l'original (1930), complète l'offre. Un salon ouvert et lumineux avec bar, une salle à manger et trois grandes terrasses permettent aux hôtes de profiter du soleil et de contempler l'impressionnant paysage alpin.

A new youth hostel

After eight months of building work, Crans-Montana's youth hostel opened its doors last June in the historic "Bella Lui" building. Les Auberges de Jeunesse Suisses have thus extended their network of hostels in the Valais with this new "Top" category establishment, the highest category of Swiss youth hostels. The renovation was particularly challenging, as this listed building, which was first built in 1930, is a valuable example of the Bauhaus style of architecture.

The new youth hostel stands out thanks to its high level of comfort. It contains 37 south-facing double rooms, each with a shower/WC and a loggia. It also has two family rooms, eleven four-bed rooms and three six-bed rooms. A single room, restored to look like an original 1930s room, completes the offer. A light-filled open-plan lounge, dining room and three large terraces enable guests to enjoy the sunshine and admire the impressive alpine views.

SECOND EUROPEAN MOUNTAIN TRAVEL SUMMIT

Ce forum international, présenté par le Mountain Travel Symposium (MTS) aura lieu du 9 au 11 janvier 2018. Durant trois jours, 250 hauts responsables du domaine du tourisme de montagne se retrouveront à Crans-Montana. L'EMTS rassemble les grands managers du tourisme et offre des possibilités uniques de networking. Pendant cet événement, les participants pourront partager leurs connaissances et expériences lors de différentes sessions de discussions, de conférences et lors d'une journée de ski dédiée au networking. Le programme 2018 inclura trois sessions générales se concentrant sur le marketing de destination, comment rester compétitifs sur le marché global du tourisme alpin ainsi qu'une session sur l'innovation et la technologie pour de nouvelles opportunités de business.

Second European Mountain Travel Summit

This international summit, presented by the Mountain Travel Symposium (MTS), will be held from 9th to 11th January 2018. Over three days, 250 high-ranking managers in the field of mountain travel will meet in Crans-Montana. The EMTS brings together these important tourism stakeholders and offers unique networking opportunities. During this event, participants can share their knowledge and experience during the various discussions and conferences, including a ski day dedicated to networking. The 2018 schedule will include three general sessions that focus on destination marketing, how to stay competitive in the Alpine tourism market, and a session about innovations and technology for new business opportunities.

UN NOUVEAU PÔLE DE LOISIRS

Pendant le saison d'été, Ycoor se transforme en une chaleureuse place du village accueillant terrains de basketball, de pétanque, de hockey, tables de ping-pong, voitures électriques pour enfants et parcours de mini-golf tout neufs. L'Orangerie, nouveau lieu des fêtes, rythme les rendez-vous de l'été. Et pour les nostalgiques de l'hiver, la patinoire intérieure est ouverte au public. Cerise sur le gâteau : Bibi y prend aussi ses quartiers, dans les Jardins de Bibi, qui offrent un véritable havre de paix aux familles venues se reposer ou s'amuser.

A new leisure area

Over the summer months, Ycoor is transformed into a welcoming village square, containing basketball courts, pétanque grounds, floorball pitches, table tennis tables, electric bikes for children and a brand-new mini-golf course. L'Orangerie, a new party venue, sets the pace for the summer celebrations. Those visitors who miss the winter can go for a skate in the indoor ice rink, which is open to the public. The icing on the cake is the Bibi gardens, a veritable haven where families can relax or have fun.

NOUVEAU CET HIVER AU GUARDA GOLF

À partir du 15 décembre 2017, Guarda Golf Hôtel & Résidences s'agrandit, avec l'ajout d'une bibliothèque, une salle à manger privée, un cinéma privé, une salle de billard et une salle de jeux pour enfants. Cette extension sera couronnée par la création de sept appartements-suites comprenant chacun trois chambres et salles de bains, une pièce à vivre avec table à manger et cheminée, une cuisine équipée et une spacieuse terrasse, l'idéal pour ceux qui se retrouvent en famille ou entre amis pour passer leurs vacances à Crans-Montana.

New this winter in Guarda Golf

From 15th December 2017, in addition to its current choice of facilities, Guarda Golf Hotel and Residences will be opening a library, private dining room, private cinema, pool room and kid's playroom.
The crowning glory of the extension is the addition of seven suite apartments, each with three en-suite bedrooms, living and dining area, fully equipped kitchen, fireplace and generous terrace, ideal for families and friends holidaying together.

NOUVEAU STRAVA CHALLENGE

En juin dernier, Steve Morabito a invité Cadel Evans à découvrir en vélo ses terres valaisannes. Il y a 6 ans, il avait déjà convié le coureur australien à un programme d'entraînement très intense. Quelques semaines après, Cadel remportait le Tour de France. Une amitié s'est créée depuis et tous deux ont décidé de lancer le « Crans-Montana Strava Challenge » sur des tronçons dessinés spécialement par le Valaisan et sa société Vélo Evolution. L'idée est d'amener un maximum de cyclistes venus de tous horizons, entre mi-juillet et mi-octobre, à s'inscrire dans le club Strava de Crans-Montana et à se confronter à différents défis sans être forcément ensemble comme lors d'une course classique. Ainsi, durant plus de 3 mois, certains chercheront à obtenir le meilleur chrono ou entreprendre le plus grand dénivelé, tandis que d'autres s'essaieront à des défis plus épicuriens. Le principe est simple : il suffit de rejoindre le groupe Crans-Montana sur l'application Strava bien connue des cyclistes.

New Strava Challenge

Last June, Steve Morabito invited Cadel Evans to explore his native Valais on a bike. Six years ago, he invited the Australian cyclist to take part in an intensive training programme. A few weeks later, Cadel won the Tour de France. Their friendship has since developed and together they have decided to launch the two-stage "Crans-Montana Strava Challenge", specially-designed by Morabito and his company, Vélo Evolution. The idea is to encourage a maximum number of cyclists from all walks of life to become members of the Strava de Crans-Montana cycling club from mid-July to mid-October, and take part in various different challenges, without necessarily working as a team like they do in classic races. Over the three months, some of them will seek to record their best time or best up- or downhill record, while others will attempt more hedonistic challenges. Taking part is simple: all you need to do is join the Crans-Montana group on the Strava app, which is well-known among cyclists.

ALPES HOME DE RETOUR À MÉRIBEL

Après le succès de l'édition haut-savoyarde, en juillet dernier à Combloux, où plus de 70 exposants ont mis en avant leur savoir-faire, Alpes Home retourne en Tarentaise, à Méribel, pour une huitième édition qui rimera avec les 80 ans de la station. Le salon célèbrera huit décennies d'architecture, de décoration et d'avant-gardisme en montagne. Rendez-vous dans un espace d'exposition inédit, à la Chaudanne, les 27, 28 et 29 juillet 2018.

Alpes Home returns to Méribel

After the success of the Haute-Savoie edition last July in Combloux, where more than 70 exhibitors showcased their know-how, Alpes Home returns to Méribel in the Tarentaise, for an eighth edition, which also coincides with the 80th anniversary of the resort. The show will celebrate eight decades of Alpine architecture, interior decoration and avant-gardism. See you at the new La Chaudanne exhibition centre on the 27th, July 28 and 29 July, 2018.

Plus d'infos sur www.alpes-home.com

ESS Crans-Montana

Route des Arolles N°2
3963 Crans-Montana
www.esscrans-montana.ch
Tél. +41 (0)27 481 85 15

- Fat bike : descente des pistes en fat bike avant l'arrivée des skieurs. CHF 70.-/p. (dès 3 pers.)
- Moduls Freeski : cours de 2h pour se perfectionner en freestyle ou freeride. CHF 55.-/p. (dès 3 pers.)
- *Fat bike: Ride down the mountainside on a fat bike before the slopes open for the day. CHF 70/person (min. 3 people)*
- *Free skiing lessons 2-hour lessons to perfect your freestyle or freeride technique. CHF 55/person (min. 3 people)*

Présente depuis 1926 sur le Haut-Plateau, l'École suisse de ski de Crans-Montana est l'école de référence de la station. Cette entreprise a su perpétuer la tradition des sports de neige tout en développant une large palette d'activités hivernales et estivales. Au-delà de l'école de ski et son kids club, l'ESS Crans-Montana est également une Snowboard School, un Bureau des Guides, une Bike School et propose également des kids Camps durant la saison d'été. Plus de 300 professionnels de la montagne se réjouissent de se mettre à votre service pour partager leur passion.

Established since 1926 on the Haut Plateau, the Ecole Suisse de Ski de Crans-Montana is the resort's go-to ski school. The ESS has managed to continue the tradition of classic snow sports while developing a wide range of other winter and summer activities. In addition to the ski school and its kids' club, the ESS Crans-Montana is also a snowboard school, a Bureau des Guides and a bike school, as well as organising children's camps over the summer. More than 300 professionals are on hand to share their passion for the mountains with visitors of all ages.

Cycle Us

Infos et réservations :
+41 (0)79 197 47 53
info@cycleus.com
www.cycleus.ch

- 1 journée de guidage 250 CHF/personne
- 1 journée de guidage pour 4 personnes 700 CHF

Nos prix incluent les shuttles et abonnements remontées mécaniques.

- *1-day guided ride, CHF 250/person*
- *1-day guided ride for 4 people, CHF 700*

Prices include shuttles and lift passes.

Cycle Us vous fait découvrir les meilleurs spots et bike parks du Valais. Que vous soyez seul ou en groupe, débutant ou expert, nous répondons à toutes vos demandes en vous accompagnant dans des conditions optimales. Durant toute l'année, sur une demi-journée ou un séjour, nous serons ravis de pouvoir vous guider. Nous pouvons répondre à toutes vos demandes en proposant des séjours sur mesure, et vous guider toute l'année si vous le souhaitez.
Possibilité de location de vélos, équipement, hébergement et restauration…

Cycle Us will show you the best cycling spots and bike parks in the Valais. Whether you are riding alone or in a group, a beginner or expert, we strive to offer the best guidance possible. All year round, from a half-day to a full holiday, we are on hand to organise made-to-measure trips designed just for you.
Bike hire, equipment, accommodation and catering available.

GUARDA GOLF
HOTEL & RESIDENCES
CRANS MONTANA - SWITZERLAND

GOLF & SKI
23 ROOMS & SUITES
7 SUITE-APARTMENTS
JAPANESE RESTAURANT
LOUNGE
WELLNESS & BEAUTY
PRIVATE CINEMA
BILLARD ROOM

In the heart of Crans-Montana *www.guardagolf.com*

SWISS DELUXE HOTELS
THE LEADING HOTELS OF THE WORLD
LEADING GOLF

Route des Zirès 14 – 3963 Crans-Montana – Switzerland
T.+41 27 486 20 00 – F.+41 27 486 20 01 – info@guardagolf.com – www.guardagolf.com

CARTIER

Adoptée par Louis Cartier lui-même, la « Tank Louis Cartier » figure parmi les montres Tank comme le modèle de référence. Si le choix de la forme rectangulaire et ses lignes fières sont assumés, le sommet des attaches voit ses angles s'arrondir, symbolisant la contribution de Louis Cartier au style moderne appelé plus tard Art Décoratif.

Designed and worn by Louis Cartier himself, the "Tank Louis Cartier" set the standard for all Tank watches. To embody Louis Cartier's contribution to "modern style", later known as Art Deco, the top of the lugs were rounded. This provided a subtle contrast to the previously fashionable rectangular form and its proud lines.

Horlogerie Joaillerie Crans Prestige
Rue du Prado 9.

MONCLER

Un look vintage qui rend cet ensemble très actuel.
A vintage feel that makes this outfit very current.

Rue du Prado 6.

TECNICA

La Mach 1 110 MV est une chaussure performante qui vous offre un volume confortable pour un flex de 110. Le chausson, la coque et la semelle sont conçus avec la technologie C.A.S. (Custom Adaptive Shape) pour de nombreuses possibilités de personnalisation et un confort optimal.

The Mach 1 110 MV is a high-performance boot that provides comfort-enhancing volume with a 110 flex. The anatomically-sculpted C.A.S. (Custom Adaptive Shape) liner, shell and bootboard give an impressive out-of-the-box fit for optimum comfort.

Des articles aux couleurs de Crans-Montana.
À découvrir à l'Office du Tourisme.
Crans-Montana branded items
Available at the Tourist Office.

Avenue de la Gare 20.

CARTIER

Les 100 ans de la Tank
Le couturier français Jean-Charles de Castelbajac rend un hommage politico-poétique à la montre Tank dans l'hebdomadaire français Madame Figaro : « *Si tous les Tanks étaient fabriqués par Cartier, nous aurions le temps de vivre en paix !* »
100 years of Tank
Renowned French designer Jean-Charles de Castelbajac paid a political yet poetic tribute to the Tank watch in French weekly magazine Madame Figaro: "If all the tanks were made by Cartier, we would have time to live in peace!"

Horlogerie Joaillerie Crans Prestige
Rue du Prado 9.

