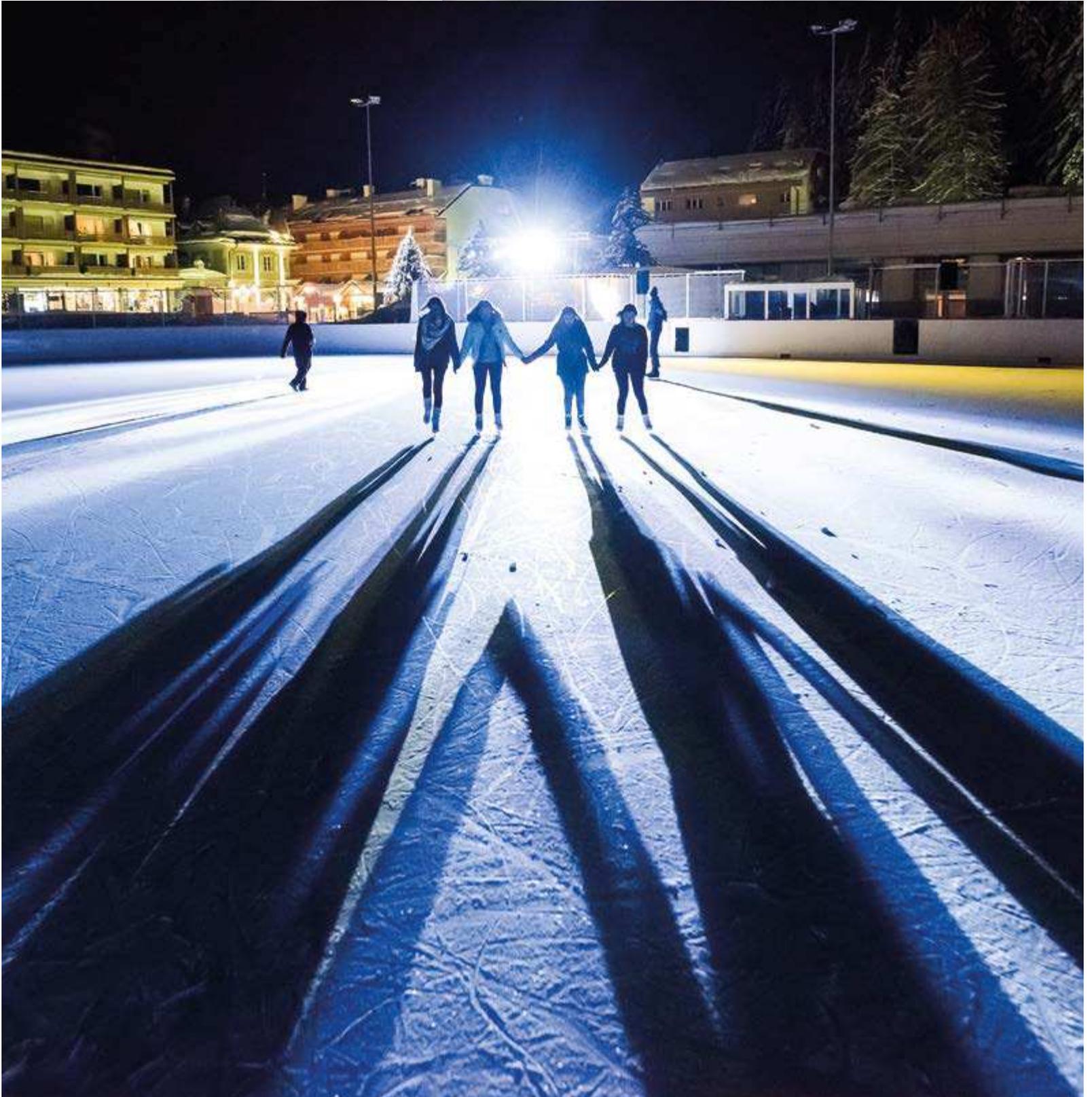


ALTUS

CRANS-MONTANA



www.altus-magazines.com





moncler.com



**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



Cela fait dix ans que les magazines Altus ont vu le jour dans les stations transalpines.

Dix ans que nos équipes ont à cœur de vous faire vivre la diversité de la vie en altitude. Les stations de montagne ont cette particularité qu'elles marient la pureté des sites avec la folle activité des vacanciers qui nous rejoignent. Vous venez avec vos envies, votre soif de découvrir, votre joie d'être en vacances et tout se met en mouvement autour de vous lorsque vous arrivez ici dans votre station de cœur. Depuis dix ans, Altus vous donne les clés de cette vie hors du commun, faite de saisons, d'activités sportives et de loisirs, d'animations et d'événements. Depuis cinq ans, Altus a accéléré son développement en ouvrant de nouveaux sites prestigieux et en accroissant considérablement sa diffusion. Aujourd'hui, Altus est un média multicanal qui se lit sur papier glacé, sur écran, sur tablette et sur téléphone.

Vous vous sentez bien ici? Nous aussi! Et nous allons continuer à vous donner le maximum d'informations et de reportages pour qu'aucun aspect de notre vie ne vous échappe.

Vous ne vous étiez jamais demandé comment la cuisine de montagne a pu devenir gastronomique, nous vous l'expliquons! Vous vous êtes toujours demandé comment étaient fabriqués les skis que vous portez, nous sommes allés voir pour vous les usines où tout se passe! Cinéma, histoire, décoration, life style, tout ce qui vous concerne, tout ce qui vous intéresse, vous le retrouvez dans Altus. Lisez-nous, emportez-nous, gardez-nous dans votre bibliothèque et vivez les dix prochaines années avec Altus. Bonne lecture.

It has been 10 years since the Altus magazines were first launched in the Alps.

10 years that our teams have been putting their all into bringing the diversities of the mountains to life. Ski resorts are unique in that they combine their inherent purity with the hustle and bustle of holidaymakers. People come with their own plans, a thirst for discovery and a desire to get their holiday started from the moment they arrive. For 10 years, Altus has shed light on this extraordinary life; a life of seasons, sport and leisure activities, entertainment and events. For the past five years Altus has really expanded, with new editions in yet more prestigious locations, and a distribution that has significantly increased. Today, Altus can be enjoyed as a glossy magazine or online on your computer, tablet or phone. You feel good here? So do we! And we plan on continuing to give you as much information as possible to ensure nothing passes you by. If you've ever wondered how mountain cuisine developed into a fine dining experience... we explain all! If you've always wondered how your skis were made... we went to the factories to find out for you! Cinema, history, interior design, lifestyle... everything that might be relevant and of interest to you is at your fingertips with Altus. Read us, carry us, keep us on your shelves... live the next 10 years with us. 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 | FRANCE : COURCHEVEL - MÉRIBEL
VAL THORENS LES MENUIRES SAINT MARTIN - VAL D'ISÈRE - CHAMONIX - SERRE CHEVALIER



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

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. pefc-france.org

Altus
CRANS-MONTANA

HIVER 2017 - N° 4



Retrouvez ALTUS
sur votre mobile.

www.altus-magazines.com

DIRECTION

Directeur de la publication

Alain Poncet
alain@espacepremium.com

Directeur d'édition

Roland Claude Durand-Terrasson
roland@espacepremium.com

RÉDACTION

Rédactrice en chef : Sylvie Piaget Martinotti,
sylvie@grandsespaces.net

Ont collaboré à ce numéro

Sylvie Piaget Martinotti, Marie-Stéphane Guy, Hélène Patriarca, Lucy Paltz, Laurent Gannaz, Roland Claude Durand-Terrasson, Matilda Scott, Jessica Jackson, Régine Ferrandis

PHOTOS

Couverture : CMTC/PhotoGenic/Olivier Maire
David Machet, Thibaud Durand, Alain Pol, Sindy Thomas, Fabrice Beauvois/OT Val d'Isère, Sedrik Nemeth, CMTC/PhotoGenic/Olivier Maire, Marilyne Emery, Denis Emery/Photogenic.ch, Mike Wolf, Linda Photo, FEDRA, Bettina Jacot Descombes, Michael Buholzer, D. Carlier/Verbier Promotion, Thierry Sermier, Hannes Henz, Valais Wallis Promotion/Christian Perret, Grégory Bataillon, Photobujard.com, État du Valais/François Perraudin, Chab Lathion, Ruedi Flick, Regards Photographie, Adrian Ehrbar Photography

Cahier shooting mode

Pascal Simonin (photographe)
Chloé Perreux (make-up artiste)
Clara, Céline Fischer, Yann Chambert (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
Imprimerie Ferréol

ÉDITEUR

ESPACE
— PREMIUM —

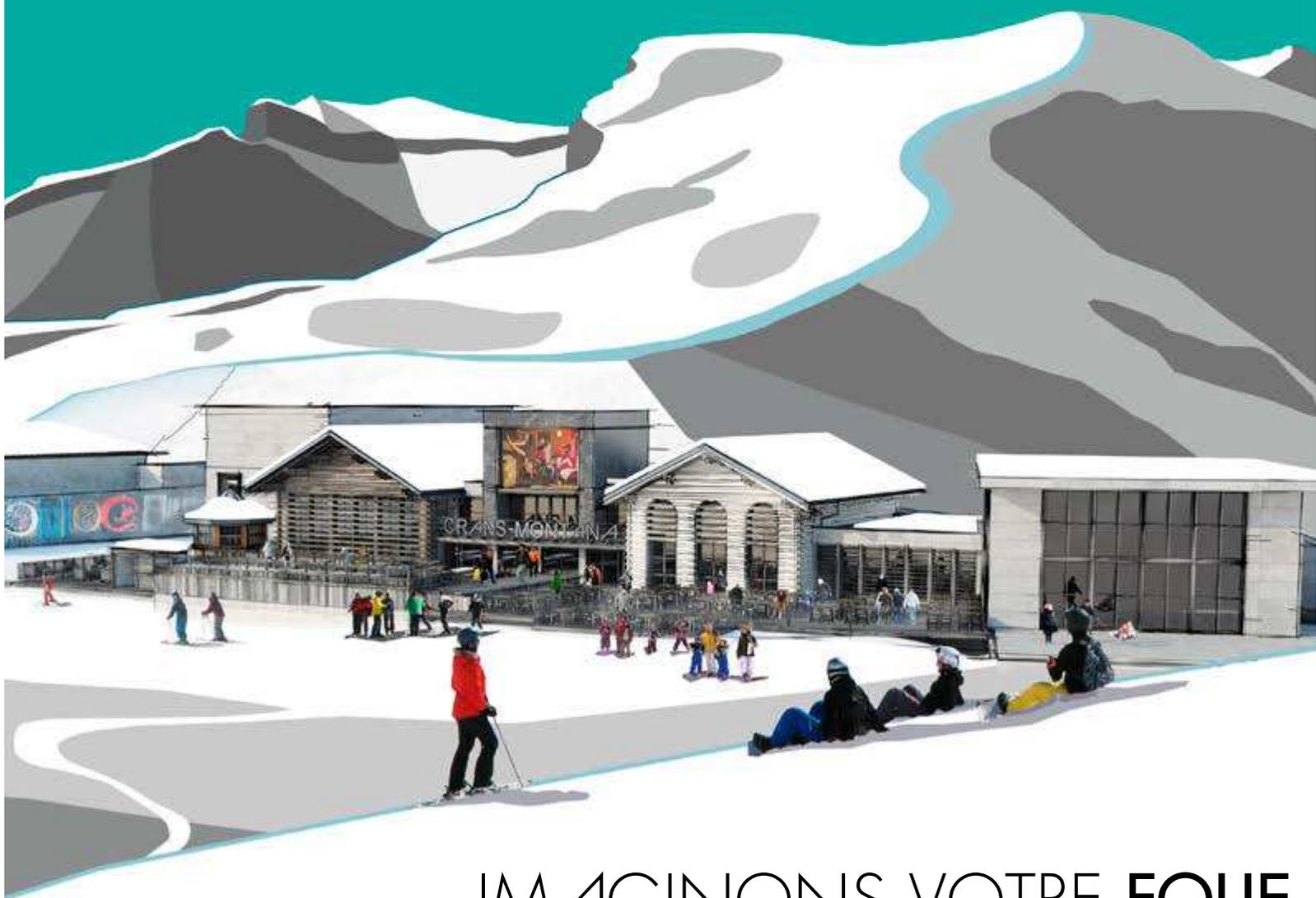
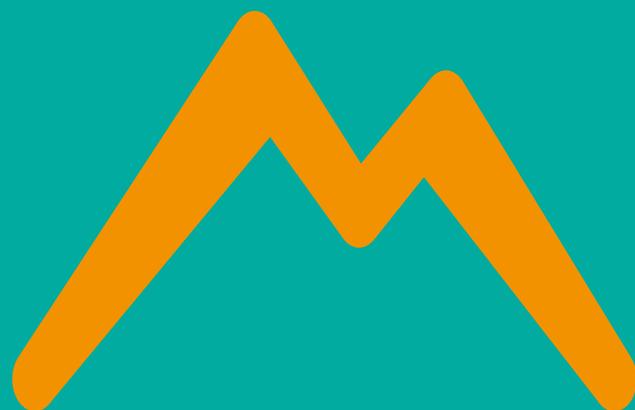
Espace Premium Sàrl
C/O FE SA - chemin de la Poste 6
1937 Orsières

www.espacepremium.com
info@espacepremium.com

SARL au capital de 20000 CHF - Décembre 2016



JMV RESORT
architectes



IMAGINONS VOTRE **FOLIE**

CHALETs | HOTELs | RESORT | MASTER PLANNING

www.jmvresort.com



Sommaire *Contents*

10

ACTU / NEWS

Toute l'actualité de Crans-Montana

The latest news of Crans-Montana

18

SHOPPING

Les idées shopping d'Altus Crans-Montana

Ideas for shopping from Altus Crans-Montana

20

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

32

SPORT

Fin juillet 2016, Crans-Montana a renoué avec la tradition historique du concours d'équitation en organisant le jumping Longines au centre de la station du haut-plateau.

In July 2016, Crans-Montana saw the return of a long tradition in riding competitions, with the new 'Jumping Longines' event.

40

PORTRAIT

L'Américano-Suisse Derek Wedge s'est taillé un nom sur la glace, dans une discipline spectaculaire et engagée : le ice cross downhill. Rencontre avec un athlète atypique.

L'Américano-Suisse Derek Wedge s'est taillé un nom sur la glace, dans une discipline spectaculaire et engage : le ice cross downhill. Rencontre avec un athlète atypique.

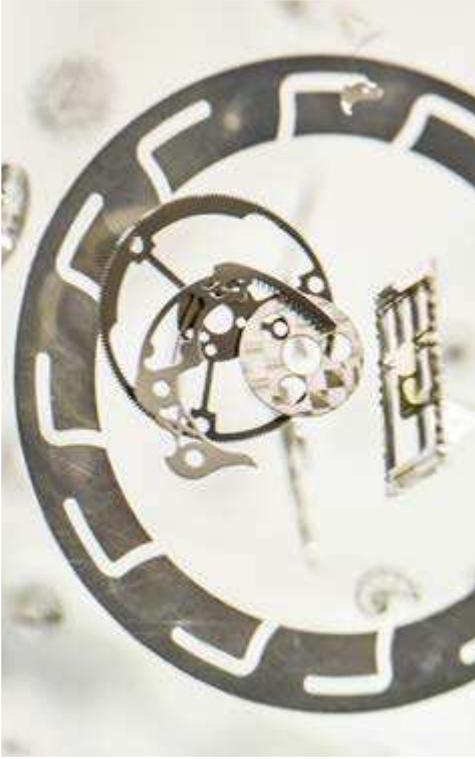
44

DÉCOUVERTE / DISCOVERY

Plongée au cœur de la matrice, là où sont imaginés puis fabriqués les skis du groupe Rossignol/Dynastar. Un privilège qu'Altus vous fait partager.

Altus delves into the Rossignol/Dynastar hub, where skis are invented and manufactured.





50

ARCHITECTURE

L'entreprise briançonnaise de compagnons Chalets Bayrou exporte son savoir-faire en Suisse comme à Megève. Découvrez des constructions uniques et des rénovations admirables.

Company from Briançon, 'Chalet Bayrou' has taken its savoir-faire to Switzerland and Megève. Unique building projects and wonderful renovations.

58

TRADITION

L'horlogerie valaisanne se distingue grâce à des entreprises à la pointe, technologiques et innovantes. Radioscopie d'une économie discrète mais dynamique.

Valais watchmaking distinguishes itself through its local companies which are at the forefront of technology and innovation. We take a look into this discreet but buoyant economy.

64

CINÉMA / CINEMA

Les Alpes, de Courchevel à Chamonix, de Serre Chevalier à la Suisse, accueillent les tournages du monde entier pour le grand comme pour le petit écran.

Whether taking a leading role or simply for their landscapes, the Alps play host to film crews from around the world for both cinema and television productions.

72

GASTRONOMIE / GASTRONOMY

Plus de quarante établissements étoilés scintillent dans le ciel des Alpes, témoignant du dynamisme de la gastronomie d'altitude.

Rencontre avec ces chefs montagnards passionnés.

More than 40 starred restaurants twinkle in the Alpine skies, revealing the energy behind 'altitude gastronomy'. We talk to some of these passionate mountain chefs.

80

AGENDA / EVENTS DIARY

Les événements incontournables de l'hiver et de l'été !