MONCLER

Le froid de l'hiver sera un plaisir à affronter avec cet ensemble chaud qui a gardé une vraie féminité.
Face the cold winter head on with this cosy ensemble that will keep you warm while maintaining your femininity.

Rue du Prado 6.

AUM

Portées autour du cou, du poignet ou à un doigt, les créations AUM sont uniques. Votre bijou peut être créé sur demande privée, selon vos goûts, les vertus des pierres, leur couleur ou leur provenance.
Worn around the neck, wrist or on a finger, these AUM creations are all unique. Jewellery items can be created just for you, according to your tastes, the powers of the stones used, their colour or their origins.

www.creation-aum.com.

Une magnifique sélection de jumelles pour observer la nature autour de vous.
A fantastic selection of binoculars, so that you can admire the world around you.

Deprez Photo Services
Avenue de la Gare 3.

YOUR SAFETY,
COMFORT AND PRIVACY
IS OUR MISSION.
AIRPORT SION
1950 SION
SWITZERLAND
TEL: (24/7) +4179 644 49 94
EMAIL: OFFICE@EAGLEEXPRESS.CH
WEB: WWW.EAGLEEXPRESS.CH

THE NEW STANDARD IN AVIATION

Commercial charter flights and aircraft management

Shooting

Altus a rassemblé pour vous quelques-unes des plus belles tenues pour cet hiver.

Altus has put a collection together of some of the most attractive outfits for the winter.

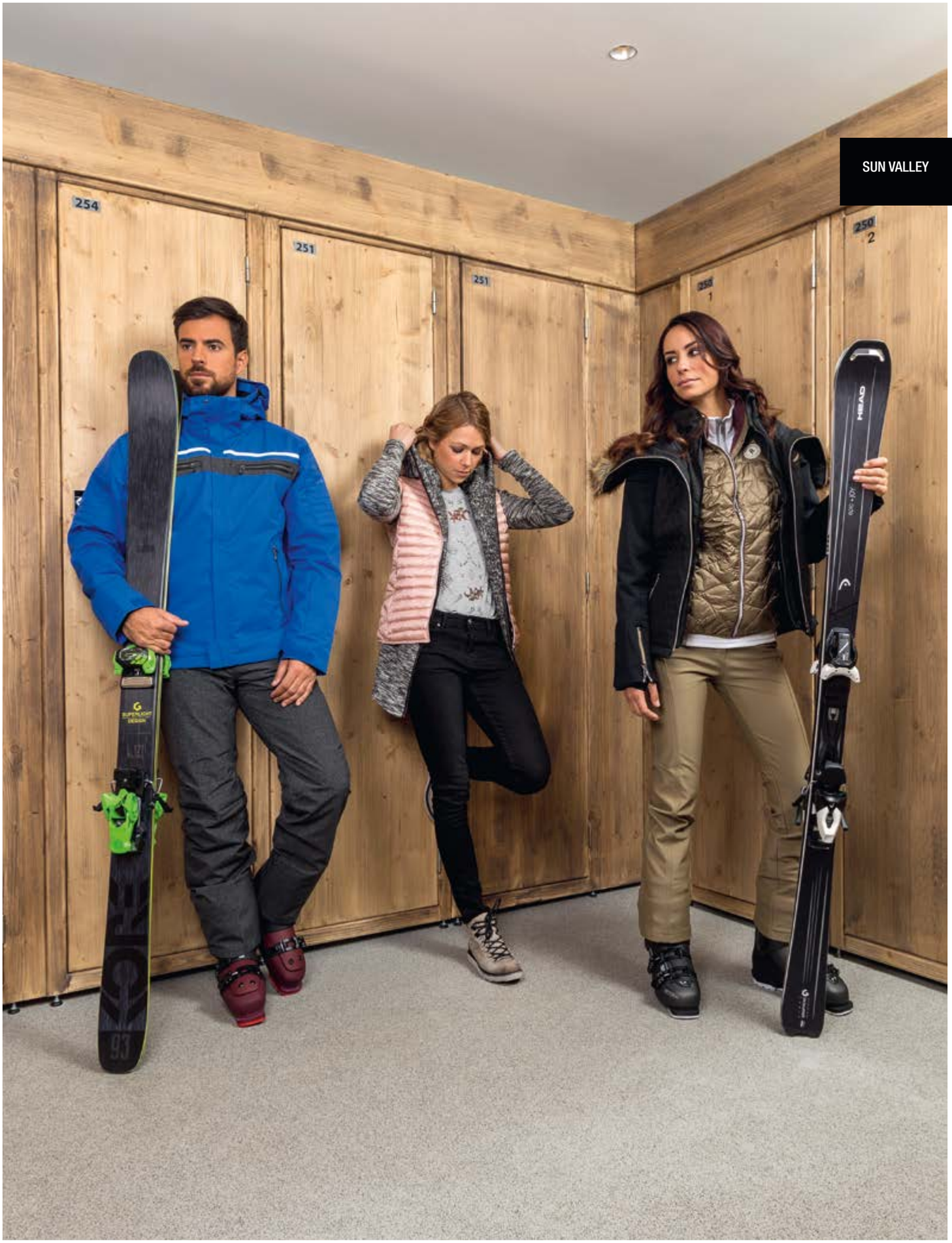
NEPA

Photos : Pascal Simonin I www.pascalsimonin.com
Décors : Carré Blanc

FUSALP

TONI SAILER

LANGE



SUN VALLEY

SUPERDRY

GOLDBERG

COLMAR
TEC
TECNICA
TECNICA
TECNICA

ROSSIGNOL

LINDEBERG
ET TECNICA

ODLO

SALOMON

DUVILLARD

Le Trophée du Mont-Lachaux, un mythe populaire

En 2017, le trophée du Mont-Lachaux a bien failli ne pas se dérouler en raison de conditions climatiques trop printanières. Une péripétie de plus dans l'histoire de ce derby mythique. Découverte, inside.

Poupi, figure emblématique du trophée et sa fille Alix.
Poupi, one of the Cup's most emblematic characters, with her daughter, Alix.

Le réchauffement climatique a réduit à peau de chagrin la course du Mont-Lachaux, un slalom géant limité à 1 km pour 420 m de dénivelée au départ de Bella Lui, 2 543 mètres d'altitude. En ce 11 mars 2017, pas question pourtant de remiser au placard, sous prétexte d'extrême douceur, une épreuve inscrite dans l'ADN de la station. Le trophée du Mont-Lachaux est en effet la course de ski populaire la plus longue et la plus ancienne de Suisse. De 1943 à 1965, l'événement a même fait partie du calendrier international des courses de ski alpin, en associant un combiné couru avec une course de fond, une descente, un slalom géant et un slalom spécial, épreuves attirant les skieurs les plus renommés de l'époque. Après une période d'arrêt, la course a été relancée en 1995 sous l'impulsion de quatre professeurs de l'école de ski de Crans-sur-Sierre et de trois présidents de ski-club. Depuis, chaque fin de saison voit renaître ce derby original pratiqué en individuel ou par équipes de cinq – les trois meilleurs temps sont comptabilisés.

DE 12 À 99 ANS

Au départ, Poupi, figure emblématique du trophée, 22 saisons à son actif, donne de la voix et rameute les troupes, sa fille Alix, une tante, une amie venue d'Annecy. La présidente du ski-club acrobatique de Crans-Montana ne manque jamais une occasion de promouvoir l'événement : *« L'objectif est d'ouvrir cette course à tout le monde, aux skieurs, snowboardeurs et télémarkeurs – on a même eu une équipe en bob à l'époque – de 12 à 99 ans. Aujourd'hui, le plus âgé a 77 ans. »* Ça tombe bien, Poupi a initié cette année une course dans la course, le challenge des « Grands Absents », remis au septuagénaire qui réalisera le *« meilleur temps des soixante-dix ans révolus »*. Un trophée en mémoire des glorieux skieurs qui ont fait la réputation du Trophée : Jean-Louis Rey, ➤➤➤

C'est la course de ski populaire la plus longue et la plus ancienne de Suisse.

➤➤➤ Jacky Bestenheider, Daniele Mincio, René Emery, Bouby Rombaldi, René Rey, Paul Schmidhalter, Jimmy Rey.

DES ÉLEVEURS ET DES TÊTES COURONNÉES

Parmi les « clients » inscrits, on retrouve des éleveurs de vaches d'Hérens, des gens issus des villages alentour, des touristes genevois, des Lausannois, plus généralement des Suisses, des Parisiens, et même des têtes couronnées qui *« passent incognito »*. En tout, jusqu'à 12 nationalités ont pu se côtoyer sur la piste. *« Pour moi et ma famille, il s'agit du moment de l'hiver le plus important sur le Haut Plateau »*, martèle Poupi. Collée sur ses spatules, Danielle Filippo a été embarquée dans la course. À 67 ans, cette ancienne championne de ski nautique est venue tout exprès d'Annecy pour tenter l'aventure auprès de son acolyte tonitruant, avec toutefois quelques réserves sur son niveau de ski. *« Je ne suis pas trop "compet "*, dit-elle, *il faut se méfier des quatre premières portes, on peut se laisser embarquer. »* On verra, l'important, c'est de participer.
À deux pas, Sabrina Robald, locale de l'étape, ne vient pas que pour la partie de plaisir. Elle-même et ses filles font partie de l'équipe suisse. *« Nous avons un appartement à Crans. Je fais du ski tous les week-ends et de la randonnée en peau de phoque vers le col de la Roue »*. Elle le désigne au loin du doigt.

ACIDE LACTIQUE DANS LES JAMBES

En temps normal il est vrai, le tracé de la course peut vite se montrer sélectif, avec par exemple les muscles qui tétanisent avant l'arrivée. Yves Caillet, directeur de Swiss Mountain Sports (école de ski, de snowboard et de sports de montagne à Crans-Montana), a repris l'organisation du trophée en 2008 et c'est lui qui en parle le mieux : *« Le parcours classique, 6 km pour 1 100 mètres de dénivelée, présente une partie assez technique entre son départ à Bella Lui et Cry d'Er* (2 267 m, NDLR), *avant le long plat de Chetseron qui fusille les jambes. Après le restaurant, on doit aborder un "mur" qui fait monter l'acide lactique dans les jambes, puis deux à trois passages plus directs dans la forêt. La course peut être dangereuse sur la fin, à cause de la fatigue. »* Tout le travail des traceurs, et Bibbo Mazuchelli, le chef de course, est un expert en la matière, consiste à *« tracer court ou géant pour casser la vitesse dans des endroits clefs.* Tout un art… Pour André Mounir, qui gère les départs depuis plusieurs années, *« la course est particulière car elle mélange slalom, schuss et descente »*, avec des passages délicats, comme le « mur », *« à protéger comme pour une course Fis »,* et le plat initial *« très long pour les jambes, à cause de la position de recherche de vitesse. »*

Danielle Filippo, ancienne championne de ski nautique ; Sabrina Robald, membre de l'équipe suisse, et Poupi.
Danielle Filippo, a former water-skiing champion, Sabrina Robald, member of the Swiss team, and Poupi.

« UN PARCOURS MYTHIQUE »

Las, en ce 11 mars, la neige est tellement molle que même les moniteurs de ski de Swiss Mountain Sports réquisitionnés au lissage, au contrôle des portes ou au chronométrage, semblent s'ennuyer. *« D'habitude, l'événement nous demande quatre jours de préparation. Cette année, nous n'avons eu qu'une demi-journée de travail »*, observe Noël Van Der Vliet, né et résidant à Crans-Montana. Les aléas climatiques sont pourtant partie intégrante de la compétition, un étalon de la motivation des organisateurs. Même si ceux-ci n'ont pas pu lutter, en 2014, face au manque de neige, ils continuent en effet de porter la course à bout de bras. *« Il s'agit d'un parcours mythique,* rappelle Yves Caillet*, il aurait été dommage que Crans-Montana perde cet événement. »* Celui-ci pourrait cependant s'essouffler si les bonnes volontés ne se manifestaient pas davantage à l'avenir : *« On aimerait que plus d'acteurs locaux s'impliquent,* conclut le directeur, *que les commerçants et les hôteliers jouent le jeu. »* Avis aux amateurs : le trophée n'attend que vous pour retrouver ses lettres de noblesse… ■

Texte : Laurent Gannaz | **Photos** : David Machet

LE TROPHÉE EN CHIFFRES

4,28 : en minutes, le record de la course, établi par un certain Pirmin Zurbriggen, champion olympique de descente en 1988.

950 : le nombre maximum de compétiteurs, dans les années 2004-2005.

6 : en kilomètres, la longueur de la descente.

1 100 : en mètres, la dénivelée du parcours.

90 : le nombre de portes que les participants doivent franchir.

70 : le nombre de bénévoles et d'aides durant le week-end.

1911 : cette année-là, la première course de descente à skis de l'histoire se déroule entre le glacier de la Plaine-Morte et Montana.

Une première partie assez technique puis un long plat qui fusille les jambes.

André Mounir gère les départs depuis plusieurs années.
André Mounir has managed the start for many years.

The Mont-Lachaux Cup, a dream within everyone's reach

In 2017, the Mont-Lachaux Cup competition nearly didn't take place due to the unseasonably mild weather conditions, but this was just another twist in the tale of this legendary derby. We take a closer look.

Global warming has reduced the Mont-Lachaux Cup competition to a pitiful 1km-long giant slalom with a 420m vertical drop, starting at the Bella Lui, at an altitude of 2,543 metres. On 11th March 2017, despite the unseasonably warm weather, there was no question of cancelling the event, which is part of the resort's DNA. The Mont-Lachaux Cup is Switzerland's longest and oldest public skiing race. From 1943 to 1965, the event was even included in the international downhill skiing calendar as a combined event – made up of a cross-country race, a descent, a giant slalom and a slalom – which attracted the top skiers of the time. After a thirty-year hiatus, the race was relaunched in 1995 at the instigation of four instructors from Crans-sur-Sierre ski school and three ski club presidents. Since then, this highly original derby has been organised at the end of every season, with participants competing individually or in teams of five, with the best three times counting towards the final rankings.

FOR AGES 12 TO 99

At the start, Poupi – one of the competition's most emblematic characters with 22 seasons under her belt – shouts to rally her team, made up of daughter Alix, an aunt, and a friend from Annecy. President of Crans-Montana freestyle skiing club, she never misses an opportunity to promote the event. *"The aim is to have the race open to everyone: skiers, snowboarders and telemark skiers of all ages, from 12 to 99 – we even had a bob sleigh team once. Today, the oldest competitor is 77."* This year, Poupi has introduced a race within the race especially for older competitors: the "Grands Absents" challenge, for the *"fastest competitor in their seventies"*. This special prize is to pay homage to the skiers who made the Cup famous: Jean-Louis Rey, Jacky Bestenheider, Daniele Mincio, René Emery, Bouby Rombaldi, René Rey, Paul Schmidhalter, Jimmy Rey.

FROM FARMERS TO FORMER CHAMPIONS

The eclectic mix of entrants includes Hérens cattle breeders, locals from nearby villages, tourists from Geneva, natives of Lausanne and other Swiss cities, Parisians, and even former skiing champions who are competing "incognito". In all, up to 12 different nationalities are represented in the competition. *"For me and my family, it's the highlight of the winter,"* insists Poupi. Crouched over her skis, Danielle Filippo sets off down the course. At 67 years of age, this former water-skiing champion has travelled all the way from Annecy to take part in this adventure alongside her vociferous team mate, though she admits to being

La course accueille les jeunes talents des ski-clubs de la région.
Talented young skiers from the region's ski clubs take part in the race.

a bit concerned about her skiing ability on snow. *"I'm not really competition-level,"* she confides. *"You need to take care on the first four gates, as you can easily get carried away."* Not to worry: it's the taking part that counts.
A few competitors along is resort local Sabrina Robald, who is not here just for fun. She and her daughters are in the Swiss national team. *"We have an apartment in Crans. I ski every weekend and go ski touring up to the Col de la Roue."* She points up towards the mountain pass in the distance.

LACTIC ACID IN YOUR LEGS

In normal conditions, the race's course can quickly become selective, with many participants' muscles seizing up before the finish. Yves Caillet, director of Swiss Mountain Sports (a ski, snowboard

Switzerland's longest and oldest public skiing race.

A fairly technical section at the start followed by a long, flat section that destroys your legs.

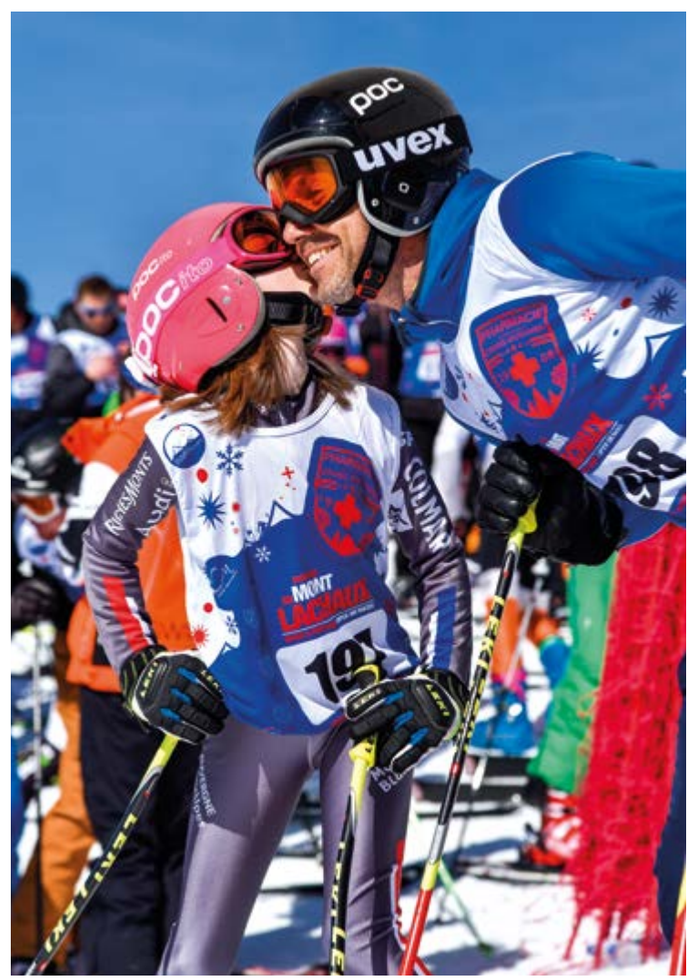
and mountain sport school in Crans-Montana), took over the competition's organisation in 2008, so he knows what he is talking about. *"The classic course – 6km with a 1,100-metre vertical drop – has a fairly technical section at the start, by the Bella Lui and Cry d'Er [Ed.: alt. 2,267m], leading on to a long flat section past the Chetseron that destroys your legs. After the restaurant, you must then tackle a "wall" that gets the lactic acid pumping in your legs, then two or three straighter sections through the forest. The race can be dangerous at the end, due to tiredness."* The job of the course-mappers − and race director Bibbo Mazuchelli, who is an expert in the field – is to *"plot the course short or long to break the participants' speed at key points."* It is an art in itself. For André Mounir, who has managed the start for many years, *"the race is special because it blends slalom, schuss and downhill,"* with tricky sections, such as the "wall", *"which needs protecting like for an FIS event," and the initial flat section "which is very tiring for your legs, as you have to stay in a schuss position for speed."*

"A LEGENDARY COURSE"

On 11th March, the snow was so slushy that the instructors from Swiss Mountain Sports − who had been called up to level the course, monitor the gates or time-keep − had very little to do. *"Usually the event requires four days' preparation. This year, we only had a half-day's work to do,"* recounts Noël Van Der Vliet, who was born and lives in Crans-Montana. The weather conditions are an integral part of the competition,

a benchmark for the organisers' motivation. However, even though they were powerless to fight against the lack of snow in 2014, they continue to battle to preserve the event. *"It is a legendary race,"* says Yves Caillet, *"It would have been a shame for Crans-Montana to lose it."* However, the event may well run out of steam in the future if there are not enough people stoking the fire. *"We'd really like more local stakeholders to get involved,"* concludes the director, *"with more businesses and hotels playing along."* Message received loud and clear: The Cup needs supporters to guide it back to greatness! ■

Text : Laurent Gannaz | **Photos** : David Machet



THE CUP IN FIGURES

4.28: In minutes, the record time set by Pirmin Zurbriggen, 1988 Olympic downhill champion.

950: The highest number of competitors, in 2004-2005

6: In kilometres, the course's distance

1,100: In metres, the course's vertical drop

90: The number of gates that participants must pass through

70: The number of volunteers and helpers on duty over the weekend

1911: The year that the first ever downhill skiing race was held between the Plaine-Morte glacier and Montana

Le Cornalin dans son écrin d'histoire

Au cœur du hameau de Flanthey, la belle bâtisse historique du château de Vaas a été restaurée pour abriter une exposition dédiée au Cornalin, un cépage rouge emblématique du Valais.
Découverte des lieux et dégustation.

En août 2013, le château de Vaas ouvre pour la première fois ses portes au public. Tout juste un an plus tard, son exposition sur le Cornalin est inaugurée… Dobra Nanchen, gérante de l'établissement, s'est passionnée pour l'histoire de cette bâtisse qui date du XIIIe siècle et que l'on appelle aussi aujourd'hui Maison des Cornalins. Il faut faire un bond en 1532 pour retrouver son premier propriétaire connu, Pierre Luyter, un seigneur de Granges qui était une famille de nobles. Cette maison typiquement valaisanne, en bois et en pierres, était sa résidence d'été, privilège des gens fortunés de l'époque qui construisaient sur les côteaux valaisans pour s'y réfugier lorsque le Rhône inondait la plaine. Son fils Mathieu a fait réaliser le manteau de maçonnerie puis les peintures extérieures du bâtiment qui sont d'origine et ont valu au château de Vaas d'être classé monument historique du Canton et de la Confédération en 1972 : elles représentent des scènes de chasse et de travaux des champs et à côté de la porte, une aubergiste qui accueille un pèlerin. On sait ainsi que le château de Vaas était une auberge, halte hospitalière sur la voie royale qui permettait de traverser le Valais.

SAUVER LE CHÂTEAU DE LA RUINE

Au XVIIIe siècle, la bâtisse a même inspiré à un grand auteur valaisan, Solandieu, un conte qui parle d'un revenant. On ne peut affirmer qu'elle était hantée mais elle sera en tous cas habitée jusque dans les années 1960. Comme le château tombait en ➤➤➤

Les peintures extérieures du bâtiment datent de 1576.
The paintings on the outside of the building date back to 1576.

Le château de Vaas, propriété de la commune de Lens, est classé monument historique depuis 1972.

➤➤➤ ruine et que sa propriétaire n'avait pas les finances pour le restaurer, elle a décidé de le vendre en 1973 à la commune de Lens qui avait obligation de l'entretenir en tant que monument historique. Deux ans plus tard, il bénéficiera d'importants travaux pour rénover sa toiture et protéger ses peintures. Chargé de réfléchir à son avenir, Pierre-Paul Nanchen, alors conseiller communal en 2006, a souhaité le restaurer entièrement mais aussi l'exploiter. Une association, dont il est toujours le président, s'est créée pour prendre le relai de la commune de Lens. Elle a réuni les fonds nécessaires, un million de francs suisses, pour réhabiliter l'intérieur du bâtiment. Mais comment faire revivre le lieu ? L'idée était toute trouvée. *« Nous souhaitions mettre en valeur le patrimoine local,* explique Dobra Nanchen. *Ici, ce sont les vignes, et plus particulièrement le Cornalin. »*

UN CÉPAGE QUI A FAILLI DISPARAÎTRE

C'est Stéphane Favre qui en parle le mieux. Le responsable de l'œnothèque du château de Vaas est intarissable sur le Cornalin. Le personnage se délecte autant de l'histoire du cépage que de la dégustation de ses crus, mais on se perd un peu dans le récit rocambolesque des origines du Cornalin dont Valaisans et Valdôtains se disputaient la paternité. On retiendra qu'il est issu d'un croisement de deux cépages valdôtains et qu'il est apparu en Valais au début du XIVe siècle. Et l'on peut dire aussi qu'il revient de loin dans tous les sens du terme puisqu'il a bien failli disparaître. Sa culture est aujourd'hui réservée à quelques vignerons passionnés car il demande beaucoup de travail et surtout, il est très capricieux : Il assimile mal le magnésium indispensable à la photosynthèse ; il aime l'eau mais pas trop ; il apprécie le soleil mais pas trop non plus… d'où son rendement très variable, d'environ 400 g/m² alors qu'un autre cépage produit en moyenne 1,4 kg/m². De guerre lasse, beaucoup de vignerons ont fini par arracher leurs pieds de vigne… *« Mais la viticulture valaisanne a subi de grosses modifications ces dernières années,* précise Dobra Nanchen. *Avant que l'on n'impose des quotas, la quantité primait. Aujourd'hui, les mentalités*

Dégustation avec Stéphane Favre, responsable de l'œnothèque.
Wine tasting with Stéphane Favre, manager of the enoteca.

Dobra Nanchen, gérante du château de Vaas, a suivi toutes les étapes de sa réhabilitation.
Dobra Nanchen, manager of the Château de Vaas, overlooked every stage of its restoration.

« On ne pouvait pas laisser disparaître l'un des plus beaux cépages valaisans. »

ont changé, on mise sur la qualité. » On ne pouvait pas laisser partir l'un des plus beaux cépages valaisans et un vigneron a décidé de le réintroduire. De petites productions, certes, de quelques dizaines de bouteilles, mais qui font le bonheur des connaisseurs et la fierté du Valais. *« Nous avons des Cornalins emblématiques qui sont fabuleux, très fins et élégants,* commente Stéphane Favre. *Certains sont plus massifs avec des tanins puissants, d'autres plus légers et frais avec une note de griotte croquante… »* Ces notes fruitées de cerise et celles épicées de girofle caractérisent ce vin à la belle robe rouge foncée et aux reflets violets, qui accompagnera à ravir un plat typique valaisan, une pièce de bœuf ou encore un gibier.