Great winter and summer events





DEUX CHEFS CONFIRMÉS AU GAULT&MILLAU 2017

Belles récompenses cette année encore pour Franck Reynaud et Pierre Crepaud qui confirment leurs places de chefs dans le célèbre guide Gault&Millau 2017. Franck Reynaud est chef cuisinier de l'Hostellerie du Pas de l'Ours et Pierre Crepaud du restaurant Mont-Blanc du Crans Hôtel&Spa. Déjà inscrit dans le guide avec 17 points sur 20 et une étoile au guide Michelin, Franck Reynaud renouvelle ce prestigieux score, alors que Pierre Crepaud, précédemment noté 16 sur 20, le rejoint sur la même note. À Crans-Montana, la réputation de ces deux représentants de la gastronomie n'est plus à faire !

Gault&Millau 2017

Franck Reynaud and Pierre Crepaud have re-established their places in the famous Gault&Millau 2017 guide. Franck Reynaud is a chef at the the *Pas de l'Ours* and Pierre Crepaud at the *Mont-Blanc* restaurant in the Crans Hotel & Spa. Already in the guide with 17 out of 20 and a Michelin star, Franck Reynaud has retained his score whilst Pierre Crepaud, who did have 16 out of 20, went up to 17 this year too.



CHAMPION DE GOLF

À tout juste 20 ans, le Valaisan Florian Rey, ambassadeur 2016 de Crans-Montana, a remporté un titre de champion suisse amateur de golf en mai dernier à Lausanne. Le jeune joueur de Crans-sur-Sierre s'est une nouvelle fois démarqué sur les greens en s'imposant à Crans-Montana pour soulever le titre de champion valaisan 2016 en septembre dernier.

Golf Champion

At just 20 years old, Florian Rey from Valais (2016 Ambassador of Crans-Montana), was the Swiss golf amateur champion last May in Lausanne. This young player from Crans-sur-Sierre saw more success this year in Crans-Montana, becoming the 'Champion Valaisan' in September 2016.



DP Deprez Photo
Crans-Montana

prise de vue studio ou extérieur
sur rendez-vous : 027 481 22 13
deprezphoto@bluewin.ch
av. gare 3, montana



RESTAURANT MANAGER DE L'ANNÉE 2016

Kevin Baruselli, 28 ans, responsable du restaurant de Guarda Golf Hôtel & Résidences, a été nommé Restaurant Manager de l'année 2016 par le magazine économique Bilanz, un titre qui salue l'excellence de son travail. Kevin est l'un des plus jeunes managers à obtenir cette distinction, et a reçu tellement de félicitations depuis cette annonce qu'il dit avoir l'impression d'avoir remporté un Oscar ! Ce jeune manager s'est formé dans un restaurant étoilé de

Neuchâtel, sa ville natale, puis a poursuivi sa carrière autour du monde, toujours dans des établissements prestigieux. À noter qu'en 2016, Guarda Golf Hôtel & Résidences s'est également distingué dans le classement hôtelier Bilanz, grim pant de trois places pour figurer à la position 22 des hôtels de luxe en Suisse.

Restaurant Manager of the Year, 2016

28-year-old Kevin Baruselli, who runs the *Guarda Golf Hôtel & Residences* restaurant was named 'Restaurant Manager of the Year' in 2016 by business magazine 'Bilanz'. Kevin is one of the youngest managers to achieve this distinction, and has been so greatly congratulated that he says he feels as if he's won an Oscar! This young manager trained in a Michelin starred restaurant in Neuchâtel (his hometown), then continued his career by working in various prestigious establishments around the world. In 2016, *Guarda Golf Hôtel & Residences* also distinguished itself in the 'Bilanz' hotel listings, climbing three places to be ranked 22nd luxury hotel in Switzerland.

NOUVEAU RESTAURANT JAPONAIS

Misuki By Kakunima est venu compléter l'offre gastronomique de Crans-Montana en décembre 2016. Ce nouveau concept de restaurant japonais à l'ambiance raffinée a été lancé par l'hôtel de luxe Guarda Golf Hôtel & Résidences, en collaboration avec les restaurants Kakunima de Genève. On peut y déguster un riche éventail de saveurs délicates du pays du Soleil-Levant, et des spécialités telles que du bœuf wagyu grillé, des tempura croquantes et de délicieuses fondues japonaises.

A new Japanese restaurant

Misuki By Kakunima opened in Crans-Montana in December 2016. This elegant, new Japanese restaurant was opened by the luxury hotel, *Guarda Golf Hotel & Residences*, in collaboration with the *Kakunima* restaurants in Geneva. Come and enjoy a wealth of delicate flavours from the land of the rising sun. Specialties include grilled wagyu beef, crunchy tempura and delicious Japanese fondues.



LE FORFAIT MOSAÏC EST DE RETOUR

Après un lancement à succès l'hiver dernier, le forfait de ski Mosaïc qui donne accès annuellement à six domaines skiables – Anzère, Nax/Mt-Noble, Grimentz-Zinal, St-Luc/Chandolin, Vercorin et Crans-Montana – revient cette saison en beauté. Parmi les nouveautés : une offre famille plus avantageuse, un nouveau forfait séjour pour mieux découvrir le Valais ainsi que des soirées de randonnée nocturne.

The Mosaïc pass returns

After a successful launch last winter, the Mosaïc ski pass (an annual pass for six ski areas: Anzère, Nax/Mt-Noble, Grimentz-Zinal St-Luc/Chandolin, Vercorin and Crans-Montana) returns this season. New features include a more advantageous family offer, a new 'séjour' pass to better discover Valais, and nocturnal ski touring evenings.

www.mosaic-skipass.ch

20^e ANNIVERSAIRE DU JEEP-HEEP-HEEP

Le plus grand rassemblement de jeeps américaines d'Europe vient de fêter ses 20 ans ! Cet événement international incontournable a réuni plus de 500 véhicules, ainsi que les jeepers et tous les passionnés de jeeps les 24 et 25 septembre 2016 sur le Haut-Plateau de Crans-Montana. La montée spectaculaire du Canyon, un vrai challenge pour les amateurs de sensations fortes, a clos ce week-end en beauté.

Jeep-Heep-Heep's 20th anniversary

The largest gathering of American Jeeps in Europe has just celebrated its 20th anniversary! This major international event brought more than 500 vehicles as well as 'Jeepers' and Jeep fans to the Crans-Montana Haute-Plateau on the 24th and 25th September 2016.

www.jeep-heep-heep.ch



PREMIER EUROPEAN MOUNTAIN TRAVEL SUMMIT

La Suisse et Crans-Montana auront le privilège d'accueillir le premier Mountain Travel Summit se déroulant en Europe. À l'occasion de cet événement professionnel, des décideurs du domaine du tourisme venant de monde entier se rencontreront du 10 au 12 janvier 2017 dans les Alpes valaisannes afin d'échanger sur l'avenir du tourisme de montagne. Le Mountain Travel Symposium (MTS) compte parmi les colloques les plus importants dans ce domaine. Depuis plus de 40 ans, cet événement a lieu chaque printemps en Amérique du Nord. L'organisation de l'EMTS permettra à Crans-Montana de consolider sa position parmi les meilleures destinations hivernales auprès des leaders d'opinion du domaine touristique. Plus de 200 participants sont attendus.

First European Mountain Travel Symposium

Switzerland and Crans-Montana will be hosting the first 'Mountain Travel Symposium' to take place in Europe. Representatives from the mountain travel profession will meet from the 10th to 12th January 2017 to discuss the future of mountain tourism. The Mountain Travel Symposium (MTS) is the single largest annual gathering in its field. For over 40 years, this event has been held each spring in North America. By organising the EMTS in Crans-Montana the resort is able to consolidate its position amongst the best winter destinations. More than 200 people are expected to attend.

www.europemts.com



PAT BURGNER EN FINALE DE MYCOKEMUSIC SOUNDCHECK

Il a décidément tous les talents ! Le snowboarder Pat Burgener, ambassadeur de Crans-Montana, a fait une saison assez incroyable sur neige en grimpant sur les podiums de Coupe du monde. Le jeune champion suisse 2015 de half-pipe est aussi guitariste et chanteur autodidacte. Il s'illustre également sur scène avec son groupe de musique qui s'est qualifié pour les finales 2016 de MyCokeMusic Soundcheck. Ce concours a révélé de nombreux groupes suisses aujourd'hui connus sur la scène internationale. Pat et ses musiciens travaillent sur leur premier album pop-rock.

Pat Burgener in the finals of 'MyCokeMusic Soundcheck'

He certainly doesn't lack in talent! Snowboarder and Ambassador for Crans-Montana, Pat Burgener has had a pretty amazing season climbing onto World Cup podiums. Swiss Halfpipe Champion (2015), he is also a self-taught guitarist and singer, and with his band he qualified for the finals of the 2016 'MyCokeMusic Soundcheck'. This competition has discovered a number of Swiss groups who have risen to international fame. Pat and his group are working on their first pop-rock album.

TRAIL DES PATROUILLEURS

Pour sa 3^e édition, le Trail des Patrouilleurs a réuni plus de 1 200 participants qui se sont élancés depuis le parking de Cry d'Er sur les hauteurs de Crans-Montana. Avec quatre parcours allant de 15 à 55 km, c'est Alexis Montagnat-Rentier (FRA) et Marc Baume (SUI) qui se sont imposés après plus de 7h30 d'effort sur la plus grande distance lors de ce superbe événement qui s'est déroulé le 1^{er} octobre 2016. Rendez-vous samedi 30 septembre 2017 pour la 4^e édition.

'Trail des Patrouilleurs'

For its 3rd year, the 'Trail des Patrouilleurs' gathered over 1,200 participants on 1st October 2016. Setting off from the Cry d'Er car park, there was the option of four courses (from 15 to 55km). It was Alexis Montagnat-Rentier (FRA) and Marc Baume (SUI) who won the 55km course after more than 7hrs30 of physical exertion. The next trail will be held on Saturday, 30th September 2017.



NOUVEAU CENTRE DE GLACE D'YCOOR

En octobre, après d'importants travaux, Crans-Montana a dévoilé le nouveau centre de glace d'Ycoor qui offre désormais aux spectateurs, patineurs, hockeyeurs et curlers des infrastructures modernes : une patinoire extérieure éclairée de 2 640 m², une halle de curling avec trois pistes, un café terrasse ainsi que la place de Montana de 800 m² qui accueille des événements et des manifestations toute l'année.

The new Ycoor Ice Centre

Crans-Montana opened the new 'Ycoor Ice Centre' in October after it having undergone extensive work. It now provides modern facilities to its spectators, skaters, hockey players and curlers: a 2,640m² floodlit outdoor rink, a curling hall with three curling sheets, a café and the 'place de Montana' (800m² to host events and shows throughout the year).



VAINQUEUR DE L'OMEGA EUROPEAN MASTERS

Le suédois Alex Noren a remporté la 70^e édition de l'Omega European Masters à Crans-Montana. Il s'agit de son sixième titre sur le tour européen et de sa deuxième victoire sur le green de Crans-sur-Sierre pour son tournoi préféré. Ce succès permet à Alex Noren d'entrer dans le top 30 du classement mondial des golfeurs professionnels.

Cette 70^e édition a attiré plus de 50 000 spectateurs, 140 journalistes et photographes et le tournoi a été retransmis dans 120 pays.

Winner of the 'Omega European Masters'

Alex Noren, from Sweden, was the winner of the 70th 'Omega European Masters' in Crans-Montana. This is his sixth European Tour victory and his second in Crans-sur-Sierre. These successful results mean that Alex Noren is listed in the top 30 (Official World Golf Ranking). The 70th Masters attracted over 50,000 spectators, 140 journalists and photographers, and the tournament was broadcast in 120 countries.



SUNGETHER POUR LES CÉLIBATAIRES

Suite au succès de l'édition hivernale Snowgether, ayant attiré plus de 150 célibataires de toute l'Europe, Crans-Montana a remis le couvert l'été dernier du 8 au 11 juillet 2016 avec un nouveau rendez-vous organisé en collaboration avec le groupe Meetic Europe. Le concept reste basé sur la rencontre avec une foule d'activités proposées : randonnées, stand-up paddle ou wakeboard sur le lac, parcours d'aventure en forêt, golf... mais aussi apéritifs festifs et soirées animées.

Sungether for singles

Following the success of last winter's 'Snowgether', which attracted over 150 single people from all over Europe, Crans-Montana ran a similar event over the summer (8th to 11th July 2016), organised in collaboration with Meetic Europe. The idea was for people to meet each other whilst taking part in a host of activities: hiking, stand-up paddle or wakeboarding on the lake, forest adventure course, golf, etc., as well as evening drinks and entertainment.

VAINQUEUR DES CHOCOLATE AWARDS 2016

Maître chocolatier de l'Instant Chocolat à Sion et Crans-Montana, David Pasquet a remporté au début du mois de juin 2016 les Chocolate Awards à Bruxelles. Une magnifique récompense pour celui qui, en 2013, avait déjà conquis le titre de champion suisse des chocolatiers. La même année, il avait représenté la Suisse aux Championnats du monde, les World Chocolate Masters.

Winner of the Chocolate Awards 2016

Maître chocolatier at 'L'Instant Chocolat' in Sion and Crans-Montana, David Pasquet won the 'Chocolate Awards' in Brussels in June 2016. A great reward for a man who had already won the title of 'Champion Suisse des Chocolatiers' in 2013. The same year, he also represented Switzerland in the World Championships - the 'World Chocolate Masters'.





**INDOOR SKYDIVING
CHUTE-LIBRE INDOOR
SION - VALAIS**

Venez voler! - Let's Fly!

**UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE
AN UNFORGETTABLE EXPERIENCE**

**POUR TOUS DE 5 À 99 ANS !
FROM 5 TO 99, EVERYONE IS WELCOME
45 MIN. DE/FROM CRANS-MONTANA**

À PARTIR DE
FROM
75.- CHF



📍 Route de la Drague 58 - 1950 Sion (Suisse/Switzerland)
☎ +41 27 322 92 92 ✉ info@realfly.ch

RÉSERVEZ VOS VOLS ET BONS-CADEAUX DÈS MAINTENANT SUR
BOOK YOUR FLIGHTS AND GIFT VOUCHERS ON

WWW.REALFLY.CH

UNE NOUVELLE AUBERGE DE JEUNESSE

Après plus de 85 ans d'existence, l'hôtel historique Bella Lui à Crans-Montana a fermé définitivement ses portes en septembre 2016. L'établissement sera transformé en une auberge de jeunesse de catégorie « top » qui devrait ouvrir ses portes en juin 2017. La Fondation suisse pour le tourisme social (FSTS) investira au cours des prochains mois environ 4 millions de francs dans la rénovation du bâtiment. Pour Crans-Montana, cette alternative d'hébergement bon marché facilitera l'accès d'un nouveau segment de clientèle à cette destination ciblée sur le tourisme Premium.

L'Hôtel Bella Lui fut construit en 1930 et servit de sanatorium, de clinique thérapeutique pour les patients atteints de tuberculose ainsi que de station thermale et de lieu de villégiature. Aujourd'hui, l'édifice est sous la protection des monuments historiques.

A new youth hostel

After more than 85 years, Crans-Montana's *Hotel Bella Lui* closed its doors in September 2016. The hotel will be transformed into a youth hostel which is scheduled to open in June 2017. The Swiss Foundation for Social Tourism (FSTS) will invest about 4 million francs into the renovation of the building. For Crans-Montana, this cheaper accommodation alternative will enable a new kind of clientele to come to the resort.

The *Hotel Bella Lui* was built in 1930 and has served as a sanatorium, a clinic for TB patients as well as a spa resort and holiday destination. Today, the building is a protected historical monument.



DEUX PRIX POUR LA FONDATION PIERRE ARNAUD

Le catalogue de l'exposition « Homme blanc, Homme noir. Impressions d'Afrique » présentée l'été dernier à la Fondation Pierre Arnaud a remporté le Prix du meilleur livre d'art tribal de l'année, décerné par le magazine Tribal Art. Il a également remporté le Prix du meilleur livre d'art 2015-2016, dans la catégorie « Arts premiers », décerné par le Festival international du livre d'art et du film (FILAF).

Two awards for the Pierre Arnaud Foundation

The 'White Man, Black Man. Impressions of Africa' exhibition catalogue, (exhibition held at the 'Fondation Pierre Arnaud' last summer), won the 'The Tribal Art Book Prize', awarded by 'Tribal Art' magazine. It also won an award for 'Best Books about Arts' 2015-2016, in the 'Arts Premiers' category, awarded by the 'International Festival of Books about Arts and Films' (FILAF).

Impressions d'Afrique

Homme Blanc

Homme Noir



PEINTURES FLAMANDES ET HOLLANDAISES À LENS

Jusqu'au 22 janvier, vous pouvez admirer les œuvres de l'exposition « Peintures flamandes et hollandaises du Musée d'art et d'histoire de Genève » à la Fondation Pierre Arnaud. 80 tableaux ont été sélectionnés pour être exposés à Lens. Une vitrine accompagnée d'un panneau didactique montre aux visiteurs le métier de peintre au XVII^e siècle, avec ses outils et la création des pigments, et les étapes de réalisation d'une peinture.

Flemish and Dutch paintings in Lens

Until the 22nd January you can enjoy an exhibition on, 'Flemish and Dutch painting' (from Geneva's Museum of Art and History), at the Pierre Arnaud Foundation. 80 paintings were selected for this exhibition in Lens. The exhibition includes information explaining the art of painting in the seventeenth century: the tools, the making of pigments, and the steps that go into creating a painting.



NOUVELLE MARQUE CRANS-MONTANA

Crans-Montana Tourisme et Congrès a lancé en 2016 un nouveau concept de marque pour sa station et l'univers qui l'accompagne. Au-delà de la nouvelle identité visuelle et du slogan « Absolutely », ce concept redéfinit également les fondements et les essentiels de la marque Crans-Montana à travers des promesses et une charte d'engagement destinée à tous les acteurs de la destination. Avec un seul objectif : faire vivre au client une expérience inoubliable et « absolue » au cours de son séjour.