Aujourd'hui, une équipe de quatre personnes gère cette structure qui, entre concerts et dégustations, propose un beau programme de manifestations et des animations personnalisées. Avec une ombre au tableau cependant : l'équilibre financier reste bien fragile. ■

Texte : Sylvie Piaget | **Photos** : Massimo Prati

SUIVEZ LE GUIDE…

Sur les pas de Dobra Nanchen, on parcourt les salles de cette belle bâtisse. Tout est d'origine et l'exploitation a dû d'adapter au bâtiment pour ne pas dénaturer le patrimoine. Au sous-sol se trouve le Caveau, la plus grande salle, qui accueille divers événements tels que les soirées raclette du jeudi soir. Elle est éclairée par 12 panneaux lumineux qui suivent l'évolution d'un cep de Cornalin, mois par mois. Juste au-dessus, le cellier de l'œnothèque propose quelque 120 références de vins et 20 caves valaisannes sont représentées. Les vignerons peuvent louer un casier pour mettre leurs vins en valeur et toutes les deux semaines, l'œnothèque propose trois nouveaux Cornalins à la dégustation.
Les étages sont consacrés à la restauration du château de Vaas, à une exposition sur le Cornalin depuis son origine et à l'ampélographie qui est l'étude des ceps. On peut visiter un appartement type de deux pièces des années 1850, mais aussi visionner des témoignages de vignerons dans la salle des interviews, pièce magnifique ornée d'éléments boisés coûteux, preuve de la richesse des propriétaires de l'époque. On assiste parfois là à des concerts de flûte et clavecin dans une ambiance intimiste.

The Cornalin in all its glory

Nestled in the hamlet of Flanthey, the beautiful Château de Vaas has been fully restored to house an exhibition dedicated to the Cornalin, a variety of red grape that is symbolic of the Swiss canton of Valais. We look around the exhibition and taste its wines.

In August 2013, the Château de Vaas opened its doors to the public for the very first time. Just a year later, its Cornalin exhibition was unveiled. Dobra Nanchen, the establishment's manager, is passionate about the history of this building, which dates back to the 13th century and is now also known as the Maison des Cornalins (Home of the Cornalins). We need to rewind to 1532 to find its first known owner, Pierre Luyter, a lord from the Granges family of aristocrats. This characteristic wood and stone house was his summer residence, a privilege enjoyed by the wealthy folk of the time, who built houses on the Valais hillside where they would take refuge when the Rhône flooded the plains. His son, Mathieu, had the stonework completed then commissioned the paintings on the outside of the building, which are all original and earned the Château de Vaas a place on the District and Confederation's list of historical monuments in 1972. These paintings depict hunting scenes, workers in the fields and, next to the door, an innkeeper welcoming in a pilgrim. We know that the Château de Vass was an inn, a hospitable stop-off on the main highway through the Valais.

SAVING THE CHÂTEAU FROM RUIN

In the 18th century, the building even acted as inspiration for a famous Valaisan author, Solandieu, in his story about a ghost. We cannot say for sure whether the château is haunted, but it was inhabited until the 1960s. Since the building was falling into disrepair and its owner did not have enough money to restore it, she decided to sell it to the commune of Lens in 1973, under the agreement that it would be maintained as a historic monument. Two years later, extensive work was done to fit a new roof and protect its paintings. When considering the château's future, Pierre-Paul Nanchen, who was a local councillor in 2006, wanted to fully restore the building but also to exploit it. An association, of which he is still president, was created to take over from the commune of Lens. It raised the money required – a million Swiss francs – to fully restore the inside of the building. But how could they bring it to life again? They finally found an ideal solution. *"We wanted to showcase the local heritage,"* explains Dobra Nanchen. *"Here, that means the vines, and, in particular, the Cornalin."*

Les gravures sur les poutres sont d'origine. Elles permettent aussi d'identifier le propriétaire de l'époque, Pierre Luyter.
The engravings on the beams are all original. They allow us to identify the owner at the time, Pierre Luyter.

Une salle est consacrée à la restauration de cette bâtisse historique.
One room is dedicated to the restoration of this historic building.

The Château de Vaas, which is owned by the commune of Lens, has been a listed building since 1972.

A GRAPE VARIETY THAT HAD ALL BUT DISAPPEARED

Stéphane Favre is the man to talk to. The manager of the Château de Vaas wine cellar knows everything there is to know about the Cornalin grape variety. Though we delight as much in learning about the history of the Cornalin as we do in tasting its wines, we admit to getting rather lost in the extraordinary story of its origins, including the arguments between Valaisans and Valdôtains over its paternity. The Cornalin was created by crossing two grape varieties from the Aosta Valley and first appeared in Valais at the beginning of the 14th century. This special grape variety has made a spectacular comeback, as it very nearly disappeared altogether. It is now grown by just a handful of passionate vine-growers as it requires a lot of work and, above all, is very temperamental: it has trouble absorbing magnesium, which is essential for photosynthesis; it likes water, but not too much; it likes the sun but, again, not too much. This makes its yield highly variable: around 400 g/m^2 when other varieties produce an average of 1.4 kg/m^2. Many growers got fed up and pulled up their vine stock. *"But viticulture in the Valais has gone through a lot of changes in recent years,"* explains Dobra Nanchen. *"Before there were any quotas, quantity was what mattered. Today, the mentality has changed and we focus on quality."* It would have been a shame to let one of the best Valaisan grape varieties disappear, so one vine-grower decided to resurrect it. He may only produce small quantities, a few dozen bottles, but they certainly make the connoisseurs happy and the people of Valais very proud. *"We have emblematic Cornalins that are fabulous, very subtle and elegant,"* comments Stéphane Favre. *"Some are heavier with powerful tannins, others are lighter and fresher with notes of crisp cherry…"* These fruity cherry and spicy clove tones characterise the wine, which has a beautiful dark-red, almost purple, colour and is an ideal accompaniment for typical Valaisan dishes such as steak or game.

Today, a team of four people manages this establishment which, between concerts and wine-tasting sessions, offers a busy schedule of personalised events and entertainment. The only cloud on the horizon is the venture's fragile financial state… ■

Text : Sylvie Piaget I **Photos** : Massimo Prati

FOLLOW THE GUIDE…

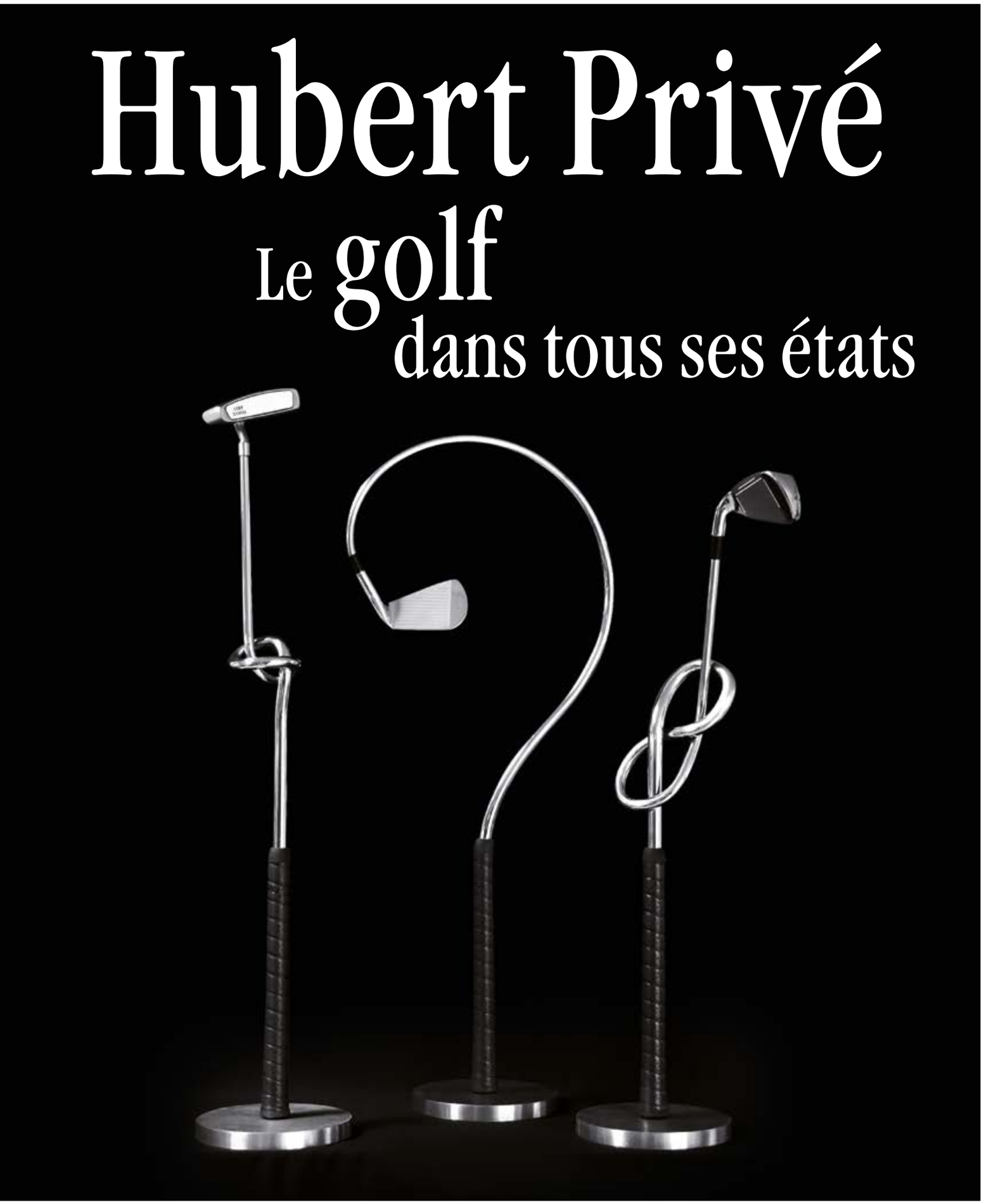
Hot on the heels of Dobra Nanchen, we explore the rooms of this beautiful building. Everything is original and the establishment had to adapt its renovations to the building, so as not to adulterate its heritage. In the basement there is Le Caveau, the château's largest room, which plays host to a range of events, such as raclette dinners on Thursday evenings. It is lit by 12 illuminated panels that show how a Cornalin vine grows, month by month. Just above Le Caveau, the wine cellar is home to 120 different wines, and 20 different Valaisan wine-makers are represented. Wine-makers can rent a rack in which to display their wines, and every two weeks the enoteca offers three new Cornalins for tasting. Upstairs, the rooms are dedicated to the restoration of the Château de Vaas, to an exhibition about the Cornalin since it was first created, and to the study of vines. You can visit a typical two-room apartment from the 1850s as well as watching interviews with wine-makers in the magnificent interview room, which is decorated with expensive wood features, proof of the original owners' wealth. Intimate flute or harpsichord concerts are also sometimes held here.

It would have been a shame to let one of the best Valaisan grape varieties disappear.

La plus grande salle du château, Le Caveau, accueille les événements.
Events are held in the largest room in the château, Le Caveau.

Hubert Privé

Le golf dans tous ses états



Après une première carrière professionnelle dans la métallurgie, ce fou des matières n'avait d'autre hypothèse que de s'exprimer comme artiste.

Béni d'une créativité débordante d'énergie, il s'initie au monde de la communication tout en développant ses talents de sculpteur plasticien. Sa tête imagine, ses doigts fabriquent, et comme il n'a pas beaucoup de limites dans les matières, il les essaie toutes : le bois, l'inox, la résine et beaucoup d'autres matériaux, de la plus petite pièce à l'œuvre monumentale.

Très vite, Hubert Privé trouve son inspiration dans le golf, un sport qu'il pratique depuis plus de 20 ans et qui l'intéresse pour tous ses aspects. L'attitude des golfeurs, les règles très compliquées, le matériel pléthorique, mais aussi l'humilité dont il faut faire preuve face à la balle et la philosophie dont il faut être capable. *« Pour moi, le golf, c'est une autre vie »* nous dit l'artiste, conscient qu'il

L'inspiration, il la prend partout. Dans un seau de balles, dans un sac ou un tee…

a de la chance d'avoir associé deux passions. L'inspiration, il la prend partout. Dans un seau de balles, dans un sac ou un tee, d'ailleurs n'a-t-il pas fabriqué ces deux immenses tees aux couleurs de la France et des États-Unis pour illustrer l'arrivée prochaine de la Ryder Cup ? C'est donc assez naturellement que le golf de Crans-sur-Sierre a invité l'artiste normand lors des Omega European Masters, du 3 au 10 septembre dernier. Hubert Privé a exposé 13 tees géants rue du Prado, sur le Haut Plateau de Crans-Montana. Un véritable hommage à cette célèbre compétition de golf, mais aussi à la station de Crans-Montana et à la Suisse. Le tee consacré à Severiano Ballesteros rappelle qu'un parcours du Golf-Club Crans-sur-Sierre porte le nom de ce grand joueur espagnol… ■

www.hubert-prive.com

Hubert Privé est reconnu mondialement avec un nombre important d'expositions de ses sculptures et photographies en France, Angleterre, Allemagne, États-Unis, Afrique du Sud, Île Maurice, Monaco, Émirats arabes unis, Maroc...

Expositions permanentes : Golf National - Saint-Quentin (78), Émirats arabes unis : Dubai Creek Golf & Yacht Club…

Le vainqueur, Matthew Fitzpatrick, après sa victoire, heureux de poser devant les tees symboliques de la Ryder Cup.

After his victory, the winner, Matthew Fitzpatrick, happily poses in front of the symbolic Ryder Cup tees.

Hubert Privé

Golf in any shape or form

Tee géant marqué des noms de tous les vainqueurs de cette compétition.
Giant tee displaying the names of all the past winners of the tournament.

After his first professional career in the metal industry, this love of materials lead him to express himself as an artist.

Very creative and full of energy, he entered the world of communication and at the same time developed his talent as a sculptor and installation artist. His head imagines and his fingers produce. As there are no limits to materials, he tries them all: wood, stainless steel, resin and many others to make the smallest to the most monumental sculptures.
Very quickly, Hubert Privé, was inspired by golf. He has played for more than 20 years and is interested in all aspects of the game. The attitude of golfers, the complicated rules, the abundance of material, but also the humility you need in front of the ball and the philosophy you need behind it all. *"For me, golf is another life"* said the artist aware that he was lucky to be able to combine his two passions in life. Inspiration he finds everywhere; in a bucket of balls, in a bag, in a tee; he made the immense tees sporting the colours of France and the United States to illustrate the next Ryder Cup.

Inspiration he finds everywhere; in a bucket of balls, in a bag, in a tee…

Hubert Privé is now inspired by Courchevel where he has exhibited in the resort since December 2015 in various establishments and sometimes on the roofs of certain places so that a maximum of visitors may enjoy his works. Naturally he created links with the golf club and he decided to create a trophy for the president's cup competition. He presented it himself in August 2016. It was perfectly natural that Crans-sur-Sierre should invite the Norman artist to attend the Omega European Masters, from 3rd to 10th September 2017. Hubert Privé exhibited 13 giant golf tees along Rue du Prado, on the Haut Plateau in Crans-Montana. It was a veritable homage to this famous golf tournament, and also to the resort of Crans-Montana and Switzerland itself. The tee dedicated to Severiano Ballesteros was a reminder that Crans-sur-Sierre Golf Club's 18-hole course is named after this great Spanish player.■

www.hubert-prive.com

Hubert Privé in renowned world-wide with many exhibitions of his sculptures and photos in France, England, Germany, United States, South Africa, Mauritius, Monaco, the United Arab Emirates, Morocco…

Permanent exhibitions: National Golf-Saint-Quentin (78), the United Arab Emirates: Dubai Creek Golf & Yacht Club…

Dans cette immensité ouatée et crevassée, le skieur se fait tout petit, un point qui dessine une virgule. La fusée suisse trace sa ligne, quasi droite. Jérémie Heitz, les virages, visiblement, c'est pas son truc !
In the softly rippled vastness of white, the skier is but a tiny speck, leaving near straight tracks. It seems that Jérémie Heitz is not into turns!

La liste **met en scène le skieur le plus rapide du moment, le Suisse Jérémie Heitz. Il y dévale en mode supersonique des pentes à plus de 50°, dont le mythique couloir Spencer de Chamonix. Des pentes qu'il a montées par ses propres moyens, rendant au passage hommage aux anciens.**

Droit dans le mur

Dans cette immensité ouatée et crevassée, le skieur se fait tout petit, un point qui ne s'embarrasse pas avec les virgules. La fusée trace sa ligne, quasi droite. Jérémie Heitz, les virages, visiblement, c'est pas trop son trip… Depuis le temps, en habitant face aux pics, on croyait avoir tout vu, tout descendu. On imaginait que la vitesse sur des skis façon Candide Thovex ou sur une planche de snowboard façon Xavier De Le Rue avait atteint un seuil au-delà duquel il devient très, trop risqué de pratiquer. Que la ligne la plus directe dans du dru sans marge d'erreur avait été faite. Que le jeu avec les limites, aux frontières des équilibres avait connu un basculement vers une maîtrise quasi totale. Bref, que la messe était dite. Et puis Jérémie Heitz est arrivé. Dans le civil, le Valaisan n'a rien d'impressionnant. Petit gabarit, bien que vraisemblablement grosses cuisses, humour suisse, et juste un titre de vice-champion du monde 2015 de ski freeride à se mettre sous la dent côté palmarès. Mais c'est quand surviennent le danger et l'inconnu que se distinguent les grands hommes. Et dans le vertical, Jérémie devient Monsieur Heitz, géant sans égal, quand bien même l'appétit de la jeune génération (on pense ici aux Chamoniards Vivian Bruschez et Sam Favret qui, eux aussi, sont en train, à leur manière et avec style, de marquer leur époque) pour la pente raide débride la concurrence et rehausse sans cesse le niveau.

SUR GRAND ÉCRAN

Dans le film *La Liste,* en compagnie de son compatriote Sam Anthamatten, toujours dans les parages quand il s'agit de glisse qui glace, la quête est immense. Monter en ski de randonnée, sac de 17 kilos sur le dos, chaussé de crampons, armé de piolets, 15 sommets de plus de 4000 mètres des Alpes, dont le mythique Ober Gabelhorn suisse et le non moins légendaire couloir Spencer sis à Chamonix. Puis, les descendre à skis. Quitte à mettre parfois deux jours pour atteindre un sommet de 4000 mètres, dévalé en à peine plus d'une minute, jusqu'à 120 km/h. Le rapport effort-jubilation peut paraître disproportionné à ceux qui n'ont jamais goûté ce genre de shoot d'adrénaline et l'addiction qui va avec. D'autant que dans le lexique «Heitzien», descendre à skis pourrait se traduire par: redéfinir la notion de vitesse dans de la pente raide, si raide que seuls les meilleurs alpinistes arrivent à la gravir. Du 55° avalé à des vitesses qui se rapprochent de celles du ski alpin de descente, dont il a le style. Une évolution naturelle de l'espèce, selon le ➤➤➤

Son sac de 17 kilos sur le dos, le skieur escalade, avec piolets et crampons ces murs de glace et de neige terriblement exposés. Il lui faut parfois deux jours pour atteindre un 4000 mètres qu'il dévale en à peine plus d'une minute.
With a backpack of 17 kilos, the skier made some dizzying ascents across ice and snow. It would take him up to two days to reach the summit of 4000m, and then just over a minute to get down.

➤➤➤ skieur. *« C'est justement pour montrer ces changements, cette progression, que j'ai choisi les Alpes où s'est écrite une grande partie de l'histoire de la pente raide »*. En se documentant sur ces terrains extrêmes, le skieur a découvert les récits de Sylvain Saudan, l'un des pionniers du freeride. *« C'était il y a cinquante ans. Quand on pense au matériel de l'époque, ça paraît complètement fou. Ça me semblait être un bon point de départ pour raconter un demi-siècle de ce style de ski, ces anciens et leurs exploits. »* Si *La Liste* fait le buzz, surprenant même les vieux loups de neige, légitimement lassés des films du genre bien trop nombreux et de très inégale qualité à force de multiplication de festivals, c'est qu'on assiste là, transi dans son fauteuil, à des images inédites où les curseurs s'affolent. Heitz moins vite que l'avalanche, plus vite qu'une bombe. Heitz, l'économe en courbes. Fluide, relâché comme un Usain Bolt qui se taperait un 100 mètres vertical. Qui, dans un mur dix fois plus long rectifie la face en trois virages quand les fameux anciens, comme Sylvain Saudan, Anselme Baud ou André Anzévui auquel il rend également hommage, sautait moult fois pour tourner. *« C'est dingue ce qu'ils ont fait, ces gars ! Sylvain Saudan, je l'ai eu en tête toute la descente du couloir Spencer, que l'on disait à l'époque impossible à faire. Il y est allé sans savoir. Il en faut du courage ! »*

Le vertige apprivoisé, la vitesse maîtrisée : le sang-froid du jeune homme impressionne. Sa préparation, son humilité et sa persévérance aussi.
Vertigo tamed, speed mastered: the self-control of this young man is impressive, just like his preparation, modesty and grit.

GESTION DE RISQUES

Désormais, grâce à l'expérience de ces intrépides pionniers, on sait, et l'on peut anticiper. Pour ne pas tomber. Car à plus de 100 km/h on ne risque pas le flash, mais la chute, elle, se paie cash. Alors, même si la prise de risque du Valaisan est contrôlée, préparée avec une minutie tout helvétique à coups de musculation et de cardio, on s'accroche aux accoudoirs quand dans la face nord du Grand Combin de Valsorey… Bam ! *« J'ai skié sur une bande de glace. La face était de moins en moins raide et pas très exposée. Mais la glace était irrégulière et j'ai perdu un ski. Mes fixations étaient pourtant serrées au max, à 160 kilos ! J'ai glissé sur 20 mètres et me suis retenu avec mon autre ski… Et j'ai tout redescendu avec mon piolet*

L'enfant des Marécottes (Valais), vient de ce monde de « montagnard » où monter à pied est aussi important que bien descendre à skis. Et où l'on dort sous tente.
Heitz was brought up in the spirit of mountaineering, where making your own way up is just as important as skiing down in style, and you sleep in a tent.

dans la main jusqu'au camp de base.» On s'interroge, comme toujours. Que ressent-on à ce moment-là? *«On a peur, mais c'est dans le contrat, c'est tout à fait normal. Et on s'est préparé mentalement à cela…»* C'est que Jérémie, comme tous les freeriders de haut niveau, s'astreint à une exigeante routine. Check-list précise du matériel et de la météo, pas question de s'encombrer l'esprit avec des détails de dernière minute. *«Une grosse part de la préparation mentale se fait pendant l'ascension. J'ai le terrain sous les yeux, sous les pieds, en gros plan, je le mémorise une dernière fois* (certaines faces ont été préalablement repérées d'un avion, ndlr). *Il ne faut plus avoir à se poser la moindre question quand on arrive au sommet.»*

Plus tard, en avril, saison habituellement propice au ski de pente raide, on retrouve le jeune homme un peu dépité. Comme une Formule 1 qui n'aurait pas les bons pneus, la surface ne sied guère à ses skis. *«Quand tu ne vas pas vite avec des skis faits pour aller vite, ça te démonte les cuisses, tu pleures. Par contre, quand tu les as "bouillies" à la fin de l'Ober Gabelhorn parce que tu as réussi cette face superbe qui est une vraie référence, comme tu en rêvais depuis dix ans, tu es heureux comme un gamin.»*

Si La Liste *fait le buzz, c'est qu'on assiste, transi dans son fauteuil, à des images inédites où les curseurs s'affolent.*

Ses précieux alliés, le doute et l'humilité, savent le faire renoncer: Jérémie n'a pas fait tous les sommets de sa liste. Une fois toutes les pentes alpines biffées, il glissera vers l'Himalaya. En dénicheur de faces à déflorer à vitesse grand V. Toujours plus haut, plus vite. Droit dans le mur. ■

Texte: Patricia Oudit | **Photos:** Dom Daher

Straight Line!

Ski film 'La Liste' features the fastest skier of the moment, Swiss Jérémie Heitz. In super-sonic mode, he skis down gradients of more than 50°, including the mythical Spencer Couloir in Chamonix. He chooses to hike up, paying tribute to old-time skiers.

In the vast whiteness of crevasses, the skier appears like a tiny pinprick, tracing a near straight line. Turns don't really seem to be Jérémie Heitz's thing. Over the years, living across from the summits, we thought we'd seen everything, been down every decent. We thought that speed skiing à la Candide Thovex or snowboarding like Xavier De Le Rue had reach the critical limit beyond which it would be too risky to go; that the straightest lines down the steepest slopes had all been done. And then, there was Jérémie Heitz. On paper, there is nothing impressive about this Swiss guy. Rather small, possibly stronger-than-average thighs, Swiss humour and only a silver medal in ski freeride from 2015 to his name. But put him on a vertical mountainside and Jérémie turns into Mr Heitz, a giant with no equal, even though the next generation, with skiers like Vivian Bruschez and Sam Favret, he has a huge appetite for steep gradients and constantly offers tough competition and keeps standards at the very top.