Crans-Montana's new branding

Crans-Montana Tourism and Congress has launched a new brand concept for the resort and its surrounding universe. In addition to the new visual identity and slogan ('Absolutely'), this concept also redefines the fundamentals and essentials of the Crans-Montana brand, with a commitment to all those involved in the resort. Its goal: to provide the visitor with an 'absolutely' unforgettable experience during their stay.



SKI FOOD SAFARI

C'est un événement unique dans l'univers gastronomique de la région de Crans-Montana ! La 3^{ème} édition du Ski Food Safari, qui s'inspire des balades vins et saveurs bien connues en Valais, a accueilli 150 participants le 2 avril 2016. Ils se sont déplacés entre les pistes de ski et les sept adresses gourmandes d'altitude où étaient proposées des dégustations de mets et grands crus préparés par des chefs locaux. Parmi eux, Franck Reynaud, ambassadeur de la destination et chef étoilé, initiateur de ce rendez-vous gastronomique organisé avec Crans-Montana Tourisme & Congrès et le domaine skiable.

Ski Food Safari

This is a very unique kind of event for Crans-Montana's gastronomic universe! 150 people took part in the 3rd 'Ski Food Safari' on the 2nd April 2016. Travelling around the ski slopes, they went to seven gourmet venues where food and grand crus had been paired by local chefs. Among them, was Franck Reynaud, resort Ambassador and a Michelin starred chef. It was he who was behind this gourmet event which is organised with Crans-Montana Tourism & Congress and the ski area.



BELLES RETOMBÉES POUR STMS, LE SALON DU TOURISME

Le plus important salon professionnel consacré au tourisme d'hiver en Suisse, le Snow Travel Mart Switzerland (STMS) s'est tenu à Crans-Montana en mars 2016. Lors de cette seconde édition, 175 voyageurs du monde entier ont pu rencontrer une centaine de prestataires suisses et ainsi développer de nouveaux partenariats au Centre de Congrès le Régent. L'objectif du STMS est de générer la vente de quelque 85 000 nuitées supplémentaires en Suisse, soit un chiffre d'affaires de près de 22 millions de francs. La venue du STMS a eu un impact direct très intéressant pour Crans-Montana, puisqu'elle s'est traduite par 1 500 nuitées et un apport économique d'un million de francs.

Great benefits from the STMS tourism fair

The largest winter tourism trade show in Switzerland (Snow Travel Mart Switzerland - STMS) was held in Crans-Montana in March 2016. 175 tour operators from around the world were able to meet with a hundred Swiss service providers at the Régent Congress Centre. STMS's objective is to generate sales of around 85,000 additional overnight stays in Switzerland (a turnover of nearly 22 million francs). Hosting the STMS fair had a very positive and direct impact on Crans-Montana, since it resulted in 1,500 overnight stays and an economic contribution of one million francs.

CHOC'ALTITUDE, SUCCÈS DE LA SECONDE ÉDITION

Le salon du chocolat Choc'Altitude a attiré plus de 5 000 gourmands à Crans-Montana en février dernier ! Un programme varié leur était proposé avec dégustation de vins et chocolats, parcours didactique, contes, conférences et restaurant gastronomique autour du chocolat. Quinze exposants ont présenté leurs meilleurs produits pour le plus grand plaisir des yeux et des papilles. Les ateliers pour enfants ont réuni quelque 400 chocolatiers en herbe qui ont eu le plaisir de créer leur propre figurine en chocolat. Un concours des apprentis pâtisseries-confiseurs a permis aux visiteurs d'admirer sept magnifiques pièces en chocolat.

A second, successful 'Choc'Altitude'

The 'Choc'Altitude' chocolate fair attracted more than 5,000 chocoholics to Crans-Montana in February! It included wine and chocolate tasting, an educational tour, storytelling, lectures, and gourmet food involving chocolate. Fifteen exhibitors presented their top products, providing a visual and gustatory treat. Children's workshops brought together some 400 aspiring chocolatiers who got the opportunity to create their own chocolate figurine. A contest for apprentice 'pâtisseries-confiseurs' meant visitors could also admire seven magnificent pieces made of chocolate.



FUSALP FÊTE LES 50 ANS DE PORTILLO

Pour sa collection ski femme automne hiver 2016, Fusalp rend hommage à un modèle emblématique de son histoire : la combinaison. C'est en 1966 que la maison Fusalp révolutionne le monde du ski en créant la première combinaison à l'occasion des championnats du monde de ski alpin de Portillo, où la France se distingue en remportant 16 médailles dont 7 médailles d'or sur 8 possibles ! Pour célébrer les 50 ans de cette pièce devenue incontournable dans le vestiaire du skieur comme du citadin, Fusalp réinvente la combinaison en créant un modèle d'exception à l'élégance unique, riche d'un demi-siècle de savoir-faire. Cette combinaison « Ingrid », du nom d'Ingrid Buchner, styliste allemande de la marque de 1965 à 1984, associe une ligne épurée, qui n'est pas sans rappeler le fuseau si cher à Fusalp, à des empiècements smockés baguettes, technique emblématique de la tradition de tailleur du fabricant.

Fusalp celebrates 50 years since Portillo

For its women's autumn-winter 2016 ski collection, Fusalp pays tribute to its emblematic outfit: the one-piece ski suit. It was in 1966 that Fusalp revolutionised the skiing world by creating the first ski suit for the Alpine World Championships in Portillo, where France won 16 medals, including 7 golds out of possible 8! To celebrate the 50th anniversary of this outfit, Fusalp reinvents the one-piece by creating something brimming with individual elegance, using half a century of know-how. The 'Ingrid' suit, named after Ingrid Buchner, German designer for the brand from 1965 to 1984, combines a sleek line, reminiscent of Fusalp's 'fuseau', with smocked details - very typical of clothes by this brand.



DIX ANS DE FREERIDE

La dixième édition du légendaire Swatch Freeride World Tour (FWT) réunira une fois de plus les meilleurs skieurs et snowboarders de la planète pour un voyage magique sur les pentes des montagnes les plus réputées du globe.

Ce championnat du monde, qui compte cinq étapes, débutera le 28 janvier sur les pentes vertigineuses de Chamonix-Mont-Blanc, Mecque de l'alpinisme et du freeride. Après un second tour d'éliminations, les riders qualifiés s'affronteront lors de l'étape finale qui se déroulera à Verbier, sur le mythique Bec des Rosses. Depuis 22 ans, cette face représente le test ultime pour les freerideurs les plus talentueux. Pour la dixième année consécutive, le FWT couronnera les champions du monde de chacune des quatre catégories.

Suivez en direct toutes les épreuves du FWT en direct sur www.freerideworldtour.com

Ten years of freeride

The tenth edition of the legendary global freeride tour will once again assemble the greatest skiers and snowboarders on the planet for a fantastic journey across the most renowned mountain faces in the world.

The five-stop world championship makes its annual debut in January on the vertiginous slopes of the mecca of alpinism and freeride: Chamonix-Mont-Blanc, France. Before the remaining qualified riders close in on the title of world champion, they must face one final trial: the steep and committing face of the Bec des Rosses in Verbier, Switzerland. For 22 years, this unrelenting face has been known as the ultimate test of a rider's skills. For the 10th consecutive year on the FWT, the world champion will be crowned on the slopes of the emblematic Swiss resort and will enter the annals of history as the greatest rider in the world in each of the four categories.

Tune into the live broadcasts of every event on www.freerideworldtour.com



NOUVEAU CLUB D'ALTITUDE CRY D'ER

Le domaine skiable de Crans-Montana a lancé son nouvel établissement : Cry d'Er, véritable club d'altitude alliant plaisir culinaire et programmation artistique de haut rang. Accroché à 2 220 mètres d'altitude avec un panorama d'exception offrant une vue à 360 degrés, le bâtiment de plus de 1 000 m² rassemblera un self, une brasserie de qualité, une terrasse, un bar, un dancefloor intérieur et un dancefloor extérieur. Véritable hub de la destination, Cry d'Er deviendra l'attraction principale de la station. Conservant le nom historique de l'établissement, il a associé son image à celle du festival Caprices.

Cry d'Er: a new altitude club

Crans-Montana is opening a new venue: Cry d'Er, a real club up in the mountains, combining delicious food with a top line-up of musical artists. At 2,220 metres, with an incredible 360° panorama, the building, which is over 1,000m², will combine a self-service restaurant, a brasserie, a terrace, a bar, and an indoor and outdoor dance floor. Cry d'Er is expected to become a major attraction for the resort. Keeping its original name, its image is closely associated with the Caprices Festival.

Plus d'infos / For more information: www.cryder.ch





VOLER AU CŒUR DES ALPES VALAISANNES

En famille ou entre amis, faites le plein d'adrénaline chez RealFly à Sion, le seul simulateur de chute libre de Suisse. Situé au cœur du Valais et à proximité des stations de ski, cette activité ludique est accessible à tous, dès 5 ans, et par tous les temps. Le rêve d'Icare n'est plus qu'à un battement d'ailes : seulement 33 minutes de Crans-Montana ! Partagez un moment unique où enfants et adultes se prendront, l'espace d'un instant, pour un super-héros. Enfilez votre tenue, préparez-vous avec votre instructeur spécialement formé, et envollez-vous !

Flying in the heart of the Swiss Alps

Whether you are with your family or friends, get your daily dose of adrenaline with RealFly, the only Indoor Skydiving Tunnel in Switzerland. Located nearby in Sion, in the heart of Valais, discover a fun and unique activity accessible to everybody (from 5 to 99 years old) and open whatever the weather. The dream is only a short drive from a number of renown ski resorts, including Crans-Montana only 33 minutes away. Share a unique experience and feel like a superhero for a moment. Simply hop into your suit, let your instructor guide you and ... just fly!

Informations tarifs et réservations sur www.realfly.ch ou +41 27 322 92 92.
Prévoyez d'arriver sur place 1h avant vos vols.

Information, prices and bookings available directly on www.RealFly.ch or by phone +41 27 322 9292.
Plan to arrive 1 hour ahead of your flight.

UN PROTOTYPE DÉVELOPPÉ POUR MIKE HORN

Mike Horn, l'explorateur contemporain, est parti pour son expédition Pole2Pole et s'efforce de faire la traversée de l'Antarctique de 7 000 km en un temps record, en ski de randonnée et snow kite. Au mois de janvier 2016, il est allé à la rencontre de Dahu Sports Company, intéressé par son concept de chaussure de ski. "J'ai contacté Dahu pour développer la bonne chaussure pour une expédition comme celle-là, pour pouvoir passer du mode ski ou marche, au mode kite sans devoir changer de chaussures et perdre du temps. Un prototype a été développé pour moi pour gagner du temps pendant l'expédition."

Suivez son aventure sur www.dahusports.com.

A prototype developed for Mike Horn

Mike Horn, the world's greatest modern day explorer, is on his expedition Pole2Pole and seeks to make the 7'000km traverse of the Antarctica continent in record time, both by ski touring and snow kiting. In January 2016, he went to meet DAHU Sports Company interested in their concept of ski boot. "I approached Dahu to develop the right shoe for an expedition like this. To be able to go from skiing or walking mode into kiting mode without changing shoes and losing a lot of time. So a prototype was developed for me to be able to save time on an expedition."

Follow the adventure on www.dahusports.com



QUELLE TECHNOLOGIE POUR LE TRANSPORT PROFESSIONNEL DU FUTUR ?

La piste de la propulsion au gaz naturel étant très prometteuse, le minibus Mercedes Sprinter Swissecotaxis utilise le Biogaz depuis janvier 2010. Les rejets à l'échappement sont jusqu'à 90 % inférieurs au diesel.

Mais la reine de l'écologie reste la voiture 100 % électrique. En 36 mois, la Tesla Swissecotaxis aura utilisé presque 21 000 kWh pour un coût d'environ 3 990 francs suisses. L'économie se monte à presque 1 000 litres d'un carburant fossile et polluant qui aurait coûté probablement 18 000 francs.

Pour vos commandes, votre personne de contact est Christophe
+ 41 27 971 01 01, christophe@swissecotaxis.ch

What technology for tomorrow's professional transportation industry?

Natural gas shows great promise and the Mercedes Sprinter Swissecotaxis minibus has been using biogas since January 2010. Exhaust emissions are up to 90% lower than diesel.

But the eco-Queen remains the 100% electric car. In 36 months, the Tesla Swissecotaxis will have used almost 21,000kWh at a cost of about 3,990 Swiss francs. The saving amounts to almost 1,000 litres of a polluting, fossil fuel, costing approximately 18,000 francs.

For bookings contact Christophe + 41 27 971 01 01, christophe@swissecotaxis.ch



DAHU

Puissance, technicité et précision, tels sont les qualificatifs que l'on peut attribuer à Monsieur Ed. Une chaussure sans compromis qui apporte un confort inégalé aux skieurs les plus performants. Un design explosif pour un modèle haut de gamme. Si vous l'apercevez, ouvrez bien les yeux, Monsieur Ed reste rarement sur place.

Power, skill and precision... These are just a few adjectives to describe the Monsieur Ed. An uncompromising boot that offers unparalleled comfort to top-performing skiers. An explosive design for a high-end model. Don't blink or you'll miss it! Monsieur Ed rarely stays in one place for long.

Alex Sports, Les Boutiques SA, rue du Prado
René Rey Sports, rue Centrale
Zermatten Sports, Les Myosotis, rue Théodore Stéphan



KASK

Le casque Libellula a un look très féminin grâce à des décors sur les côtés mais ne néglige pas l'efficacité et offre une protection dernière norme.

The Libellula helmet has a very feminine look thanks to the design on its sides, but it is also very efficient and offers a protection which meets the latest safety standards.

Alex Sports, Les Boutiques SA, rue du Prado



IRIS, le goût de l'authentique

Un coffret-cadeau avec des produits du terroir valaisan.

Un cadeau unique, exclusif à retrouver chez Iris par les Fruits de Martigny.

IRIS, a taste of the authentic. Valais produce presented in a gift box. An original gift by Fruits de Martigny, at Iris.

Chemin des Frigos, Riddes

MONCLER

Les collections Grenoble sont des vêtements de ski confectionnés dans un esprit technique, pensés pour la montagne et pour le ski même sur les sommets les plus inaccessibles.

The Grenoble technical ski-wear collections. Clothing created for the mountains and for skiing.

Rue du Prado



ANONIMO

Les montres Anonimo conjuguent à la perfection la précision suisse avec un style italien sport/chic au caractère bien trempé.

Cette Militaire Chrono exprime à la fois robustesse et élégance.

Anonimo watches are a perfect combination of Swiss precision and an Italian sporty-chic style. This Militaire Chrono is both robust and elegant.

Saegesser Bijoux, rue Centrale





DEPREZ PHOTO

Pour immortaliser des moments de la vie, que ce soit en extérieur ou en studio, une seule adresse sur Crans-Montana.

Whether outdoors or in a studio, immortalise special moments. There is only one company to turn to in Crans-Montana.

Avenue de la Gare



MONCLER

Performance est le mot d'ordre sur lequel Moncler Grenoble construit des vêtements de ski top de gamme, où la recherche technique va toujours de pair avec la fonctionnalité.

Moncler Grenoble make top-of-the-range ski clothing, where technical research is always matched with practicality. It's all about performance!

Rue du Prado

swiss**eco**taxis 
+41 27 971 01 01



Quelle technologie pour un transport professionnel écologique ?

Rapidement le choix du véhicule hybride a été abandonné. Ce type de taxi écologique est très bon pour la ville, beaucoup moins pour la montagne où les moteurs sont très sollicités. La piste de la propulsion au gaz naturel est très prometteuse. Le minibus Mercedes Sprinter Swissecotaxis utilise une énergie renouvelable de l'ordre de 80 %. Les rejets à l'échappement sont jusqu'à 90 % inférieurs au Diesel. Mais la reine de l'écologie reste la voiture 100% électrique. En 36 mois, la Tesla Swissecotaxis aura économisé presque 12'000 litres d'un carburant à la fois fossile et onéreux. Et c'est sans compter sur l'absence d'odeurs, de vibrations, de liquides nocifs à bord car l'écologie passe par tous les 5 sens du corps humain.

Pour vos commandes, votre personne de contact est Christophe + 41 27 971 01 01- christophe@swissecotaxis.ch

Shooting

Photos : Pascal Simonin | www.pascalsimonin.com

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.



SUN VALLEY
www.sun-valley.com
TECNICA



ALTUS Mode



BOMPARD



FUSALP

LANGE

BOGNER



ODLO



CASTELBAJAC





TONI SAILER





GOLDBERG

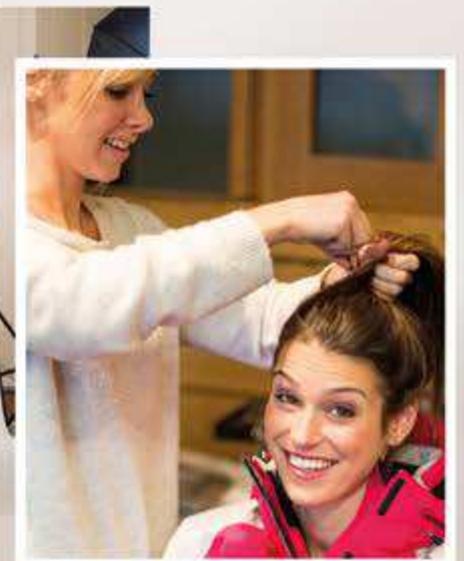
COLMAR





MILLET

Backstage



L'équitation revient au grand galop





Fin juillet 2016, la station de Crans-Montana a renoué avec une tradition historique : celle du concours d'équitation, avec l'organisation du jumping Longines au centre de la station du haut-plateau. Les raisons d'un attachement.