AT THE CINEMA

In the film La Liste, with countryman Sam Anthamatten by his side, they set off on a huge mission. With touring skis and 17-kilo backpacks, crampons and icepicks at the ready, they head up 15 mountains over 4,000 metres high, including Ober Gabelhorn in Switzerland and Spencer Couloir in Chamonix and then ski straight down. Sometimes, it will take more than two days to reach the top, and only just over a minute going down, reaching speeds of up to 120 km/h. The effort to enjoyment ratio might seem disproportionate for those who have never tasted this type of adrenalin shoot and the addiction that comes with it. Heitz is actually redefining speed in steep gradients, so steep that only the best mountaineers can conquer them. Fifty-five degree slopes skied at the speed and style of a downhill skier. It's a natural progression, according to the skier himself. "I wanted to show this change and progression and that's why I chose the Alps, where a large part of speed skiing history was written." While reading up on this extreme terrain, he came across the writings of Sylvain Saudan, a freeride pioneer. "That was 50 years ago. When you think about the gear they had at the time, it seems totally crazy, and a good starting point for me for telling the story of half a century of this type of skiing, the old guys and their feats." La Liste has created quite the buzz even with the hardiest of mountain people. Comfortably seated, you get to witness unprecedented footage off any scale. Heitz goes slower than an avalanche, but faster than a bomb. Heitz is the man of few turns. Smooth and relaxed like a Usain Bolt running a vertical 100m race. Making only three turns where others have made ten times more. "What the old guys did was just crazy though! I thought about Sylvain Saudan all the way down the Spencer Couloir, which was said impossible to ski at the time. He went down it without knowing. That takes a lot of courage!"

RISK MANAGEMENT

These days, thanks to those brave pioneers, the skiers know and are able to anticipate and avoid wipeouts. At speeds of over 100 km/h every fall can be costly indeed. So, even though the risk has been assessed and limited by carefully monitored strength and fitness training, we all shiver in our cinema seats when it all goes wrong in the north face of the Grand Combin de Valsory. "I was skiing on a strip of ice. The slope was getting less steep and not too tricky. But the ice was irregular and I lost a ski. My bindings were turned up to the max, 160 kilos! I slid 20 m and held on with my other ski… Then trekked down with my icepick until I reached base camp." What goes through one's mind in a moment like that? "It's scary, but it's part of the deal, so it's normal. We're mentally prepared…" Jérémie follows a strict routine, like all top-level freeriders. Equipment checklist and weather reports help to free the mind. "I do a lot of my mental preparation during the ascent. The terrain is right under my eyes, below my feet, and in large scale. I memorise it one last time (some runs are assessed from a plane). I don't want to ask myself anything else when I'm at the top." When we meet up with him in April, he is a bit down. The snow conditions are slowing him down. "When you can't pick up speed on skis that are made to go fast and your legs are burning, it's so sad. On the other hand, when your thighs are on fire at the end of the Ober Gabelhorn after making a successful run, just like you'd dreamed of for the past 10 years, it's just pure pleasure." Armed with doubt and humility, he also knows when to say no: Jérémie didn't ski all the runs on his list. He wants to finish all the mythical runs in the Alps and then head off for the Himalayas, searching for high-speed runs. Always higher, always faster and always straight down. ■

Star discrète sur les planches

On la veut à la fois légère comme une plume, confortable comme une pantoufle et bien évidemment performante. Véritable concentré de technologies, la chaussure se fait souvent voler la vedette par le ski qui mêle fantaisie et technicité. Tecnica lève le voile sur le process de fabrication d'un second rôle essentiel sur les planches.

Pour les petites séries, les cinq parties de la chaussure (coque, semelle, collier, boucles et chausson) sont assemblées à la main dans l'atelier de Tecnica Group.

The five parts of the ski boot (shell, footbed, cuff, buckles and liner) are assembled manually in the Tecnica Group workshop, for small collections.

Des boîtes et encore des boîtes qui s'empilent dans un immense entrepôt au nord de l'Italie, dans la province de Trévise. Nous sommes au cœur de l'empire familial de Tecnica Group où des milliers de paires de chaussures de ski de toutes les tailles attendent d'être acheminées vers les magasins de sport d'hiver… Mais remontons le temps et allons voir comment ces modèles ont été conçus. Deux années se sont écoulées entre le lancement du process et la mise en rayon des chaussures à l'automne. Deux années, mais pas plus, pour que le produit soit toujours d'actualité lorsqu'il arrive sur le marché.

L'IDÉE NAÎT D'UNE RÉFLEXION POINTUE

Ambiance studieuse ce jour-là. Les ingénieurs et les professionnels de l'injection se mettent autour de la table pour plancher sur les nouveaux modèles. Ils impliquent dans ce brainstorming des spécialistes mondiaux référents en matière de bootfitting, mais aussi les responsables des marques de différents pays qui vont analyser les tendances de leur marché. *« Nous avons une réflexion très pointue et technique, car nous devrons sortir des modèles qui colleront aux besoins du marché des quatre prochaines années »*, précise Matéo, chef de produits Tecnica qui doit composer avec les idées des ingénieurs et la volonté stratégique de la marque. *« Les discussions peuvent devenir houleuses quand on réunit plusieurs pays qui ont des impératifs différents… »* Parfois, il faudra exploiter un filon sans attendre la confirmation d'une future tendance, pour insuffler une nouvelle dynamique et devenir le leader sur une innovation.

Pour élaborer ce modèle idéal, on va donc aussi étudier les produits des concurrents. L'important pour une marque est de ne pas rester centrée sur elle-même et de comprendre pourquoi une chaussure a eu du succès. *« Aujourd'hui, on est revenu à plus de simplicité dans les réglages et on mise plutôt sur la performance, sans rechercher la légèreté à tout prix »*, précise le chef de produit. Tecnica met l'accent sur la qualité des finitions et la durabilité des matériaux en sélectionnant des plastiques de haute qualité comme le polyéther. L'épaisseur du plastique va donner plus ou moins de rigidité à la chaussure. Pour les modèles juniors, par exemple, le matériau choisi sera très souple. La chaussure de ski a aussi considérablement évolué en termes d'isolation et de confort. Giorgio, le Géo Trouvetou de Tecnica Group, a inventé le Custom Adaptive Shape (CAS), une technologie qui permet de mouler la voute plantaire. *« Il faut avoir une sensibilité importante à la réalité du terrain pour comprendre les problématiques et trouver des solutions, par exemple pour bien chausser les mollets féminins »*, explique-t-il. Il a créé un outil destiné aux bootfitters qui permet de chauffer l'insert plastique situé à l'arrière de la chaussure afin de la mouler à la forme du mollet.

DU TEST DES MATÉRIAUX À LA FABRICATION DU PROTOTYPE

Les matériaux vont ensuite subir toute une série de tests pour prouver leur résistance, car une chaussure a une durée de vie moyenne de cinq ans : à la longue, la mousse du chausson va se tasser et le revêtement s'user. *« Le collier devra résister à l'écrasement. Il est placé dans un congélateur où il va subir une forte pression à -20 °C*, détaille Stefano Donadi, responsable des tests. *Nous allons aussi tester le flex* (la rigidité de la tige, NDLR) *de la* ➤➤➤

La tendance est à la chaussure sobre, aux lignes épurées.

Les coques sont moulées par injection de plastique.
The shell is made vixa plastic injection moulding.

➤➤➤ *chaussure en simulant 30 000 flexions d'un athlète de coupe du monde, le tout placé à -10 °C pendant trois jours pour repérer des traces d'abrasion, de casse ou de déformation.»* Après les essais, on lance la fabrication des prototypes. Une première forme est réalisée en résine, plus facile à travailler que le plastique. Puis les designers vont peindre la chaussure à la main pour mieux simuler le rendu. On va décliner le modèle en différents coloris : orange, bleu et noir restent de grands classiques, et pour 2019, le laboratoire R&D travaille sur des coloris plus «pepsys» : couleur prune agrémentée d'un logo argenté, bicolore blanc et turquoise… De nouvelles boucles ont été créées pour alléger le design. La tendance est en effet à la chaussure sobre aux lignes épurées. Les performances seront ensuite testées sur la neige et comparées à celles des modèles concurrents. La fabrication en série débutera à l'automne suivant.

DU MOULAGE PAR INJECTION À L'ASSEMBLAGE

À 20 km de là, l'entreprise Plastimédia réalise l'injection en sous-traitance pour Tecnica Group. L'opération s'effectue grâce à des moules en aluminium uniques qui déterminent la forme, le volume et la technologie du produit, et que l'on exploitera pendant quatre ans. Des billes de plastique sont versées dans la machine et chauffées au degré près selon la dureté du matériau à une température d'environ 220 °C. Puis le plastique va recouvrir les moules, entre huit et dix par paires qui correspondent aux différentes tailles à produire. La couleur de la coque doit être parfaitement uniforme, sinon, le sabot file directement au rebut.

Retour à l'usine Tecnica où les petites séries sont fabriquées sur place. 30 000 paires sortent chaque année de cet atelier qui emploie une trentaine de personnes. L'assemblage des différentes parties de la chaussure s'effectue manuellement. Les semelles sont vissées sur le sabot, on appose les autocollants et on monte le collier, puis on ajoute les boucles. Les modèles sont ensuite testés par les employés de la société qui remplissent une fiche d'évaluation. Et l'hiver suivant, ils seront à vos pieds ! ■

Texte : Sylvie Piaget I **Photos** : Arthur Bertrand

LE BOOTFITTING POUR UNE CHAUSSURE SUR MESURE

Tout l'art du bootfitting consiste à adapter la chaussure à la morphologie du pied en thermochauffant le chausson ou en déformant la coque. Ce type d'opération est aujourd'hui courant dans les magasins de sport des stations de ski. Chez Tecnica, Ivan Rensi est le bootfitter des athlètes de coupe du monde. En fonction de leurs exigences, il réalise les chaussons sur mesure, après avoir dessiné une empreinte sur papier. À partir d'un modèle sorti d'usine, il va peaufiner la finition « à l'œil et à la main ». Il a notamment remodelé la coque des champions olympiques Giuliano Razzoli (Vancouver, 2010) et Mario Matt (Sotchi, 2014). Il utilise plusieurs méthodes pour cela. *« On peut, en modifiant l'axe de la chaussure pour l'ajuster à la morphologie du skieur,* décrit-il, *déformer la pointe grâce à des moules pour gagner en longueur, ajouter des cales pour surélever le skieur, ou encore modifier l'angle du collier… »* Une fois la chaussure chauffée et déformée, elle sera placée 30 min au congélateur pour geler la transformation.

PREMIUM MINERALS
SEMBRANCHER

www.mysembrancher.com

A Discreet Life on Skis

Ideally light as a feather, comfortable as a slipper and of course of high performance, the ski boot is the height of technology. Tecnica has let us into their production secrets of this essential, supporting role.

Boxes and boxes piled up in the hangar in northern Italy, province of Treviso. This is the heart of the family empire Tecnica Group, where thousands of pairs of ski boots in all sizes are waiting to be shipped to sports shops for the winter. Going back in time, let's see how these boots were created. Two years have passed between the first steps of the process and the first sales in the autumn. Two years, but no more than that, making sure that the product is still relevant when it is released on the market.

IN-DEPTH STUDY

An air of concentration reigns. Engineers and injection specialists have gathered around the table to design the new models. The world's best specialists in boot-fitting, but also brand marketers from different countries are also invited to give their input. *"We do an in-depth technical study, because we want to release the models that will meet the market needs for the next four years,"* explains Mateo, product manager at Tecnica. His role is to match the engineers' ideas with the brand's strategy. *"Discussions can get lively when we get several countries together, each with their own needs…"* Sometimes, it's necessary to go for something new without waiting to see what will be trending, to boost the brand and become leaders in innovation.

To create the perfect ski boot, the competition's boots will also be studied. It's important for a brand to open up to other brands and understand what makes the success of a ski boot. *"These days, we're back to simpler buckles and have put more focus on performance, without necessarily looking for feather-weight boots,"* the product manager explains. Tecnica prides itself on quality details and durability, choosing high ➤➤➤

Le taxi du FUTUR
devant votre porte

TESLA

3-4 PAX

SIERRE Fr. 85

GENEVA Fr. 600

SPRINTER

10-12 PAX

GENEVA Fr. 900

V CLASS

6-7 PAX

SION AIRPORT Fr. 135

ZURICH Fr. 860

+ 41 27 971 01 01

info@swissecotaxis.ch

swissecotaxis
+41 27 971 01 01

2008|2018

swissecotaxis
objectif zéro émission

Le bootfitting permet de déformer la chaussure en la chauffant pour l'adapter à la morphologie du pied.
Bootfitting includes deforming the boot with heat to adapt it to the unique shape of each foot.

30 000 pairs are made here each year, for thirty employees. The assembly of the boot is done manually.

➤➤➤ quality plastic like polyether. The thickness of the plastic will more or less determine how rigid the boot is. For junior models, the material will be a lot more pliable. Ski boots have also come a long way in insulation and comfort. Giorgio, product developer in Tecnica Group, invented the Custom Adaptive Shape (CAS), a technology that allows to fully support the arch of the foot. *"You need to be pragmatic and understand what problems people have and find solutions, for example fitting boots to women's calves,"* he explains. He has also created a tool for boot-fitters that heats the plastic insert at the back of the boot, in order to shape it to the calf.