Dans les années 1980, les riches familles lausannoises, genevoises et italiennes sont déjà venues à Crans-Montana pour participer aux tout premiers concours hippiques organisés devant l'hôtel de l'Etrier. Une tradition que la station a cultivée ensuite année après année, les compétitions se délocalisant sur la place du Régent avant une pause en 2013. Pendant trois décennies, les résidents permanents et les cavaliers ont noué des relations fortes autour de valeurs communes : nature, équitation et montagne. Certains cavaliers ont même adopté Crans-Montana comme lieu de villégiature, amenant avec eux leurs pensionnaires équins. Cet esprit a aussi infusé dans les villages, et généré des vocations. C'est ainsi qu'on a vu éclore des talents, purs produits montanais, qui se sont entraînés au manège de Montana (lire ci-contre) avant de s'illustrer lors des concours valaisans et suisses. Camille Clivaz, Jessica Dolt et Aurélia Loser, la vingtaine aujourd'hui, se sont désormais expatriées, pour les besoins de l'entraînement au plus haut niveau et des études, mais restent fidèles à leurs racines. « On les appelle "les Valaisannes", évoque Nicole Clivaz, maman de Camille et propriétaire de l'hôtel Olympic. Il y a quelques années, elles participaient ensemble aux concours et il y en avait toujours une pour finir sur le podium. »

« Notre projet a été de replacer Crans-Montana au centre de l'Europe équestre. »

François Besençon

François Besençon, président du Jumping de Crans-Montana.

François Besençon, President of the Jumping association in Crans-Montana.

Camille Clivaz, membre du groupe compétition de Crans-Montana, lors du Jumping Longines.

Camille Clivaz, who competed for Crans-Montana in the 'Jumping Longines' event.



LE HAUT-PLATEAU, EMBLÉMATIQUE

Pour un certain nombre de Montanais séduits par l'image de la discipline et convaincus de l'aura positive que celle-ci a pu générer pour la station, il a donc été très vite capital de relancer un événement de ce style dans un cadre qui reste exceptionnel pour l'équitation, sur un plateau suspendu face aux sommets du Valais de plus de 4 000 mètres. Ce sont trois amoureux du Haut-Plateau, François Besençon et Yves Ritz, deux personnalités très engagées dans le monde de l'équitation en Suisse romande, ainsi que l'organisateur d'événements sportifs Daniel Perroud, qui se sont attelés à ce projet via la création de l'association du jumping de Crans-Montana, en partenariat avec l'association des communes de Crans-Montana (ACCM) et de Crans-Montana Tourisme et Congrès.

De façon à inscrire l'événement de façon pérenne – sur cinq ans au minimum – dans le calendrier de la station, les organisateurs se sont tournés vers deux sponsors de renom et ont relevé le positionnement du concours. « *Nous avons relancé le jumping avec une vocation internationale*, explique François Besençon, président de l'association. *Notre projet a été de replacer Crans-Montana au centre de l'Europe équestre, de repositionner l'événement parmi les meilleurs dans les Alpes. L'orientation marketing du jumping est proche des valeurs de la station : l'élégance, l'exclusivité, le privilège et la qualité autour d'une cible haut de gamme.* » Le concours bénéficie d'un classement international trois étoiles, soit l'équivalent d'un ATP 250 au tennis.

10 000 SPECTATEURS

Pour cette première sous ses nouvelles couleurs, le Jumping Longines, du 28 au 31 juillet 2016, a été un vrai succès. « *Ça nous a lancé la saison*, confirme Nicole Clivaz, qui est aussi vice-présidente de l'ACCM. *Pendant ces quelques années sans concours, nous avons ressenti un grand manque, d'autant que cette clientèle de cavaliers revient aussi l'hiver.* » Selon les organisateurs, 10 000 spectateurs ont fait le déplacement sur quatre jours pour suivre les différentes compétitions, et les commerçants se sont montrés très satisfaits des retombées économiques. Un succès rehaussé par la présence de grands noms de la discipline, tels Romain Duguet, qui a défendu les chances de la Suisse aux Jeux Olympiques de Rio, ou de Philippe Putallaz. À 56 ans, l'enfant du pays, originaire de Vétroz, l'a même emporté avec neuf dixièmes d'avance sur son dauphin.

Clin d'œil de l'histoire, il a gagné avec son étalon de 14 ans, Ouessant de Perhet, qui s'était déjà illustré à la deuxième place en 2013 dans le Grand Prix de Crans-Montana sous la selle de... Jessy Putallaz, qui n'est autre que le fils du vainqueur de l'été 2016. ■

Texte : Laurent Gannaz

La prochaine édition aura lieu du 27 au 30 juillet 2017.

Plus d'infos : jumpingcransmontana.ch



TOURNE MANÈGE

C'est l'histoire d'une association qui coule de source. Entre Mélangy Pannatier, une enfance à Montana, où elle a fait ses premiers trottés, et Rudi Wallerbosch, cavalier d'origine hollandaise, le courant est tout de suite passé, version équine. Après une formation d'écuyère en Suisse alémanique, la jeune femme a pu approfondir ses connaissances auprès de ce propriétaire de deux manèges, dont un de 45 chevaux à Granges, dans le canton de Soleure, avant de travailler à son service pendant 10 ans. Lorsque l'opportunité de reprendre la gérance du manège de Crans-Montana, complètement rénové, s'est présentée il y a six ans, les deux cavaliers n'ont alors pas hésité. Depuis, ils veillent au bon fonctionnement de ce lieu incontournable de la station, pour qui veut s'initier à l'équitation ou peaufiner sa technique dans l'optique de concours de haut niveau. « *Nous fonctionnons sept jours sur sept et toute l'année, rappelle Mélangy, nous proposons des brevets pour les tout-petits, des entraînements de chevaux de sport – nous avons même une petite équipe de concours, une douzaine de jeunes cavaliers d'une vingtaine d'années – et nous formons des apprentis.* » Le manège héberge des Shetland, des chevaux pensionnaires et en formation ainsi que quelques champions inscrits dans des concours internationaux.

Mélangy a d'ailleurs participé au jumping de Crans-Montana avant de devenir deux fois maman, et a apporté sa pierre à l'édifice du nouvel événement en amenant des poneys sur la place de concours, pour promener les enfants, et en s'occupant partiellement de la gestion des bénévoles. De son côté, Rudi a participé au jumping avec trois chevaux. La passion à tous crins.

Plus d'infos : panwall.net

Riding gallops back into resort



At the end of July 2016, Crans-Montana saw the return of a long tradition in riding competitions, with the new 'Jumping Longines' event.

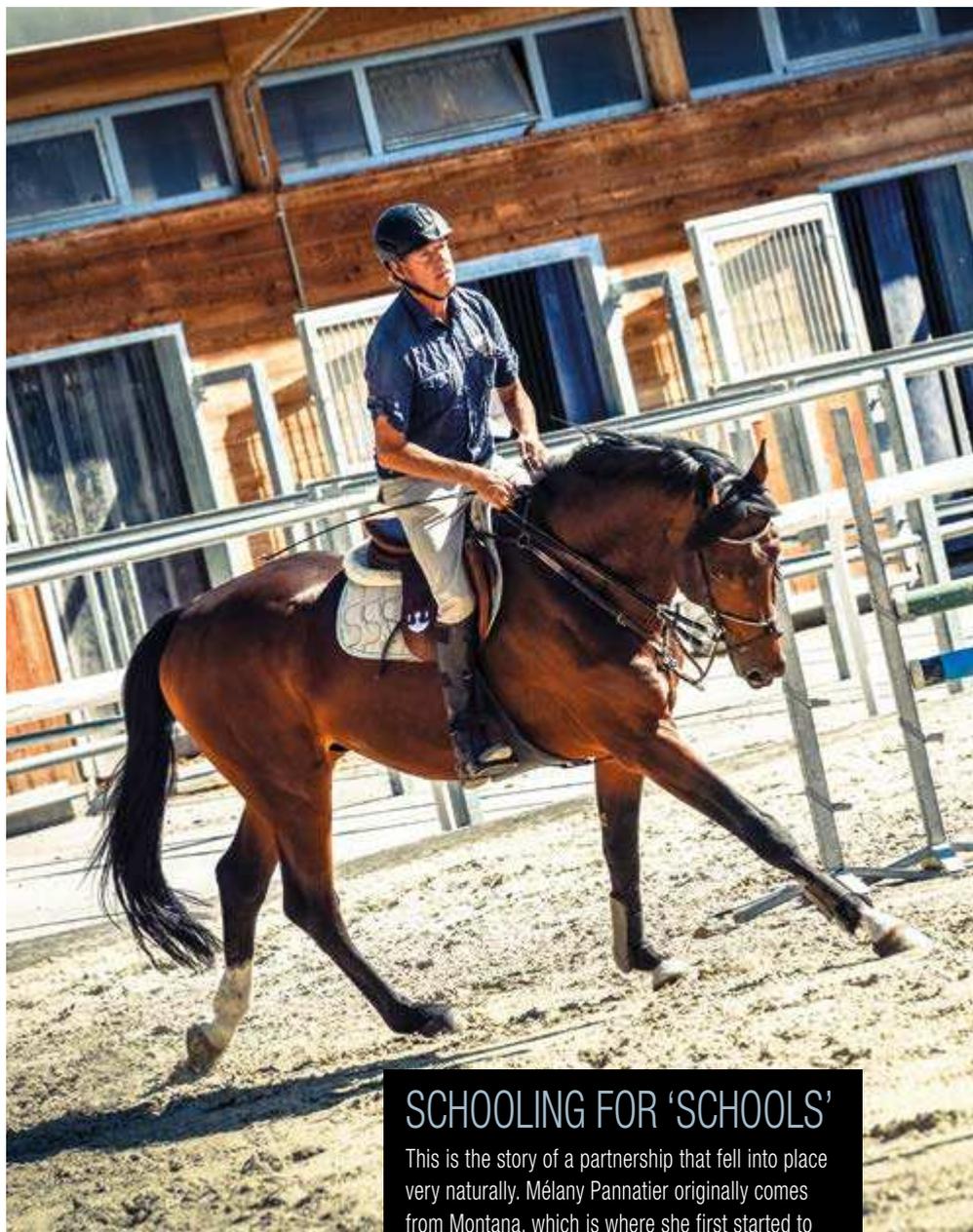
Le cavalier Rudi Wallerbosch
gérant du manège de
Crans-Montana.
Manager of the Crans-Montana
riding school, Rudi Wallerbosch.

In the eighties wealthy families from Lausanne, Geneva and Italy came to Crans-Montana to take part in the very first equestrian competitions; they were held in front of Hôtel de Etrier. The resort developed these events year after year, relocating them to the place du Regent until 2013 when they stopped. For three decades, residents and riders had forged strong relationships built upon shared interests: nature, riding and mountains. Some riders even began to holiday in Crans-Montana, bringing their horses with them. This equine admiration spread to surrounding villages, generating vocations which bore witness to a rise in local talent, with people training at the Montana riding school (see opposite) before going on to shine in local and national competitions. In their twenties now, Camille Clivaz, Jessica Dolt and Aurélia Loser moved away to study and train at a higher level, but have remained true to their roots. "We call them *les Valaisannes*," says Nicole Clivaz, Camille's mother and owner of the Olympic Hotel.

THE ICONIC HAUT-PLATEAU

For a number of Montanais, seduced by the image of this sport and convinced by the positive energy that it could generate for the resort, it quickly seemed essential to bring back these events, in what is an absolutely stunning setting (on a plateau overlooking the Valaisan mountains). Three men got behind the project, all huge fans of the *Haut-Plateau*: François Besençon and Yves Ritz, both very involved in the riding world in French-speaking Switzerland, and sports event organiser, Daniel Perroud. They embarked on this project by creating the Crans-Montana Jumping Association, in partnership with the Crans-Montana Association of Communes (ACCM) and Crans-Montana Tourism & Congress.

In order to set the event up so that it would feature in the resort's calendar for at least five years, the organisers turned to two prominent sponsors to raise its profile. "We relaunched the event at an international level," explains François Besençon, president of the association. "Our project was



“Our project was to get Crans-Montana to the heart of European equestrian events.”

François Besençon

to get Crans-Montana to the heart of European equestrian events, positioning it amongst the best in the Alps. The whole image behind jumping corresponds to our resort's values: elegance, exclusivity, privilege and quality - aimed at the high-end of the market.” The contest has an international three-star ranking, equivalent to an ATP series in tennis.

10,000 SPECTATORS

Held on the 28th to 31st July 2016, and for the first time as ‘Jumping Longines’, the event was a

great success. “It kick-started our season,” confirms Nicole Clivaz, who is also vice president of the ACCM. “During the few years that no competition took place, we really felt its absence, particularly as the jumpers would also come back here in the winter.” According to organisers, 10,000 spectators came for the four-day event, which saw shops also reporting good trade. Success was boosted by the presence of big riding names, such as Romain Duguet, who represented Switzerland in the Rio Olympics, and local boy Philippe Putallaz (56 yrs), who won on his 14-year-old stallion, Ouessant de Perhet (who had already got 2nd place in 2013 in Crans-Montana’s Grand Prix, ridden by... Jessy Putallaz, his son).

The next event will take place on the 27th to 30th July 2017.

For further info: jumpingcransmontana.ch

SCHOOLING FOR ‘SCHOOLS’

This is the story of a partnership that fell into place very naturally. Mélyny Pannatier originally comes from Montana, which is where she first started to ride, and Rudi Wallerbosch is a Dutch-born rider. Having trained in German-speaking Switzerland, Mélyny then gained experience with Rudi (who owned two riding schools) before working for him for 10 years. When the opportunity arose, the pair jumped at the chance of taking over the newly renovated Crans-Montana school six years ago. Ever since, they have ensured the smooth-running of one of the resort’s major features for those wanting to learn to ride or improve their techniques up to high-level competition. “We are open every day of the year and we run courses for young riders, do competition training (we even have our own small team with a dozen riders) and we train up apprentices.” The school has Shetlands, resident horses, training horses and a few champions which compete at an international level.

Mélyny took part in the Crans-Montana jumping events before becoming a mother of two. She contributed to the new event by offering pony rides to children and getting involved in the voluntary side of things. Rudi took part in the jumping with three horses.

For further information: panwall.net



Le champion du monde 2013
dévale à 70 km/h une pente de glace
canalisée entre 2 rambardes.

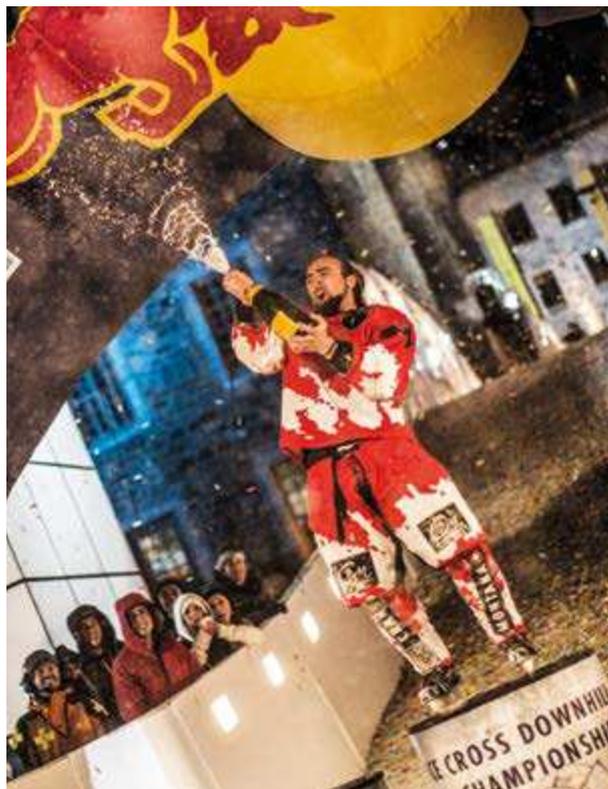
*The 2013 World Champion hurtles down
the steep, narrow ice track at 70 km/hr.*

Derek Wedge, le feu sur la glace

Avec ses cheveux fous et sa carrure de Rocky, l'Américano-Suisse Derek Wedge s'est taillé un nom sur la glace, dans une discipline spectaculaire et engagée : le ice cross downhill. Où il ne faut pas avoir froid aux yeux. Rencontre.

Une 3^{ème} place pour Derek Wedge lors du Red Bull Crashed Ice au Québec en 2013.

Third place for Derek Wedge during the Red Bull Crashed Ice in Quebec, 2013.



Prenez du VTT de descente, ajoutez-y du hockey sur glace, les protections hadroc, de la vitesse et des sauts, secouez le tout et vous obtenez le « ice cross downhill », ou patinage de descente extrême. En Suisse, Derek Wedge est le héros – et héraut – de cette discipline un peu folle qui consiste, à la manière du ski cross, à dévaler à grande vitesse et au coude à coude une forte pente canalisée entre deux rambardes. Sauf que la glace remplace la neige. Et à 70 km/h, les chutes sont parfois impressionnantes !

CHAMPION DU MONDE

Derek est devenu un adepte de la discipline depuis qu'une tentative sur une rampe gelée, à Munich, l'a propulsé premier sur 100 compétiteurs. Le ressortissant de Crans-Montana a aussitôt troqué les lames de hockey sur glace contre des lames longues et plates et a remporté en 2013, soit deux ans à peine après ses débuts dans la compétition, le Championnat du monde de ice cross downhill. Une ascension éclair – ou descente, c'est selon – pour ce natif de Boston débarqué à Sion à l'âge de 4 ans et qui a tâté très tôt du glaçon. Sa mère a effectué une carrière de patineuse de haut niveau, tête d'affiche dans les spectacles de « Holiday On ice » aux USA. Lui commence le hockey sur glace à 7 ans mais s'essaye aussi au football, au tennis, au basket-ball, à l'athlétisme... À 18 ans, il est l'espoir du HC Sion, et présélectionné en équipe suisse. >>>

Retour sur la glace du Québec en 2015 pour le Championnat du monde Red Bull Crashed Ice.

Back on the ice in Quebec, 2015, for the Red Bull Crashed Ice World Championships.



« Je n'ai jamais pratiqué de discipline qui procure autant de décharge d'adrénaline au départ que le ice cross downhill. »

»»» Mais Derek est turbulent et ne s'accorde guère d'une carrière rangée, ni de la discipline. Il plaque les études, part en Australie, sac sur le dos. Finance ses voyages en travaillant sur des chantiers de menuiserie-charpente. Comme le sport est inscrit dans son ADN, il s'entraîne à Crans-Montana et décroche à 22 ans son brevet fédéral de moniteur de ski. Passe la patente de cafetier-restaurateur et s'occupe du snowpark de Crans. Devient professeur de VTT de descente et d'enduro. « *J'ai vécu la nuit, j'ai fait la fête, reconnaît-il, j'étais invité par les sponsors, mais je me suis lassé car je n'avais plus d'hygiène de vie.* » Rangé, Derek ? Non, pas tant que le goût de l'adrénaline et du frisson continue à le projeter, moteur puissant autant que pulsion de vie : « *Je n'ai jamais pratiqué de discipline qui procure autant de décharge d'adrénaline au départ que le ice cross downhill,* dit-il. *Il faut transformer la pression en concentration et moi, ça me booste.* »

Avec sa femme d'origine Moscovite, il a rencontré une autre givrée de la discipline, qui le pousse et l'encourage. Une passion commune qui trimalle le couple, et accessoirement leur fille, aux quatre coins de la planète, trois mois par an. La vie de bohème version gladiateur moderne, dans le club fermé des adeptes et amis de ces descentes éclair, où il ne faut pas avoir froid aux yeux. Derek n'est pas une tête brûlée pour autant. « *J'ai besoin de calme et de paix car je vis ma vie à 360 à l'heure. Ma richesse, c'est d'avoir du temps, six mois de*

Un athlète hybride qui s'appuie sur ses multiples expériences sportives pour mieux vivre le patinage de descente extrême.

vacances par an. Je suis heureux, je vis à l'air libre, ça me donne de l'énergie », assène-t-il du haut de ses 34 ans. Il vit aujourd'hui des revenus issus de ses sponsors en compétition, des subsides concédés par la station de Crans-Montana, qui en a fait depuis 2014 l'un de ses ambassadeurs, et surtout de ses « x-dream camp », un concept de séjours sportifs d'une semaine qu'il a lancé, et qui mêlent sorties en VTT à Crans-Montana, freeski et snowboard à Saas-Fee ainsi que wakeboard à Estavayer-Le-Lac.

Ouf... À mi-parcours, on reprend son souffle. Et on reprend le CV : ancien hockeyeur, moniteur de ski et freestyler, professeur de VTT de descente et d'enduro, Derek pratique aussi le surf à Biarritz, a décroché le permis bateau... et joue au golf (10 de handicap). Un athlète hybride qui s'appuie sur ses multiples expériences sportives pour mieux vivre le patinage de descente extrême. « *Je vais en salle faire un peu de squat, le golf m'aide pour le sang-froid et le contrôle, le vélo de descente pour les réflexes et le sens de la trajectoire tandis que le freestyle m'a habitué, avec les sauts et les figures, à me rattraper dans les airs, à trouver mon équilibre.* »

LE WING-SUIT POUR LA RETRAITE

Celui qui est aussi président de la Fédération suisse de Ice Cross Downhill insuffle aujourd'hui un peu de sa passion et de son énergie dans le développement de la pratique : l'été dernier, il devait expérimenter à Crans-Montana des nouveaux rollers tout terrain sur des pistes de vélo de descente. « *Cela pourrait devenir une nouvelle discipline estivale* », s'enthousiasme le sportif, jamais à court d'expériences. Même s'il ne fait plus partie des dix meilleurs mondiaux – la faute à une rupture des ligaments croisés en 2015 qui l'a handicapé jusqu'en 2016 – Derek est tout de même 14^{ème} au classement final de la Coupe du monde et garde la flamme intacte : « *Tant que mon corps me le permet et que je reste au contact des meilleurs mondiaux, je vais continuer. Notre sport pourrait être en démonstration aux JO de 2022.* » Et même s'il ne glisse pas jusque-là, le sportif fourmille d'autres projets. « *Pour ma retraite, je vais apprendre le base-jump et le wing-suit.* » Sans rire ? On le croit volontiers. ■

Texte : Laurent Gannaz



LE ICE CROSS DOWNHILL

Discipline née au Canada qui consiste, à la manière du ski cross (et quasiment avec les mêmes règles), à descendre à plusieurs et équipé de patins sur une rampe gelée à forte déclivité (350 à 700 mètres de long pour 50 à 120 mètres de dénivellation). L'effort est bref et intense, de 35 secondes à une minute, avec des pointes de vitesse à 70 km/h. Le circuit international comporte deux types d'épreuves : les red bull Crashed Ice ainsi que les rider's cup, courses qui permettent de délivrer des points comptant pour le classement aux Championnats du monde. Aux États-Unis, jusqu'à 100 000 personnes peuvent assister à ces épreuves spectaculaires.

Derek's digest

Naissance : Boston dans le Massachussets, le 22 octobre 1982

Lieu de résidence : Crans-Montana

Pratiques sportives : ski et freestyle, surf, patinage de descente, golf, VTT de descente et enduro... etc.

Mensurations : 1,70 m pour 70 kg.

Palmarès : champion du monde de ice cross downhill en 2013

Derek Wedge;

the ice demon

With his wild hair and 'Rocky-esque' build, the Swiss-American Derek Wedge has made a name for himself within the spectacular discipline of ice cross downhill: a sport not for the faint-hearted...

Take downhill biking, ice hockey, protective gear, speed and jumps, and you get 'ice cross downhill' or extreme downhill skating. In Switzerland, Derek Wedge is the star of this slightly crazy sport which, similar to ski cross, involves racing side-by-side down a steep course (between barriers) at high speed... but on ice rather than snow. So at 70 km/h taking a fall can be pretty nasty!

WORLD CHAMPION

Derek became involved in the sport after having a go on an ice track in Munich and coming first out

of 100. The Crans-Montana sportsman immediately swapped his ice hockey blades for the longer, flatter ones, and became Ice Cross Downhill World Champion after just two years of competing. A speedy rise to fame for this Bostonian who came to Sion aged 4 and had his first experiences on ice at a very young age. His mother was a professional ice skater, and the face of 'Holiday On Ice' in the US. He was 7 when he started to play ice hockey and also tried his hand at football, tennis, basketball and athletics. At 18 he was HC Sion's rising ice hockey star and was pre-selected for the Swiss team.

But Derek was quite a character and hardly suited to discipline nor to a structured career. He ditched his studies, headed to Australia and worked on

carpentry-joinery jobs to fund his travels. With sport obviously in the genes, he trained in Crans-Montana to gain his ski-instructor's qualification at the age of 22. He qualified within the catering industry, ran the Crans snowpark and became a downhill and enduro MTB instructor. "I went out at night and partied," he admits. "Sponsors invited me, but I got tired of it as I was no longer leading a healthy lifestyle." Was it game over for Derek? No, not when the taste for adrenaline continued to be such a powerful driving force for him. "No other discipline I'd done had provided such an adrenaline rush at the start like that of ice cross downhill," he said. "You have to turn that energy into concentration, and that's what gets me fired up." >>>

"No other discipline I'd done had provided such an adrenaline rush at the start like that of ice cross downhill."



Impressionnant spectacle lors de la finale 2016 du Championnat du monde à Saint-Paul aux États-Unis. An impressive performance during the final of the 2016 World Championships in St. Paul, US.



The hybrid athlete uses the mix of sporting experiences to help with his extreme downhill skating.

»»» His Muscovite wife is also keen on the sport so pushes and encourages him. It's a passion they share that takes the couple (and their daughter) all around the world for three months of the year. It's the gladiator version of a boho-lifestyle, being part of an exclusive club for a sport where nerves of steel are a must. Though Derek is not totally crazy. "I need my peace and quiet as I live life at full speed. I'm very fortunate to get a lot of free time: six months of holiday a year. I am happy, I live in the open air; it gives me energy," says the 34 year-old. His sponsors and the subsidies from Crans-Montana (who made him one of the resort's ambassadors in 2014) provide an income, but the majority of earnings come from his 'X-Dream Camp' concept: week-long sport camps which combine mountain biking in Crans-Montana, freeski and snowboarding in Saas-Fee and wakeboarding in Estavayer-Le-Lac. According to his CV the former ice hockey player, ski and freestyle instructor, downhill and enduro MTB instructor also surfs in Biarritz, has a boating license... and plays golf (with a handicap of 10). The hybrid athlete uses the mix of sporting experiences to help with his extreme downhill skating. "I head to the gym and do squats; play

golf to help with my composure and control; go downhill biking for my reflexes and sense of trajectories; do jumps and tricks in freestyle skiing to help with landings and balance."

WINGSUIT FLYING FOR RETIREMENT

As president of the Swiss Federation of Ice Cross Downhill he is now putting some of his passion and energy into developing the sport: last summer he tried out some new all-terrain rollerblades on downhill trails in Crans-Montana. "This could become a new summer sport," Derek enthuses.

Even though he is no longer in the world's top ten (due to a cruciate ligament injury in 2015 which put him out until 2016), Derek is 14th in the final standings of the World Cup and is still passionate. "For as long as my body lets me, and providing I remain up amongst the best in the world, I will carry on. Our sport could get to the Olympics in 2022." And even if it doesn't quite make it, the sportsman is teeming with other ideas. "When I retire, I'm going to learn how to base-jump and wingsuit fly." Is he serious? We certainly believe him.



ICE CROSS DOWNHILL

This sport was born in Canada, and in the same way as ski cross (with almost the same rules) it involves racing others down a steep ice track (350 to 700 metres long with a 50 to 120-metre downhill drop) on ice skates. It is quick and intense, lasts for between 35 seconds to one minute, and reaches top speeds of 70 km/h. There are two types of competitions on the international circuit: Red Bull Crashed Ice and the Rider's Cup, both of which count towards the World Championships. In the United States, up to 100,000 people can attend these spectacular events.

Derek's fact-file

Born: Boston, Massachusetts on 22nd October 1982
 Home: Crans-Montana
 Sports: Skiing and freestyle, surfing, downhill skating, golf, downhill MTB and enduro etc.
 Height and weight: 1.7m; 70kg
 Achievements: Ice Cross Downhill World Champion in 2013



X-DREAM CAMP
www.essmantiano.ch

BAUER



Secrets de fabrication

Blancs comme neige, fleuris comme le printemps, taillés comme des guêpes, rapides comme l'éclair, larges pour naviguer en poudreuse, les skis sont multiples, conçus en série, mais avec un soin artisanal, pour chaque pratique et presque chaque skieur. Un savoir-faire technologique soumis à de perpétuelles innovations. Plongée au cœur de la matrice, là où sont imaginés puis fabriqués les skis du groupe Rossignol/Dynastar. Privilège.





La fabrication d'un ski est d'une grande complexité où la précision est millimétrée, et le choix des matériaux exigeant afin d'obtenir les caractéristiques de glisse recherchées.

Manufacturing skis is highly complex. It requires meticulous precision and incredibly finely tuned materials for achieving specific results on the snow.

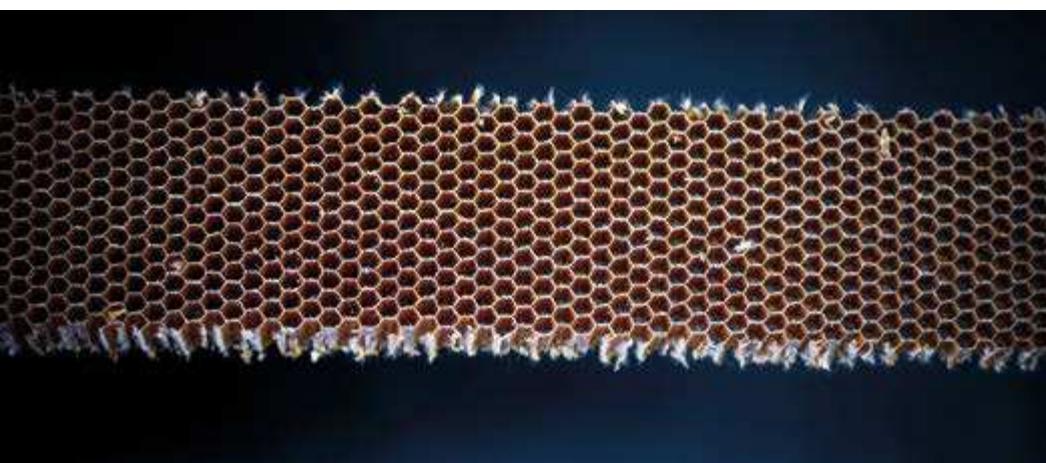
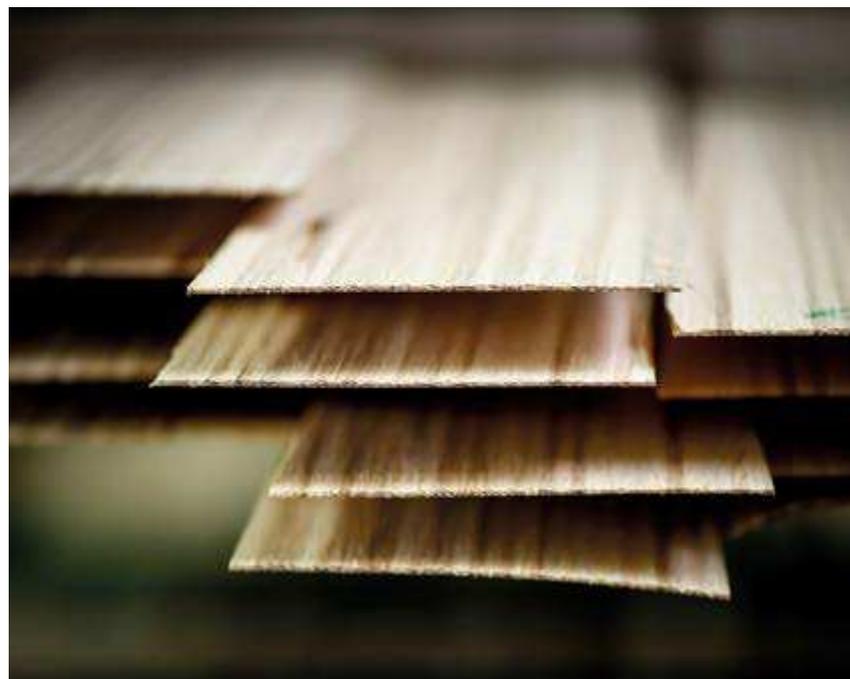
O bjet industriel ou artisanal. Produit de luxe incrusté de diamants ou produit de masse pour grand public. Paire pour coupe du monde ou paire pour débutant. Engin de piste, de freeride, de fond, de freestyle, de randonnée. À chaque pratique et à chaque public correspondent un ski, un décor et une taille. Un marché mondial de 4,5 millions de paires sur lequel le groupe tricolore Rossignol/Dynastar s'octroie une place de leader avec 920 000 paires de skis vendues en 2014-2015 soit 22,3 % des parts du marché mondial alpin et 58 % du marché hexagonal. Le groupe dont les premiers skis en bois furent fabriqués à Voiron (Isère), en 1907, par le menuisier Abel Rossignol, reste le dernier fabricant d'importance à produire une grande partie de ses planches en France. À l'usine de Sallanches, au pied du mont Blanc d'où sortent les skis à construction traditionnelle (noyau bois) haut de gamme pour la piste et les skis injectés sous les marques Rossignol et Dynastar. À Moirans, à quelques kilomètres de Grenoble, dans l'atelier du siège social du Groupe où sont conçus l'ensemble des prototypes alpin et nordique grand public et où sont fabriquées les séries course pour la Coupe du monde. Un saint des saints dans lequel Altus a eu le privilège de pénétrer... pour assister à toutes les étapes de la naissance d'un ski jusqu'à sa mise sur le marché.

1- DESSINE-MOI UN SKI

Deux ans. C'est le temps nécessaire entre les premières esquisses d'un nouveau ski imaginées par le bureau d'études de la marque et son arrivée dans les racks des magasins de sport. Tout débute avec un cahier des charges établi en fonction des tendances, des besoins de renouvellement, des avancées technologiques, de l'identité de la marque, de la segmentation du marché, des retours des professionnels du ski, des tendances du secteur de l'outdoor et de la glisse, des produits de la concurrence et de l'attente des skieurs. Les marketeurs vont même chiner des idées voire des recettes du côté des codes actuels du secteur automobile. Au bureau d'études, une équipe est constituée, composée de shappers, de techniciens du service Recherche & Développement et de spécialistes en marketing. Le ski prend forme en CAO. Sa géométrie, ses lignes de cotes, son rayon, sa rigidité, sa nervosité, son relevé de spatules (rocker) et de talons, son cambre, sa skiabilité... tout est passé au crible de la technologie et de l'expérience. Un travail de précision et d'innovation.