TESTING THE COMPONENTS AND MAKING PROTOTYPES

All components will undergo extensive resistance testing, because ski boots have an average lifetime of 5 years: beyond that, the foam in the inners will be compacted and the outer materials worn. *"The top has to resist against compression. It's placed in a freezer at -20°C, and submitted to pressure, »* explains Stefano Donadi, in charge of testing. *"We also test the flexibility, by simulating 30 000 movements by a World Cup skier, at a temperature of -10°C for 3 days. We then look for signs of wearing, breakage or deformation."*
After surviving the test suites, the prototypes are manufactured. The shape is moulded in resin, and hand-painted by the designers to show the potentially final result. Each model can be made in different colours: orange, blue or black are the three classics, but for 2019, the product department is working on 'flashier' colours, like purple with a silver logo, or white and turquoise. New buckles have been designed to give a sleeker look. The boots are then tested in real snow conditions and compared with other models, before launching mass production the following autumn.

INJECTION MOULD PRODUCTION

Twenty kilometres from the headquarters, the Plastimedia factory creates the plastic shells for Tecnica Group, using injection moulds. Bespoke aluminium moulds determine the shape and volume of each product and are used for 4 years. Plastic grains are poured into the machine and heated to around 200°C. The liquid plastic is then injected into the moulds for the various sizes. The colour of the shell has the be absolutely uniform, otherwise the boot is rejected.
Back to the Tecnica factory, where small collections are produced, directly on site. 30 000 pairs are made here each year, for thirty employees. The assembly of the boot is done manually. The soles are screwed onto the shell, logos added, inner boot inserted and buckles added. Each model is tested and rated by the staff before you can wear them the following winter! ■

BOOT FITTING FOR BESPOKE SKI BOOTS

The art of boot fitting consists of adapting the ski boot to the shape of one person's feet by heating and shaping the inner boot or outer shell. It has become common practice in ski resort sport shops. Ivan Rensi is Tecnica's in-house boot fitter for World Cup athletes. He uses a standard ski boot and adapts it for a perfect fit, using several different methods. "*By changing the axis of the boot to fit the skier's physique, or deforming the tip of the boot to make it longer, add height or change the angle of the collar,"* he explains. Once re-shaped, it will sit in the freezer for 30 minutes to make the changes permanent.

Summit
CLINIC

Clinique pour la beauté et le mouvement

CoolSculpting® • Cryothérapie • Épilation laser
Injectables • Toxine botulique
Ultherapy® • Check up • Diététique
Allergies et intolérances alimentaires
Blépharoplastie • Chirurgie de la douleur • Lifting
Augmentation - Réduction mammaire • Arthroscopie

Immeuble les Tsars II
Rue Centrale 62 · CP 21

3963 Crans-Montana 2
Switzerland

www.summitclinic.ch
contact@summitclinic.ch

Les Alpes sur un plateau

Vous les retrouverez à la table des chefs, sur les étals des fromagers ou à la coopérative, sur la route des stations. Reflets d'un terroir, d'une vallée d'altitude, de prairies ou de savoir-faire spécifiques… Prenez le temps de déguster et d'apprécier les fromages alpins.

La production alpine de fromages AOP et IGP atteint 33 100 tonnes. Une production de beaufort, tomme, abondance, reblochon… répartie entre les deux Savoie.
33 100 tons of AOP and IGP cheese is produced in the Alps each year. Beaufort, Tomme, Abondance and Reblochon are all made in the two Savoie regions.

Associées dans la promotion de leur production via l'Aftalp (Association des fromages traditionnels des Alpes savoyardes) créée à l'initiative des producteurs, les deux Savoie peuvent se targuer de concentrer l'essentiel de la production alpine avec 33 100 tonnes de fromages AOP (Appellation d'origine protégée) et IGP (Indication géographique protégée) grâce à leurs quelque 2 000 producteurs et 60 ateliers de transformation collectifs pour un total de 4600 emplois. Surtout, 85 % de la production fromagère savoyarde est transformée sous signe de qualité, soit 15 % des fromages AOC et IGP de France.

AOC ET IGP, UNE GARANTIE

Ces appellations, en vigueur en France ainsi qu'en Suisse, constituent un bon de garantie à l'adresse des consommateurs via un cahier des charges qui fixe un certain nombre de contraintes et d'obligations scrupuleuses : lait issu de races déterminées, pâturage sur la zone de production, limitation de l'apport au fourrage extérieur, interdiction des OGM, procédés de fabrication encadrés. À elles seules, la Savoie et la Haute-Savoie fabriquent sur tout ou partie de leur territoire sept des dix fromages sous signe de qualité, reconnus sur l'ensemble des Alpes françaises (hors Jura) : l'AOP reblochon de Savoie, l'AOP tomme de Savoie, l'AOP abondance, l'IGP emmental de Savoie, l'AOP chevrotin, l'AOP Beaufort et l'AOP tome des Bauges. Et la raclette de Savoie vient de faire son entrée dans cette cour illustre en décrochant son IGP en janvier 2017 (sa voisine, la raclette du Valais, fromage gras à pâte mi-dure, est classée en AOC depuis 2003, et sa fabrication limitée au strict canton du Valais).

Cette association entre un fromage et un terroir prend souvent racine dans l'histoire, le contexte social et climatique d'une époque orientant leur goût et leur forme. Depuis le Moyen-Âge, les hommes de la montagne ont transformé le lait en pâtes crues. Ils ont défriché les forêts pour gagner de la surface à pâturer sur les alpages et ont « grossi » leurs fromages pour mieux les conserver en hiver et faciliter leur consommation. Ils se sont aussi regroupés : l'emmental, né en Suisse, dans le canton de Berne (il bénéficie d'un classement en AOC depuis 2008 dans ce pays), a ainsi contribué à la mise en œuvre d'un modèle collaboratif. D'abord fabriqué dans les fermes individuelles, il a été élaboré en France dès le XIXe siècle dans des fruitières et des coopératives : la collecte du lait et la mise en commun des forces facilitaient la production de ces grosses meules. ➤➤➤

➤➤➤ ESPRIT COOPÉRATIF

Cet esprit d'association et de partage a traversé les siècles, si bien qu'aujourd'hui encore, à Bagnes en Valais, où est fabriqué le fromage éponyme, comme à Chamonix en Haute-Savoie, certains alpages sont encore gouvernés selon le système du consortage, réminiscence médiévale qui consiste à gérer de manière collective les espaces à pâturer.

De manière plus classique, les agriculteurs montagnards ont aujourd'hui mutualisé leurs moyens pour mieux valoriser leur lait. C'est le cas à la coopérative du Val d'Arly, située à Flumet en Savoie, à quelques encablures de la Haute-Savoie, qui récolte le lait de 70 à 80 producteurs issus du Val d'Arly, d'une partie du pays du Mont-Blanc, de La Giettaz, du bassin clusien, des cantons d'Ugine et de Faverges… *« Le modèle coopératif a essaimé depuis le Beaufortain, car pour fabriquer un kilo de beaufort, il faut beaucoup de lait, 10 litres environ,* rappelle Philippe Bouchard, directeur de la coopérative du Val d'Arly. *Nos agriculteurs sont sociétaires à la coopérative, ils détiennent des parts sociales en fonction du litrage de lait fourni et élisent un conseil d'administration qui valide la stratégie et les investissements. Ce système garantit une vraie assise et une sécurisation de nos fermes. »* Au sein de ce collectif, on transforme une partie du lait en reblochon, l'autre en Beaufort.

Les agriculteurs de montagne mutualisent leurs moyens, de la gestion collective des alpages, jusqu'à la valorisation commune de leur lait.

LE BEAUFORT, PRINCE DES GRUYÈRES

On a coutume de l'appeler le prince des gruyères. Fortement attaché aux montagnes de Savoie, c'est-à-dire aux vallées du Beaufortain, du Val d'Arly, de Tarentaise et de Maurienne, jusqu'aux pentes du col du Galibier, le beaufort est né grâce à l'acharnement des moines et des communautés villageoises qui ont entrepris au Moyen-Âge de défricher les alpages pour accueillir des troupeaux laitiers – races Tarine et Abondance, les seules reconnues dans le cahier des charges de cette AOP. Comme l'emmental, ce fromage de petite taille baptisé « grovire », 10 kilos à l'origine, a pris du volume dès le XVIIe siècle pour atteindre un poids respectable de 40 kilos. Et sa réputation, liée à son goût unique, à la fois fruité et fleuri, aux arômes complexes d'animal, de végétal et de fruits grillés, a rapidement franchi les frontières de la Savoie : durant la Révolution

française, le comité de salut public en a même fait venir 10 000 quintaux pour nourrir Paris ! Menacé après-guerre, du fait de la déprise agricole, le beaufort a su renaître grâce à la mise en œuvre d'une coopérative laitière, dès 1961, et d'une politique de filière qui a abouti à sa reconnaissance en AOP, en 1968. Moulé dans un cercle de bois typique et une toile de lin, comme à l'origine, affiné pendant cinq mois minimum sur des tablards d'épicéa en caves froides, ce fromage se décline aujourd'hui en beaufort, beaufort d'été (fabriqué avec le lait de l'été) et beaufort d'alpage (fabriqué en chalets d'alpage à plus de 1500 mètres, avec le lait d'un seul troupeau).

LAIT ET TERRITOIRES VALORISÉS

Parmi les autres fromages montagnards labellisés, chacun a son histoire, à déguster selon l'envie et l'humeur, assortis d'une Roussette ou d'une Mondeuse, en cubes à l'apéritif, ou valorisés dans le cadre de plats roboratifs ou raffinés.

Leur image a été considérablement dépoussiérée, tant en termes de contrôle indépendant que d'accompagnement auprès des producteurs ou de qualité. Prenez la tomme de Savoie, historiquement fabriquée sur le territoire depuis des générations. Cette pâte pressée, non cuite, déclinée en version maigre ou grasse (de 20 à 45 %), laitière ou fermière, au goût lactique et animal, doux ou puissant selon sa durée d'affinage (de trente jours à trois mois), entre aujourd'hui dans la composition de recettes originales et modernes nées dans l'esprit de chefs audacieux : millefeuilles de tomme, jambon cru et pommes de Savoie au bâton de réglisse, cannelloni à la tomme et caviar d'aubergines, huîtres tièdes sur coulis de potimarron à l'écume de tomme, etc. D'autres, à la consécration plus récente, comme le chevrotin et la tome (avec un seul «m») des Bauges, reconnus en AOP depuis 2002, font leur bonhomme de chemin, et leur reconnaissance participe parfois plus largement du maintien d'exploitations ancestrales ou d'espèces anciennes. Dans les Bauges, le lait est ainsi issu de fermes situées à moins de quinze kilomètres du lieu de transformation, ce qui a aussi pour effet de donner tout son caractère à ce fromage au goût typé et aromatique avec des notes ➤➤➤

Le Beaufort est moulé dans un cercle de bois typique et une toile de lin, comme à l'origine, avant d'être affiné pendant cinq mois sur des tablards d'épicéa en caves froides.
Beaufort cheese is moulded in a wooden frame with a linen cloth, like in the old days. It is matured for five months on fir tree shelves in cool cellars.

➤➤➤ lactiques, végétales et torréfiées. Quant au chevrotin, qui est essentiellement fabriqué dans les Bauges pour sa partie savoyarde – son berceau étant les Aravis, en Haute-Savoie –, il a permis un retour en grâce : *« Le chevrotin est fabriqué essentiellement à partir de lait de races alpines savoyardes comme la Pie Noire et la Noire d'Arête,* explique Sébastien Breton, directeur de l'Aftalp, *nous avons dû réaliser un travail de fond pour faire reconnaître ces races de chèvres. »*

La valorisation des fromages participe ainsi directement de l'attractivité des territoires tout en permettant aux éleveurs de vivre convenablement de leur production. Elle permet aussi de mettre en lumière, plus généralement, une production caractérisée par sa diversité. Au-delà des « signes de qualité », les tommes, séracs, faisselles et autres persillés (etc.) reflètent une palette lactée qui va bien au-delà de quelques fleurons médiatiques. Une palette qui mérite le temps d'une pause pour découvrir, au rythme du montagnard, ses multiples déclinaisons. ■

À côté des fromages au lait de vache, les étals alpins offrent désormais une variété de fromages de chèvre fabriqués à partir de « races alpines savoyardes ».
As well as the traditional cow's cheese, there is also a range of goat's cheese made with Alpine heritage breeds.

Texte : Laurent Gannaz | **Photos :** David Machet

ILS MÉRITENT LE DÉTOUR
WORTH TASTING

LE GRUYÈRE

Protégé par le label IGP en France et par le label AOP en Suisse, le gruyère est né dans le canton de Fribourg, prenant le nom de la bourgade éponyme. Ce fromage au lait cru, dont la fabrication est issue de deux traites, comporte des trous dans sa version française, contrairement à la version suisse, par ailleurs réputée plus « corsée ». Il est fabriqué en France dans les départements savoyards ainsi qu'en Franche-Comté.