2- RACONTE-MOI UNE HISTOIRE

Les caractéristiques du ski établies, la cible déterminée, il s'agit en parallèle du process technique, d'inventer >>>



Deux ans sont nécessaires entre les premières esquisses d'un nouveau ski et son arrivée dans les magasins de sport.

»» un nom, une gamme, un univers, un décor, des codes, bref, de raconter une histoire dans laquelle les skieurs visés par ce produit pourront s'identifier et adhérer. C'est le travail des bureaux de styles, extérieurs au groupe, qui planchent, en accord avec la marque, sur l'identité graphique du futur ski, en cohérence avec les couleurs et les valeurs du groupe. Une rumeur positive qui se développe et fédère des adeptes passionnés, c'est le gage d'un produit bien né dont l'existence sera pérenne.

3- IMAGINE-MOI UN PROTOTYPE

Une fois le ski dessiné en CAO, un moule prototype en aluminium est usiné et assemblé. «Le moule est notre casserole dans laquelle

nous accommodons une douzaine d'ingrédients pour obtenir la meilleure recette adaptée aux convives de ce plat», explique Nicolas Puget, responsable Recherche et Innovation du groupe Rossignol. Commence alors sous la presse l'assemblage des ingrédients : la semelle en polyéthylène ultra haut poids moléculaire, les carres en acier sablé, un noyau bois lamellé-collé (frêne, hêtre, peuplier, paulownia) ou en mousse thermodurcissable, un tissage de fibres de verre de basalte ou de carbone, de fines tôles en alliage d'aluminium et de titane, des absorbeurs de vibrations en caoutchouc aux extrémités, de la résine de stratification... Au stade du prototype, pas de décor. La recette est suivie à la lettre en fonction du type de ski souhaité et de l'utilisateur final : un compétiteur, un junior, une femme, un freerider... Puis, le ski est pressé à 120 °C pendant une dizaine de minutes. «Il faut maîtriser la cuisson pour polymériser toute la résine et obtenir les meilleures caractéristiques mécaniques du ski», poursuit Nicolas Puget. Sorti de

S'empilent alors dans le moule les différents ingrédients du ski : semelle en polyéthylène, carres en acier, noyau bois, tissage de fibres de verre, tôles en alliage d'aluminium...

All the components are placed in the mould: polyethylene base, steel edges, wood core, carbon fibreglass weave and aluminium alloy sheets...



moules sont usinés avec réactivité et précision dans l'atelier prototype, à Moirans, au siège de la société. Pour les skis Gamme, trois paires sont d'abord fabriquées et comparées au prototype initial pour s'assurer que toutes les spécificités du modèle sont bien respectées. Si tel est le cas, la production industrielle peut démarrer. Pour chaque modèle et pour chaque taille, le même scénario. Au total près de 1 200 paires sont testées chaque année par le groupe.

presse, le ski est brut et doit passer dans les différentes machines de finition : ponçage de la semelle et des carres, usinage latéral des champs, structuration finale de la semelle sur meule diamantée... L'objectif : obtenir une surface optimale adaptée à tous les types de neige. Le ski est ensuite « mesure » dans un local climatisé : un contrôle qualité de l'angle des carres, de la planéité et de la rugosité de sa semelle, de sa glisse... tout cela au micron près. Enfin, les prototypes sont livrés aux testeurs maison : deux experts à plein temps et une vingtaine de testeurs occasionnels, skieurs professionnels. Leurs retours vont permettre d'améliorer encore et encore le produit jusqu'à obtenir une satisfaction totale. La production en série est alors lancée.

5- VENDS-MOI UN SKI

Avant la mise sur le marché, des préséries sont produites en avant-première pour les professionnels de la glisse (moniteurs, guides de haute montagne, pisteurs...), les athlètes du groupe et la presse spécialisée. L'histoire est lancée, le buzz est créé. Le phénomène identificatoire débute, l'envie, le besoin, la nécessité de « posséder » sa propre paire de skis, est décuplé si l'histoire est bien contée. Le ski n'est pas un produit de luxe, c'est un objet artisanal produit en petite série. Loin d'être un objet de masse, il possède une forte identité et charrie un contingent émotionnel. L'achat est certes réfléchi, mais joue aussi sur l'impulsif, l'attachement, l'émotion, la projection... Les fabricants l'ont bien compris et appuient leur stratégie commerciale sur les valeurs de ce marché de prescription. Reste que 50 % des paires fabriquées sont destinées à la location. Mais l'histoire est la même... ■

4- FABRIQUE-MOI UN SKI

Le moule prototype au point, les moules de série sont conçus dans les usines du groupe Rossignol/Dynastar de Sallanches (74) et d'Artès (Espagne). Un moule est toujours accompagné d'un jeu d'outillage et de gabarits pour chaque taille. Pour les skis de courses, les

Au bureau d'études, le ski est dessiné, le cahier des charges est déterminé, ses caractéristiques mécaniques sont testées en CAO, puis bien plus tard, le décor est imprimé.

The skis are drawn by the design team, the specification is established, mechanical features are tested using CAD, and much further down the line artwork is added.

Texte : Marie-Stéphane Guy | Photos : Sindy Thomas

Manufacturing secrets



White as snow, blossoming like spring, hourglass shape, fast as lightning, wide for powder... skis come in all shapes and sizes. For every activity and almost every skier, skis are made in large numbers but in an artisanal way, using a technological know-how which is subject to continual innovation. We delve into the Rossignol/Dynastar hub, where skis are invented and manufactured.

An industrial or artisanal item. A luxury product encrusted with diamonds or a product for the general public. A World Cup pair or beginner pair. For piste, freeride, cross-country, freestyle or ski touring. There is a different ski, pattern and size for every person and every activity. The global market of 4.5 million pairs of skis is led by French Group Rossignol/Dynastar, who sold 920,000 pairs in 2014/2015: 22.3% of the Alpine and Nordic skiing global market and 58% of the French market. The Group, whose first wooden skis were made in Voiron (Isère) in 1907 by carpenter Abel Rossignol, remains the last major manufacturer to produce most of its skis in France. The factory in Sallanches, at the foot of Mont Blanc, is where high-end traditional piste skis (wood core), and torsion-box skis branded under Rossignol and Dynastar, are manufactured. The workshop headquarters, located in Moirans, not far from Grenoble, is where all Alpine and Nordic models for the general public are designed and where racing skis are produced. Altus had the privilege of visiting this inner sanctum... and got to watch the entire process of manufacturing a pair of skis, right through to getting them on the market.

1- DRAW ME A SKI

Two years. This is the timeframe needed to get from initial sketches of a new ski (conceived by the company's design team) to the shop. It all starts with a specification based on trends, renewal requirements, technological progress, brand identity, market segmentation, feedback from ski professionals, outdoor and snowsport industry trends, product rivalry and skier expectation. Marketers will even glean ideas from the car industry. The research team is made up of shapers, Research & Development specialists and marketing experts. Skis use CAD (computer-aided design) for the geometry, edges, radius, stiffness, reactivity, rocker, camber and skiability... everything is scrutinized using technology and experience, precision and innovation.

2- TELL ME A STORY

Once the skis' characteristics have been decided and the goal established, a 'story' must be told with which the target skiers can identify and follow. This 'story' is created by design consultants who work with the brand on the visual identity of the new skis, whilst staying consistent to the Group's colours and values. >>>



À Moirans, au siège du groupe, les skis course sont conçus, fabriqués, testés et stockés nominativement pour les coureurs.

At the company headquarters in Moirans, racing skis are designed, manufactured, tested and then stocked for the racers.



The global market of 4.5 million pairs of skis is led by French Group Rossignol/Dynastar, who sold 920,000 pairs in 2014/2015: 22.3% of the Alpine.

»»» A positive buzz that develops and brings in passionate fans is the mark of a well-conceived product that will stand the test of time.

3- DESIGN ME A PROTOTYPE

Once the ski has been drawn-up, an aluminium-moulded prototype is made using CAD. “The mould is our pot into which we place fifteen ingredients to achieve the best recipe for our guests,” explains Nicolas Puget, Head of Research and Innovation at Rossignol. The ingredients are assembled under the press: the high-density polyethylene base; the sanded steel edges; a plastic, composite or wood core; a carbon fibreglass weave; a titanal aluminium alloy plate; rubber shock absorbers on the ends; and laminating resin... there are no graphics during the prototype stage. The recipe is followed to the letter according to the desired ski type and the end user: a competitor, junior, woman, freerider etc. Then, the ski is pressed at 120°C for about ten minutes.

“You have to polymerise all of the resin to get all the mechanical characteristics of the ski,” says Nicolas Puget. When out of the press, the untreated ski passes through various finishing machines... The goal is to achieve an optimal surface area adapted to all types of snow. The ski is then ‘measured’ in an air-conditioned room: quality controlling the edge angles, the flatness of the base, its radius, how it slides and its resistance... all to the last micron. Finally, the prototypes (about thirty for each model) are delivered to the in-house testers: two full-time experts and twenty or so part-time testers: professional skiers. Their feedback helps to improve the product again and again to reach 100% satisfaction. Production then gets underway.

4- MAKE ME A SKI

Once the prototype mould is ready, the main production moulds are created in the Rossignol/Dynastar factories in Sallanches (Haute-Savoie)

and Artès (Spain). A template mould always has its own set of tools for each size. Racing ski moulds are worked on in great secrecy at the company headquarters in Moirans. “What matters is that the recipe can be reproduced without losing the precise characteristics of each ski.” Three pairs are made first of all and compared to the initial prototype to ensure that all the elements have been maintained. If this is the case, industrial production can start: This is the same for every model. The Group tests nearly 1,200 pairs every year.

5- SELL ME A SKI

Before putting them on the market, pre-series models are produced for mountain professionals (instructors, mountain guides, ski patrollers etc.), athletes within the Group and specialist reporters... to create a buzz. If the ‘story’ has been hyped well, the desire, need, and necessity to own your own pair increases tenfold. Skis are not a luxury product; they are an artisanal item made on a small-scale. Far from being a mass-produced object they have a strong identity and evoke a set of emotions. Admittedly, one does not buy them on a whim, but there is also the impulse, affection, emotion and visualisation side to them that plays a part... Manufacturers have understood this and focus their business strategy on the values of market specification. 50% of the skis are produced for the rental market. But the story is the same...



Sur les hauteurs de Briançon, le chalet MAJ rassemble les savoir-faire des Compagnons charpentiers et menuisiers de l'entreprise centenaire.

Set on the hills above Briançon, the MAJ chalet demonstrates the skill of the carpenters from this century-old family business.

L'empreinte du mélèze

Dirigée par Anne Bayrou et Guillaume Lebigot, l'entreprise briançonnaise de compagnons Chalets Bayrou exporte son savoir-faire et son histoire séculaire en Suisse comme à Megève avec ses chantiers de constructions uniques et ses rénovations admirables.



© JM Palisse

C'est un joli nom vernaculaire pour un conifère d'exception. Un joli nom doré issu du mot *mel*, comprendre miel en patois dauphinois, de la couleur de sa robe d'automne avant qu'elle ne se devête de ses aiguilles. Singulier, le prince des Pinacées fait comme les feuillus, il perd ses aiguilles quand arrivent les mois en «*bre*» et leurs frimas d'hiver. Il a la racine profonde, la taille élancée (maximum 40 mètres), le bois solide et imputrescible, le tronc droit et large, la résine imperméable, la force et l'assurance des colosses de montagne qui se fortifie lentement avec l'âge (jusqu'à 600 ans). Colonisant la forêt haut-alpine, qui se nomme en raccourci assumé mélézin, il est devenu outre l'emblème du nord de ce département des Alpes du Sud, une force économique dont les hommes ont, de tout temps, tiré parti. Charpente, menuiserie intérieure et extérieure, déroulage, tranchage, panneaux de particules, bordage, clôture, bardage, gouttières, >>>



»»» toitures, il est partout. Signature alpine que l'entreprise Chalets Bayrou a faite sienne. Telle une empreinte, unique.

DES COMPAGNONS À PIED D'ŒUVRE

Depuis que Ferdinand Bayrou, charpentier et compagnon du devoir du Tour de France, a créé, en 1890, l'entreprise de construction à Briançon (Hautes-Alpes), les sillons de son identité génétique n'ont cessé de se creuser et de se singulariser. En presque 130 années, quatre générations Bayrou se sont succédé aux commandes de cette entreprise de 48 charpentiers, menuisiers, couvreurs, et architectes d'intérieur, pour qui l'essence du mélèze fait sens en tous sens. C'est ici, en Briançonnais, au pied du mélézin, qu'Anne Bayrou et son associé Guillaume Lebigot – compagnon charpentier – gèrent les ateliers de fabrication, les bureaux d'études et d'architecte d'intérieur, les chantiers de construction et de rénovation des chalets de la marque séculaire. C'est ici que sont imaginés les écrins de bois, concrétisations des rêves les plus audacieux. De Verbier à Serre Chevalier, de Crans Montana à Megève, de Combloux à l'Alpe d'Huez, les Chalets Bayrou ont déposé leurs pépites, traditionnelles ou contemporaines, sur les flancs des Alpes, du nord au sud. Leurs caractéristiques? L'alliance de la tradition et de la modernité. Le mariage du chevillé bois, de l'assemblage du tenon et mortaise, aux matériaux les plus innovants. Le bois vieilli, le mélèze de pays (certifié Bois des Alpes et PEFC), la laine bouillie, la pierre rencontrent avec grâce et harmonie le métal, le béton ciré, le cuir, le verre, l'acier. Aucune incongruité quand, sous la charpente apparente se dresse un tronc d'arbre centenaire aux côtés d'un spa dernier cri, quand la domotique fait ami-ami

Show-room grandeur nature, le chalet MAJ associe le mélèze, les matières nobles, l'innovation, la conception architecturale contemporaine, le design d'aujourd'hui. Un condensé de l'identité de la société.
A life size showroom, the MAJ chalet mixes larch wood, quality materials and innovation with contemporary architecture. It is a concentrate of the company's trademark style.





© Arpin A. Bouillot

avec la lauze, le zinc, l'ardoise ou la pierre italienne de Luzerne. L'élégance règne, sans anachronisme. La conception s'ébauche au cordeau et au compas autour du nombre d'or et intègre les normes et attributs attendus des chalets d'aujourd'hui. Les lignes sont sobres, les volumes à couper le souffle, les espaces de vie respectés, les ouvertures généreuses. Le culte de la belle matière, des finitions soignées, des partenariats tissés avec les décorateurs des hauteurs achèvent de propulser les Chalets Bayrou dans le cercle restreint des constructeurs, ou plutôt façonneurs, de maisons de bois, cossues et singulières. « *Nous ne faisons pas que des chalets luxueux, s'érige Guillaume Lebigot. Nous réalisons de plus en plus de maisons en bois, affranchies de l'architecture du chalet de montagne. Nous commençons à nous exporter ailleurs que*

Plus que des constructeurs, les Chalets Bayrou sont façonneurs de maisons de bois, cossues et singulières.

dans les Alpes pour concevoir autre chose que des résidences secondaires et notamment des maisons plus contemporaines. »

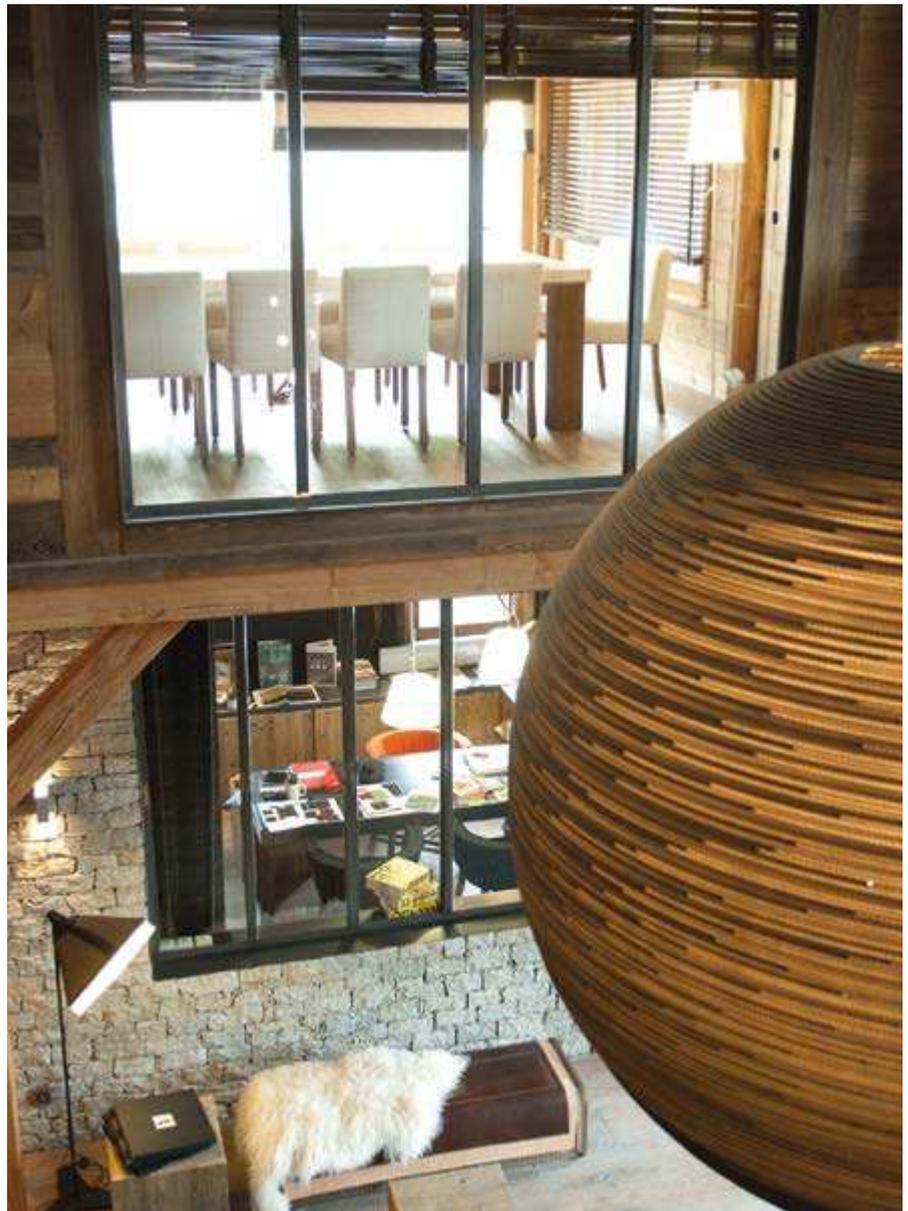
DIVERSIFICATION ASSUMÉE

Un tournant que l'entreprise briançonnaise aurait amorcé presque en catimini. Une sortie des chemins de randonnée classique des chalets de montagne. « *Nos clients nous ont amenés ailleurs* », confesse Anne Bayrou. Ailleurs? « *Sur des chantiers de rénovations, sur des maisons en bois dans le sud de la France ou au bord du lac de Lausanne, sur des bâtiments publics écologiques et habitats collectifs* », égrène la distinguée patronne en martelant la nouvelle signature de la marque Chalets Bayrou : l'empreinte. Ce qui, affirme-t-elle, fait toute la différence. L'empreinte puise son ancrage dans l'histoire de cette >>>

*Implantés à Serre
Chevalier, Megève,
Verbier et Crans
Montana, les Chalets
Bayrou construisent
patiemment leurs chalets
comme leur nom.*

»»» entreprise de compagnons dont le savoir-faire et les valeurs s'appliquent au quotidien, avec fierté. L'empreinte s'est ensuite dessinée autour de l'organisation qui a intégré les trois métiers indissociables de la construction bois : charpentier, couvreur, menuisier. Sa force, sa créativité, sa réactivité. L'empreinte continue de graver sa trace en empruntant la voie de la diversification. *« Notre empreinte se lit aussi à travers notre croissance maîtrisée. Nous construisons patiemment nos chalets comme notre nom »*, souligne-t-elle expliquant longuement le soin qu'elle porte à ses clients tant dans l'écoute de leurs souhaits que dans l'accompagnement de leur projet de vie et ce, quel que soit leur budget. *« Quand on fait du sur-mesure, la relation est primordiale. »* Non négociable pour cette passeuse de rêve. Alors il a fallu aller au plus près des clients. Les comprendre, cerner leurs territoires, écouter, s'imprégner avant de réaliser. Les Chalets Bayrou ont ouvert un bureau en Suisse, à quelques encablures de Lausanne pour rencontrer, notamment, la clientèle de Verbier et Crans Montana. Puis, en 2015, une succursale à Megève, au pied du mont Blanc, au sein du saint des saints du chalet dans ce qu'il a de plus imposant, remarquable et luxueux. Des Contamines-Montjoie à Chamonix, la société haut-alpine s'implante discrètement et séduit déjà. *« Notre approche nous distingue. »* Nul doute. Les sillons de l'empreinte des Chalets Bayrou n'ont pas fini de s'enrouler autour du bois de mélèze, ici et ailleurs. ■

Texte : Marie-Stéphane Guy | Photos : Pierre Masclaux



Contigu à l'atelier de fabrication, le siège de l'entreprise n'échappe pas à la patte « Bayrou », de l'architecture à la décoration. Le spa du chalet MAJ, invitation à la détente.

The head office sits right next to the workshop and also has a distinct "Bayrou" feel. The MAJ chalet's spa is pure bliss.

CHALET BAYROU

ZA Pont La Lame
05100 Puy-Saint-André /
Briançon
04 92 20 35 30
www.chalets-bayrou.com

153, route Edmond
de Rothschild
74120 Megève
04 50 91 75 97

Rue du Bourg 5
1095 Lutry
Suisse
021 711 43 66

www.chalets-bayrou.ch

DAHU

ANYWHERE  SKI BOOTS





Signature Larch

Managed by Anne Bayrou and Guillaume Lebigot, this carpentry business from Briançon is exporting its skills and history across the Swiss border but also in Megève through unique new builds and impressive renovation projects.

Outre les chalets, la société haut-alpine imagine et conçoit des maisons de bois, contemporaines, affranchies des codes de la montagne.

Besides chalets, the Alpine construction company also designs and builds contemporary wooden houses with no hint of mountain architecture.

The larch is a remarkable conifer tree. Of a similar disposition to most leafy trees, it changes colour in the autumn to lose all its needles before winter arrives. With deep roots, it stands tall and proud (maximum 40m) with its naturally rot-proof wood, straight, thick trunk and waterproof sap. These mountain trees get stronger with age and can reach 600 years old. Having taken over large parts of the vegetation in the French department of Hautes-Alpes, it has become emblematic for the region and an economic resource that has been used throughout the history of man. The wood is used for roof structures, furniture, floor-boards, fences, hanging gutters and much more. It is a local, Alpine trademark that Chalets Bayrou has adopted. Like a signature, it is unique.

GUILD CARPENTERS

Since Ferdinand Bayrou, a guild carpenter, started his business in 1890, this building company from

Briançon has evolved and developed its own trademark. In the near 130 years of existence, four generations from the Bayrou family have been at the helm. The company currently has 48 employees, including carpenters as well as interior designers, who all enjoy the beauty of larch wood. Briançon is surrounded by larch forests and it is here that Anne Bayrou and her partner Guillaume Lebigot – also a guild carpenter – run the workshops, the office and the designs as well as all the building and renovation sites of this centenarian company. Wooden chalets and customers’ dreams are studied and planned here and created in Verbier or Serre Chevalier, Crans Montana or Megève, and many other places beyond. Chalets Bayrou have added both traditional and contemporary chalets all across the Alps. A combination of tradition and modern design. Wooden plugs are used as well as truly innovative materials. Aged wood, local larch wood, boiled wool and stone mix gracefully with metal, polished concrete, leather, glass or steel. Don’t be surprised to see an exposed wooden beam next to a high-tech spa, or the mix of home automation and rustic materials like slate or zinc. The design is always elegant and timeless. The golden rule is matched to modern requirements. Spacious rooms and large windows make for bright and comfortable homes. Always looking for the best quality materials and working with top designers have made Chalets Bayrou a popular choice for those looking for a cosy chalet with its own character. “We don’t just make luxury chalets”, stresses Guillaume Lebigot. “We also make more and more wooden houses, with a touch of mountain design. We have started to

export our trademark style outside of the Alps, where we build less second homes and in a more contemporary style.”

A NEW DIRECTION

This new line of business started gently and went nearly unnoticed. A side track from the usual hiking trail of mountain chalets. “Our clients took us elsewhere,” says Anne Bayrou. Elsewhere? “To renovation sites, to wooden houses in the south of France or around Lake Lausanne, to ecological public buildings and apartment buildings,” she continues, while showing us the new logo: a fingerprint. The fingerprint shows the personality of this business. The family values and know-how are a daily pride for the company. Force, creativity and reactivity. The fingerprint continues to leave a trace by taking new directions. “Part of our trademark is also our slow, but steady growth. We are patient in the building of our chalets,” she says, and explains in detail how she takes care to look after each client with the same care, regardless of budget. “When you work in a made-to-measure business, you have to build a relationship with your customers.” This is vital to her, and she wanted to get closer to some of her clients and better understand their environment. Chalets Bayrou opened an office in Switzerland, near Lausanne, to be closer to the clientele from Verbier and Crans Montana. In 2015, an office was also opened in Megève, at the foot of Mont Blanc, where luxury chalets are abundant. The first few chalets in that area have been a success. “People like our approach.” No doubt. There will be many Chalets Bayrou fingerprints on larch wood chalets both near and afar and for a long time. ■

CHALETS BAYROU, UNE EMPREINTE UNIQUE...



Depuis 1890, le savoir-faire d'une lignée de compagnons charpentiers, menuisiers, couvreurs pour des chalets, maisons bois et rénovations sur-mesure.

www.chalets-bayrou.com
Tél. +33 (0)4 92 20 35 30

www.chalets-bayrou.ch
Tél. 0041 (0) 21 711 43 66

Chalets
Bayrou
— SUISSE SA —
BRIANÇON | SUISSE | MEGÈVE

L'horlogerie valaisanne veut être à l'heure



Mimotec fabrique toute une palette de microcomposants, des roues aux ressorts en passant par des ponts et des ancrés.

Mimotec manufactures a whole range of different microcomponents.

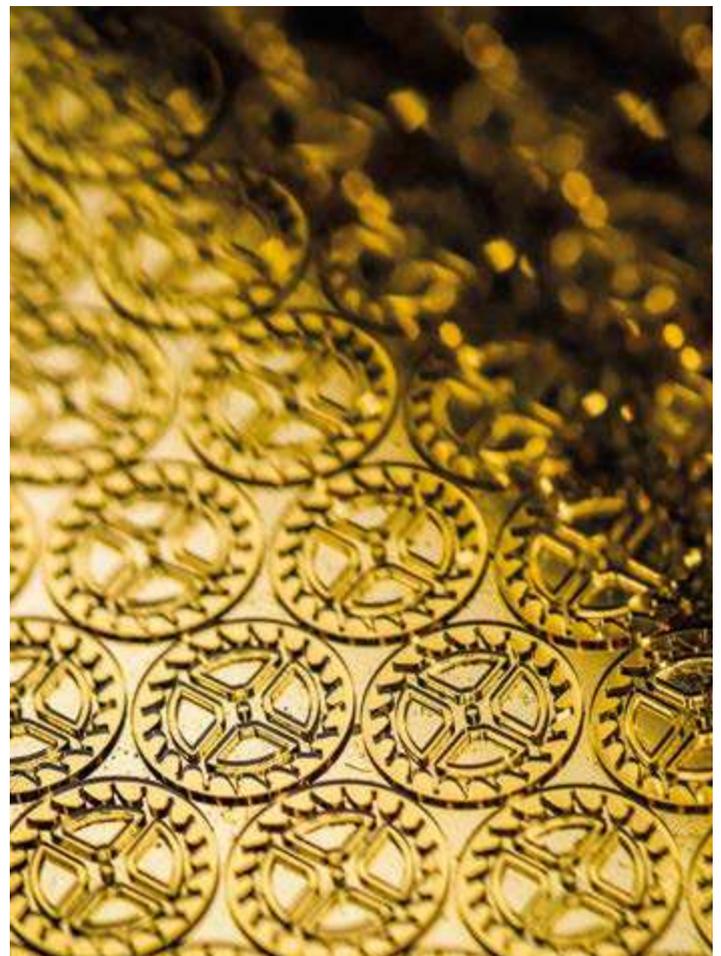
Moins connue qu'à Genève ou que dans le canton de Neuchâtel, l'horlogerie valaisanne est en train de remettre les pendules à l'heure grâce à des entreprises à la pointe, technologiques et innovantes. Radioscopie d'une économie discrète mais dynamique.

Si la tradition horlogère s'est essentiellement développée à Genève, dès le XVI^e siècle, elle a rapidement essaimé dans tout l'arc lémanique en profitant d'un environnement humain et politique favorable. En 2008, Genève restait la place forte de la filière avec 234 établissements pour 10 358 professionnels selon une étude menée par l'Union Lémanique des Chambres de Commerce. Le canton de Neuchâtel tenait la corde avec des chiffres similaires au même titre que le Jura, devant Berne et Vaud. À l'arrière du peloton, malgré ses seulement 500 employés, le Valais n'est pourtant pas forcément à la remorque tant son industrie a su, ces dernières années, se démarquer par son excellence technologique et ses fleurons industriels. Un exemple parmi d'autres : le groupe Swatch a installé un centre de montage à Sion dès 1973 et continue d'y exercer. À Leytron, la société West End, reprise par la famille Monnat en 2001, brille jusqu'en Inde et au Moyen-Orient : réalisées à l'origine pour les soldats britanniques, ses montres se commercialisent plus largement dans le monde entier (15 millions de pièces en 2015).

DES MICROCOMPOSANTS À HAUTE VALEUR AJOUTÉE

Plus précisément, les entreprises du secteur ont su dans ce canton développer une réelle expertise dans le domaine des pièces détachées de la montre, emboîtement ou microcomposants, avec des solutions parfois réellement innovantes ou hautement technologiques. C'est le cas de la société Mimotec basée à Sion qui a inventé des techniques de micro fabrication à base de photolithographie et d'électroérosion. A l'inverse des méthodes traditionnelles qui taillent des pièces par enlèvement de matière, l'entreprise a en effet breveté une technologie additive qui permet de réaliser des micromoules métalliques destinés à la fabrication de microcomposants d'une incroyable finesse. Grâce à cette innovation, l'entreprise peut commercialiser des pièces à haute valeur ajoutée, ressorts, roues, roues d'ancres, bascules, appliques et aiguilles, etc. auprès de bureaux techniques indépendants (120 contrats sont actuellement honorés) et de grandes marques horlogères. C'est ainsi que Mimotec a pour clients Richard Mille, « la Formule 1 de la montre », ou Renaud & Papi pour >>>

Réalisation des micromoules métalliques destinés à la fabrication de microcomposants.
The production of metal micro-moulds for manufacturing microcomponents.





Les entreprises du secteur ont su développer une réelle expertise dans les domaines des pièces détachées de la montre.

»» ne citer que les plus illustres. Forte de son expertise, l'entreprise vend 3 à 4 millions de pièces par an et réalise un chiffre d'affaires de 10MFS pour un effectif de 45 employés. Elle fait surtout partie de ces acteurs qui tirent l'industrie horlogère valaisanne vers le haut, selon un engrenage positif et vertueux. « *On est les seuls sur le marché à faire ça mais la méthode a fait des émules. Des groupes horlogers ont intégré certaines de nos technologies* », explique le dirigeant Hubert Lorenz.

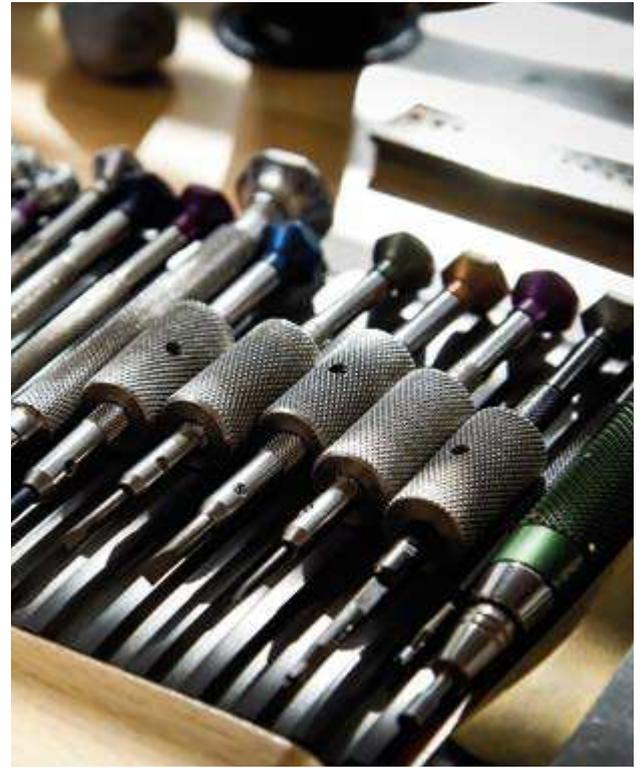
LE TEMPS DE LA MONTRE CONNECTÉE

L'un de ses « voisins », la société Soprod, a aussi su tirer son aiguille du jeu en développant et en fabriquant depuis 1966 des mouvements mécaniques tels que des ancrés, des balanciers, des roues d'ancres et spiraux. Basée aux Reussilles, dans la région de Neuchâtel, pour sa partie mécanique, l'entreprise dispose en effet de divisions quartz et sous-traitance à

Sion, ce qui en fait un fournisseur polyvalent, complet et indépendant, apte à produire la totalité du mouvement en interne. Surtout, la société, qui réalise actuellement 100 millions de mouvements mécaniques et quartz par an, a su se mettre à l'heure en codéveloppant, avec d'autres partenaires valaisans, une montre connectée à Internet via smartphone qui permet de récupérer, visualiser et partager toutes les données de celui-ci. La montre peut se régler automatiquement sur un nouvel horaire, vibrer ou sonner pour indiquer la réception d'un message... Les débouchés de cet objet sont conséquents, le marché des Smartwatches étant en plein boom.

LE TOURBILLON, GRAAL DU MÉTIER

Dans le Valais, la maîtrise technique est aussi incarnée par des entreprises individuelles qui perpétuent un savoir-faire ancestral. Exemple avec Laurent Fries qui s'est installé à Sion en 2006 après une formation à Porrentruy et une charge de responsable de la cellule Richard Mille chez Renaud & Papi. Cet horloger sur complications est spécialisé dans les montres complexes intégrant des fuseaux horaires, des tourbillons. « *Le tourbillon, c'est le summum de l'art horloger*, raconte ce passionné, le



L'atelier de Laurent Fries, horloger passionné depuis plus de 10 ans, réalise des montages de montres d'exception.

In Laurent Fries' workshop, the watchmaker (for over 10 years) assembles exceptional watches.