This cheese has an IGP certification in France and an AOP in Switzerland. Gruyère cheese has its origins around Fribourg and is made with unpasteurized milk from two milking sessions. The French version has the characteristic holes while the Swiss variety is smooth and with stronger flavour.

LE BLEU DU VERCORS SASSENAGE

Ce fromage classé en AOP, dont l'origine remonterait au Moyen-Âge, est fabriqué à partir de lait issu des races Abondance, Montbéliarde et Villarde. C'est un bleu au goût doux et onctueux à pâte persillée, demi-molle et d'un poids moyen de 4 à 4,5 kg. Son aire géographique de production, située à l'intérieur du massif du Vercors, couvre 13 communes de la Drôme et 14 communes de l'Isère.

This AOP cheese, with traditions tracing back to the Middle Ages, is made with milk from the breeds Abondance, Montbéliarde and Villarde. It's a mild and creamy blue cheese that weighs 4-4.5kg. The area of production in the Vercors massif stretches over 27 different towns.

LE BANON

Déjà dégusté à l'époque romaine, le Banon est un petit fromage au lait cru issu d'anciennes recettes des fermes des Alpes-de-Haute-Provence. Fabriqué à partir de la technique du caillé, issu du lait de chèvre, cette pâte molle est habillée de feuilles de chêne. Son nom est issu d'un petit village adossé au plateau d'Albion, entre la montagne de Lure et le mont Ventoux.

Already produced in Roman times, a banon is a small cheese made with unpasteurized milk according to ancient recipes on farms in Alpes-de-Haute-Provence. This soft goat's cheese is wrapped in oak leaves and the name comes from a village set between Lure and Mont Ventoux.

Courchevel, Méribel, Val Thorens, Les Menuires, Saint-Martin, Val d'Isère, Chamonix, Verbier, Serre Chevalier, Crans-Montana

Retrouvez l'ensemble de nos titres sur

www.altus-magazines.com

The Alps on a Platter

You will find them in top restaurants, at a local cheese counter and along the ski resort routes. They represent a specific area, mountain valley, pasture or tradition. Take the time to sample and enjoy some cheese from the Alps.

Local producers in the two Savoie regions created an association to promote traditional cheese-making and they can pride themselves on being the main producers in the whole Alps region. No less than 33 100 tons of certified cheese is made by the 2000 farmers in 60 different cheese factories, creating 4 600 jobs. Eighty five per cent of the local cheese has an official certification, and that is fifteen per cent of all certified cheese in France. AOP is a certified name and IGP is a certified region.

AOP AND IGP – THE GOOD CHEESE GUARANTEE

These official labels are used both in France and Switzerland, and is a guarantee for consumers that a whole string of very specific criteria has been respected. Milk from selected breeds, local pasture, limited fodder brought in from the outside, GMO-free, supervised production methods… Savoie and Haute-Savoie produce seven of the ten Alpine cheeses with a certification: reblochon de Savoie, tomme de Savoie, abondance, emmental de Savoie, chevrotin, beaufort and tome des Bauges. The raclette de Savoie was also awarded the IGP label in January 2017.

Linking specific types of cheese with a region is often due to the history, social context and climate conditions of an era when the taste and shape were developed. People in the mountains have made cheese since the Middle Ages. They cleared the forests to get more pasture land and started making their cheese bigger to make them easier to preserve throughout the winters. Cheese-making also brought people together. Emmental cheese, originally from Switzerland, inspired locals to create a collaborative model. Produced on individual farms to start with, the French farmers started using cooperatives in the nineteenth century. Collecting milk from many farms and joining forces made it easier to produce this very large cheese.

A COOPERATIVE SPIRIT

The spirit of grouping together and sharing has survived through the centuries and some pasture is still managed with the ancient system of consorts, sharing the responsibilities and using land collectively.

In a more standard manner, these mountain farmers have joined together to better promote the quality of their milk. One example is the Val d'Arly cooperative, situated in Flumet in Savoie. They collect the milk from between 70 and 80 producers from all around the local area. *"The cooperative model has migrated from the Beaufort region, because to make this cheese you need a lot of milk, around 10 litres for one kilo,"* explains Philippe Bouchard, the director of the Val d'Arly cooperative. *"Our farmers are shareholders in proportion to the quantity of milk they produce and we elect a board of administration to validate strategy and investments. It's a good guarantee for making our farms prosper."* Part of the milk is turned into reblochon, the other part into beaufort.

BEAUFORT, PRINCCE OF CHEESES

In French, this cheese is called the prince of gruyere cheese. It is strongly linked to the Savoie mountains, the region where it is produced stretching across four different valleys. It originated through the hard work of monks and locals who cleared large portions of the forest in the Middle Ages in order to create pasture land for dairy cattle – the two breeds Tarine and Abondance are the only one allowed in the certified Beaufort cheese. Just like emmental, the beaufort cheese evolved from a rather small cheese of 10kg into a 40kg heavy cheese from the 17th century onwards. Its reputation was built through its unique taste, which is both fruity and flowery, with meaty, herby and roasted fruit flavours. The cheese soon got exported outside of Savoie. During the French revolution, the temporary government ordered one hundred tons of it in order to feed Paris. Endangered in the post-war era because of the decline of agriculture, the beaufort cheese was revived mainly through a dairy cooperative that started in 1961 and a production strategy that awarded the cheese with its AOP label in 1968. Set in a round, wooden frame with a linen mesh, just as in the old days, it is matured for minimum 5 months in a cool cellar on fir tree shelves. Today, you will find beaufort, summer beaufort (made with the summer milk exclusively) and beaufort alpage (produced in mountain pasture above 1500m altitude, using milk from a single herd).

PROMOTING THE REGION

All the other certified mountain cheeses also have their own history. Enjoy it in any form you wish, perhaps with a glass of white wine as an appetizer, or as part of either a rustic or refined dish.

The mountain cheeses have had their image dusted off and spruced up, and they are now appreciated both on their own or transformed by top chefs into elaborate recipes. The tomme de Savoie is a good example, as it has been made in the region for generations. It comes with different fat content (20 to 45%), and can be creamy or more rustic in flavour. It is matured for 30 days and up to three months and is included in many bold and modern recipes by local chefs: tomme, cured ham and apple mille feuille with licorice sticks, cannelloni with tomme and aubergine paste, warm oysters with pumpkin coulis and tomme foam… and many more. Other cheeses with more recent certification, like chevrotin and tome des Bauges, who got their label in 2002, are slowly becoming more renowned. Their popularity contributes to keeping farms open and maintaining heritage breeds. For the Bauges cheese, all milk has to come from farms within 15 km from the cheese workshop, which makes the taste very particular and full of flavours. The chevrotin cheese has allowed two Alpine goat breeds to be officially recognised and added to the official heritage of the region.

The regional, specialised cheese production directly contributes to making the rural areas attractive and increases revenue for the local farmers. It also highlights the diversity of the regional farming traditions. Take a chance on one of the more unusual mountain cheeses that can also be delicious and discover the Alpine cheese flora. ■

Enjoy a unique moment perched at 2220m above sea level with a breathtaking view over the Alps

CRY D'ER WINTER NIGHTS

EAT, MEET & DANCE

28.12.17	31.12.17	17.02.18	24.02.18	14.04.18
Session #1	Session #2	Session #3	Session #4	Session #5
Grand Opening Deep House Warming Party Kerri Chandler Michel Cleis	**New Year's Eve** Electro live	**Oh so French** FEDER @Cry d'Er	**Wild Card Night**	**Festival** Caprices @Cry d'Er

CRY D'ER
CLUB D'ALTITUDE

www.cryder.ch

hiver 2017-2018

DÉCEMBRE

24-25 décembre	Grande fête de Noël – Crans-Montana
28-29 décembre	Cry d'Er Winter Night Session 1 Grand opening – Crans-Montana
31 décembre	Nouvel An, grand feu d'artifice – Crans-Montana

JANVIER

01er janvier	Concert de Gala de Nouvel-An au Régent – Crans-Montana
02 janvier	Crans-Montana Classics : concert pour enfants – Crans-Montana
03 janvier	Crans-Montana Classics : concert de jazz – Crans-Montana
09-11 janvier	European Mountain Travel Summit, forum mondial de leadership – Crans-Montana
13 janvier	Rassemblement international de montgolfières – Crans-Montana
13 janvier	La Nocturne du Loup, course à peaux de phoque et raquettes sur les pistes de l'Aminona – Crans-Montana
21 janvier	Winter Trail des Patrouilleurs – Crans-Montana
25-27 janvier	Quadrimed, congrès médical au Régent – Crans-Montana
27-28 janvier	Coupe d'Europe de snowboard, big air et half-pipe – Crans-Montana

FÉVRIER

01er-03 février	Crans-Montana fashion week
02-04 février	1ère Winter Golf Cup – Crans-Montana
03-04 février	Choc'Altitude, salon du chocolat – Crans-Montana
13 février	Carnaval – Crans-Montana
14 février	Kiss and win – Crans-Montana
17 février	La Nuit des Neiges, Grand Gala de soutien au Régent – Crans-Montana
25 février	Crans-Montana Classics : L'histoire du tango au Régent
27-28 février	Coupe d'Europe FIS Dames – Crans-Montana

MARS

03-04 mars	Audi FIS Coupe du monde ski alpin Dames 2017 – Crans-Montana
10 mars	Tables Éphémères : Ski Food Safari – Crans-Montana
10 mars	La Matinale des Dames, course de ski alpinisme – Crans-Montana
17 mars	12e Défi des Faverges, course de ski alpinisme – Crans-Montana
29-31 mars	Salon du vin et du terroir – Crans-Montana
30 mars	Fondue in the Sky, dîner expérimental – Crans-Montana

AVRIL

01er avril	Concert de Pâques – Crans-Montana
02 avril	Fête de Pâques et chasse aux œufs – Crans-Montana
05-06 avril	Ciné Mountain – Crans-Montana
07-08 avril	Spring session au snowpark – Crans-Montana
12-15 avril	15e édition de Caprice Festival – Crans-Montana

*Sous réserve de modifications

été 2018*

MAI

03-05 mai	Brocante de Printemps – Sion
05-06 mai	Finale cantonale des combats de reines – Sion
06 mai-17 juin	Festival Flatus, musique classique – Sion
10-12 mai	Jardin des Vins au Domaine des Îles – Sion
20 mai	Châteaux et musées en fête – Sion

JUIN

02 juin	La Badadgia, course d'obstacle – Crans-Montana
Mi-juin-mi-septembre	Animations estivales sur le Beach Club de l'Etang Long – Crans-Montana
29 juin-01er juillet	Festival « Week-end au bord de l'eau », au Lac de Géronde – Sierre
Fin juin	Electrozîles, festival openair de musique électronique – Sion

JUILLET

05-07 juillet	10e édition de Sierre Blues Festival – Sierre
11-15 juillet	Sion sous les étoiles
12-15 juillet	Longines jumping, parking de Cry d'Er – Crans-Montana
13 juillet-30 septembre	Sion en Lumières au Prélet du Château de Valère – Sion
13 juillet-24 août	Festival Couleur Pavé, concerts tous les vendredis soir – Sierre
14 juillet-18 août	Festival international de l'orgue ancien de Valère – Sion
Mi-juillet	Open Air cinéma
16 juillet-18 août	Académie de musique internationale d'été – Sion

AOÛT

01er août	Fête nationale – Sion
01er août	Cyclosportive des vins du Valais – Sion
09-11 août	Guinness Irish Festival au Domaine des Îles – Sion
12 août	Sierre-Zinal, course pédestre internationale – Sierre
Mi-août	Fête de la Gruyère – Crans-Montana
15 août-02 septembre	54e édition de Sion Festival, concerts
31 août-01er septembre	Vinea, salon des vins suisses – Sierre
Fin août	Meeting International Fiat 500 – Crans-Montana

SEPTEMBRE-OCTOBRE

Début septembre	Jumping national – Sion
06-08 septembre	Tohu Bohu festival – Sierre
06-09 septembre	70e édition des Omega European Masters, golf – Crans-sur-Sierre
08 septembre	Marche des cépages – Sierre
Mi-septembre	Fête de la Désalpe, parking Cry d'Er – Crans-Montana
29 septembre	5e Trail des Patrouilleurs – Crans-sur-Sierre
Fin septembre	« Jeep-Heep-Heep », rassemblement de Jeeps américaines – Crans-Montana
Fin octobre	Rallye international du Valais – Sion

*Sous réserve de modifications

GET IT ON Google Play
Download on the App Store

T +41 27 775 35 90 — info@leselfes.com

moserdesign.ch – photo (lap): Sacha Voeffray
International Winter, Spring and Summer Camps
Verbier
Switzerland
SWITZERLAND
LES ELFES INTERNATIONAL
www.leselfes.com

Cartier

CELEBRATING 100 YEARS OF TANK

horlogerie joaillerie
CRANS Prestige
Rue du Prado 9 3963 Crans-Montana
Tel.+41(0)27 481 14 05