»»» système classique est enfermé dans une cage qui tourne sur elle-même en une minute, ce qui annule certains effets de l'attraction terrestre. Dans une cage tourbillon, il y a basiquement 50 pièces, toutes tournées à la main. C'est du très haut de gamme horloger. » L'assembleur travaille aujourd'hui en direct pour des marques prestigieuses. Il reçoit des boîtes de pièces qu'il assemble avec une minutie et une précision extrêmes, à raison de 1 à 2 mois d'application pour chaque montre. Un métier d'excellence : « Il faut être passionné, rigoureux, cartésien, rationnel, précis, hyper calme, maître de soi, énumère-t-il. Il peut m'arriver de monter 450 pièces et de découvrir à la fin que le mécanisme ne fonctionne pas. Il me faut alors parfois tout démonter pour retrouver la source de l'erreur. » Attaché à la tradition, Laurent Fries participe aussi aux progrès technologiques, directement ou indirectement. « L'un de nos clients a réussi à moderniser l'approche des montres en travaillant avec de nouveaux matériaux comme le carbone et l'aluminium silicé, qui sont issus de l'aéronavale, de la Formule 1, de la moto Grand Prix... C'est un challenge pour les différents métiers de l'horlogerie et pour moi aussi. »

LE POIDS DE LA CONJONCTURE

Spécialisé dans le très haut de gamme, Laurent Fries parvient en grande partie à minimiser l'impact des fluctuations de l'économie qui concernent le secteur de l'horlogerie, à intervalles réguliers. Depuis quelques années, une conjugaison d'événements a pu ainsi freiner le marché : le ralentissement de la croissance chinoise couplé aux nouvelles taxes douanières dans ce pays, la baisse du cours de la monnaie russe, la chute des prix du pétrole ainsi que les attentats en Europe auxquels il faut ajouter la force du Franc suisse. D'où la nécessité pour les fabricants de tirer la qualité vers le haut et d'innover. Pour mieux être à l'heure. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet

LES VENDEURS AUSSI TIRENT VERS LE HAUT

En aval, les magasins spécialisés, regroupés au sein de l'association valaisanne des horlogers et bijoutiers, se sont aussi organisés pour mieux valoriser leur savoir-faire et lutter contre la concurrence des grandes surfaces ainsi que de la vente en ligne. Tous les adhérents de l'association ont ainsi l'obligation d'employer au moins un horloger de métier dûment formé à l'École d'horlogerie de Bienne. « Je suis assez optimiste pour notre profession, détaille Marcel Langel, président de l'association installé à Martigny, même si nous ne sommes plus que 28 contre 90 il y a quelques années, en raison de nombreux départs en retraite non remplacés, le fait d'avoir un spécialiste dans chaque magasin nous conforte. Nous pouvons proposer un service après-vente et un suivi, nous sommes capables de tout réparer, une chaîne, une pierre dessertie, un petit boulon de mise à l'heure... » Dans les grandes villes comme en stations, ces spécialistes bénéficient d'une clientèle haut de gamme exigeante qui participe de cette quête d'excellence.

Valais Watchmaking gets with the times

Less known than in Geneva or in the Canton of Neuchâtel, Valais horology is making a comeback, with some of its companies at the forefront of technology and innovation. We take a look into this discreet but buoyant economy.

Watchmaking was primarily developed in Geneva in the sixteenth century, but it quickly spread throughout the Lake Geneva area. In 2008, Geneva remained the centre for horology with 234 companies employing 10,358 professionals, according to a study. The Neuchâtel Canton saw similar figures, as did the Jura, ahead of Berne and Vaud. Valais was at the bottom of the pack, but despite only having 500 employees it is no longer as far behind as it was: the industry has distinguished itself in the past few years with its technological excellence and its industrial leaders. The Swatch Group's assembling centre in Sion has been running since 1973, and in Leytron, the *West End* company (taken over by the Monnat family in 2001) is renowned as far as India and the Middle East: originally made for British soldiers, their watches are now marketed throughout the world.

HIGH VALUE-ADDED MICROCOMPONENTS

Companies in this Canton have developed a real expertise in making watch parts, cases and microcomponents, which are at times truly innovative and highly technological. Mimotec, based in Sion, is one such company; it has invented micro-manufacturing techniques using photolithography and EDM. Unlike traditional methods that shape parts through removal, this company has patented an additive technology to produce metal micro-moulds to manufacture microcomponents with incredible finesse. Thanks to this innovation, the company can market high value-added parts to specialist, independent companies and renowned watchmaking brands. This is how Mimotec has managed to acquire major clients like *Richard Mille* and *Renaud & Papi*. With such expertise, the company sells 3 to 4 million parts a year and has a turnover of 10MFS with a 45-man workforce. It's one of the companies that has helped put Valais watchmaking on the map. *"We're the only ones on the market to do this but the method has followers. A few horology groups have incorporated some of our technologies,"* says director, Hubert Lorenz.

SMARTWATCHES

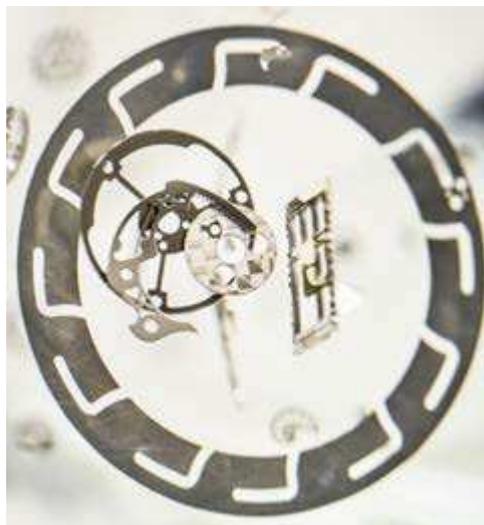
Since 1966, neighbouring company, Soprod, has developed and manufactured mechanical 'movement' mechanisms. The company is

based in Reussilles, with its mechanical section in the Neuchâtel area. It also has quartz and sub-contracting divisions in Sion, making it a versatile, independent and comprehensive supplier capable of producing entire internal mechanisms. Currently making 100 million mechanical and quartz mechanisms a year, the company has moved with the times by co-developing (with other Valaisan partners) a watch connected to the Internet via a smartphone that allows you to transfer, view and share data. The watch adjusts automatically to time differences and vibrates or rings when you receive a message... With the Smartwatch market booming, opportunities are endless.

THE TOURBILLON: THE GRAIL OF THE PROFESSION

In Valais, technical expertise is also present in independent horology houses that have perpetuated ancestral know-how. Laurent Fries moved to Sion in 2006 after training at Porrentruy and working as a manager for the Richard Mille brand under Renaud & Papi. This 'complication' watchmaker specialises in complex timepieces with multiple time zones and tourbillons. *"The tourbillon is the ultimate mechanism in the watchmaking world. The traditional system is enclosed in a cage that rotates on itself every minute, countering some of the effects of gravity. In a tourbillon* >>>

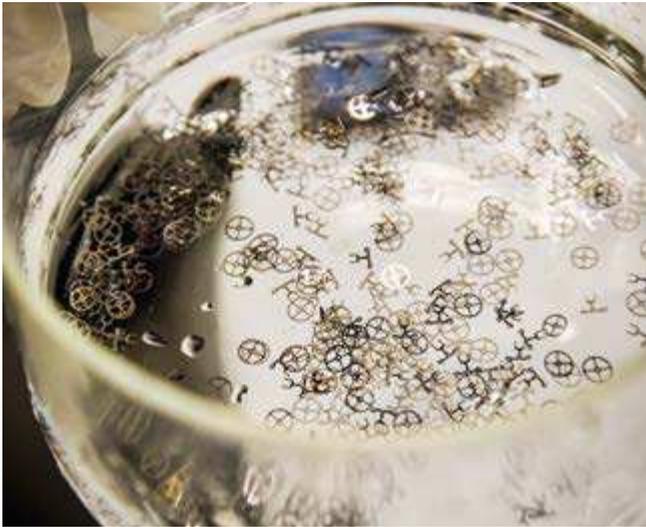
À Sion, Mimotec est spécialisée dans la fabrication de micropièces.
In Sion, Mimotec specialises in the manufacturing of microparts.



Companies have developed a real expertise in making watch parts.

ALPESHOME | COMBLOUX 28 / 29 / 30 JUILLET 2017

A m é n a g e m e n t
D é c o r a t i o n
& A r t d e v i v r e
e n m o n t a g n e



»»» *case, there are 50 pieces, all assembled by hand. This is the premium end of watchmaking.* Today assemblers work directly for prestigious brands. They receive boxes of parts that must be put together with meticulous care and accuracy, taking 1 to 2 months for each watch. As a master craftsman, *“you have to be passionate, rigorous, Cartesian, rational, precise, extremely calm and in control. Sometimes I can assemble 450 parts, only to discover at the end that the mechanism does not work and I will need to disassemble everything to find the source of the error.”* A traditionalist, Laurent Fries does however also get involved in technological progress. *“One of our clients was able to modernise the approach to watches by working with new materials such as carbon and aluminium silicate, from naval aviation, Formula 1, Grand Prix motor biking, etc. This is a challenge for the various areas of watchmaking and certainly for me.”*

THE BURDEN OF ECONOMIC CIRCUMSTANCES

Specialising in haute horology, Laurent Fries has largely succeeded in minimising the impact of fluctuations in the economy that affect the watchmaking industry at regular intervals. In recent years, a combination of events has slowed the market down: China’s decline in growth rate coupled with its new customs’ taxes, Russia’s weakening currency, oil price cuts, attacks in Europe as well as the strong Swiss Franc. Manufacturers have therefore needed to innovate and aim for the high end of the market.

DEALERS ALSO GO FOR HAUTE HOROLOGY

Specialist stores (part of the association of Valais jewellers and watchmakers) have organised themselves to better use their skills to compete with supermarkets and the online market. All members of the association are required to employ at least one skilled watchmaker, trained at the watchmaking school in Bienne (BBZ-CFP). Marcel Langel, president of the association in Martigny explains, *“I am quite optimistic about our profession, even if there are only 28 of us now, rather than the 90 there were a few years ago (people who have retired have not been replaced). Having a specialist in each store bolsters us and means we can offer an after-sale and follow-up service; we are able to fix everything [...]”*. Both in large cities and in resorts, these specialists are working with a demanding, upmarket clientele that is looking for excellence.



ALPES
HOME

COMBLOUX
360° mont blanc france

s u m m e r
c a m p

www.alpes-home.com

Les Alpes à l'écran



Décor de cinéma ou acteur principal de courts ou longs métrages, les Alpes, de Courchevel à Chamonix, de Serre Chevalier à Crans Montana ou Verbier, accueillent les tournages du monde entier pour le grand comme pour le petit écran. Une vitrine exceptionnelle pour la promotion des territoires, un filon économique qui ne cesse de croître.

L'Everest à portée de vue des refuges du Goûter et des Cosmiques, l'aiguille du Goûter transformée en 8 000 mètres, la mairie des Houches relookée en Ambassade du Népal... En 2016, Chamonix a pris des allures de mini-Cinecitta des hauteurs. Ce n'est pas le premier clap pour la cité haute savoyarde. Mais « cette année reste remarquable par la simultanéité des tournages de deux longs-métrages centrés sur la montagne », observe Jean-Michel Bouteillé, directeur général adjoint des services de la mairie de Chamonix. *Tout là-haut* est une fiction coécrite par l'acteur Serge Hazanavicius et le guide freerider basé à Chamonix, Stephan Dan, avec, dans les rôles principaux, Kev Adams et Vincent Elbaz. *L'Ascension*, de Ludovic Bernard, est adaptée du livre *Un Tocard à l'Everest*, et le rôle du « héros » est tenu par l'humoriste Ahmed Sylla. Pour *Tout là-haut*, Chamonix s'imposait car « la ville et les montagnes qui l'entourent sont des acteurs du film », souligne Philippe Gautier, le directeur de production. Kev Adams interprète un jeune snowboarder, qui apprend avec son mentor, un guide de Chamonix, à rider les pentes raides du massif du Mont-Blanc, avant de se confronter à son Graal : le « Hornbein », sur le flanc de l'Everest, ce couloir long et pentu dont ne revint jamais Marco Siffredi. « Nous avons aussi travaillé au Népal et au Laddakh, mais 80 % du film a été tourné à Chamonix », précise Philippe Gautier.

L'attrait exercé sur les cinéastes par le point culminant du vieux continent, mais aussi par la ville perchée à 1 000 mètres d'altitude ne s'est jamais démenti, depuis le tout début du Septième art : Georges Méliès en 1897, les

Page de gauche : Tournage sur le barrage de Tignes de la série française *Les Revenants* diffusée à partir de 2012 sur Canal +. En haut : affiche du film musical allemand *Conte Blanc* sorti en 1930 et portant le massif du Mont-Blanc à l'écran.

Left page: Filmed on the Tignes dam, *Les Revenants* (French TV series) has been broadcast on Canal + since 2012.

Above: Poster for the German musical film, *Conte Blanc* that came out in 1930 and brought Mont-Blanc to the big screen.



Frères Lumière en 1900, ou Max Linder en 1910 ont ouvert la voie. Beaucoup d'autres ont suivi depuis. Même « James » a fait un Bond en altitude dans *The world is not enough*. La liste des films tournés au pied du mont Blanc s'étoffe chaque année, mais pour la majorité, la montagne n'est qu'un décor : *Corporate*, avec Lambert Wilson, s'est ainsi installé à Chamonix cet hiver pour quelques scènes.

LES ALPES, ACTEUR BANKABLE

Mais il n'y a pas que Chamonix : ce sont les Alpes tout entières, dans leur diversité, que l'on voit de plus en plus sur les écrans, petits ou grands. *L'avenir*, de Mia Hansen Love, avec Isabelle Huppert, sorti au printemps, a posé ses caméras en partie dans le Vercors ; la Chartreuse a accueilli le tournage d'un >>>



© C. Cabrol

fitness, remise en forme... Les deux tournages réunis montrent toute la palette de la station et suscitent toujours une forte émulation sur place. C'est important pour Courchevel, car même si la station bénéficie d'une grande notoriété, elle est souvent associée à une image réductrice qui ne correspond pas à sa réalité. Une des conditions pour obtenir notre aide et travailler dans un vrai partenariat avec des prestations quasi-gratuites, c'est que Courchevel soit reflétée telle qu'elle est réellement, et identifiée dans le film», raconte Adeline Roux, directrice de Courchevel Tourisme. Pour arriver au pied des pistes alpines, la plupart des productions sollicitent la Commission du film Rhône-Alpes, le «bureau d'accueil» de tout projet (long ou court métrage, série TV, docu ou film publicitaire...) de tournage dans la région.

DES AIDES INCITATIVES

La Commission du film est le bras armé technique et artistique du fonds de coproduction Rhône-Alpes Cinéma imaginé par Roger Planchon en 1990 pour inciter producteurs et scénaristes à se délocaliser, à créer et tourner ailleurs qu'à Paris. La Région coproduit, mais récupère des recettes au moment de la sortie des films en salles et en DVD et lors des diffusions télévisuelles. Avec une règle : 100 % du montant engagé par la collectivité doit être dépensé dans la région en tournage, postproduction, doublage... Un modèle économique singulier et vertueux qui a fait ses preuves. « 260 films ont été coproduits en vingt-cinq ans. Chaque année, 15 longs métrages en moyenne sont coproduits soit pour le tournage en site naturel ou en studios à Villeurbanne soit en post production, souligne Aurélie Malfroy. Avec de nombreux succès comme en 2015, les films d'ouverture et de clôture à Cannes : La Tête Haute, d'Emmanuelle Bercot, et La Glace et le Ciel de Luc Jacquet, et donc une grande visibilité. »

Outil de développement du territoire, la commission a pour mission d'attirer et de faciliter les tournages, que le film soit coproduit par Rhône-Alpes Cinéma (comme *L'Ascension*) ou pas (comme *Tout là-haut*). Ainsi, le nombre de réalisations en Rhône-

»»» épisode d'*Accusé*, série de France 2. *Django Mélodies*, le biopic du célèbre guitariste s'est installé à Aix-Les-Bains et à Annecy. La série de Canal +, *Les Revenants*, a pour cadre le bassin annecien, le massif du Semnoz et le barrage de Tignes. *Snow Therapy*, la fable grinçante du Suédois Ruben Östlund, a été réalisée en 2013 dans les stations des Arcs et de la Plagne. Et cet hiver, Courchevel a notamment accueilli durant quatre semaines l'équipe de *Stars 80* (la suite), avec Patrick Timsit et Richard Anconina. « *L'hiver dernier, Courchevel a aussi accueilli le tournage de Mes trésors avec Jean Reno. Paysages féériques, chalets cachés dans les bois, scènes tournées dans l'hôtel des Airelles, ski, activités*

Clap de tournage de *Stars 80 la suite*, tourné à Courchevel en 2016. Jacques Villeret et Claude Brasseur se donnent la réplique dans *Malabar Princess*, de Gilles Legrand, 2003, tourné dans la vallée de Chamonix. Clapperboard from *Stars 80 the sequel*, filmed in Courchevel in 2016. Jacques Villeret and Claude Brasseur star in Gilles Legrand's 2003 *Malabar Princess*, filmed in the Chamonix valley.

Rien de tel qu'un blockbuster pour doper l'essor d'une région touristique. Stations et villages de montagne bénéficient des retombées économiques et de notoriété importantes.



Alpes ne cesse d'augmenter et plus de 1000 jours de tournage ont été totalisés en 2015, avec au moins une réalisation dans chaque département. Si le Rhône arrive en tête du fait de l'attraction de Lyon en tant que ville, mais aussi comme base logistique, la Commission du film travaille beaucoup sur les territoires de montagne. « C'est dans les Alpes que l'on a accueilli les plus grands tournages internationaux pour lesquels le mont Blanc est beaucoup demandé », constate Aurélie Malfroy. En 2009, c'est Clint Eastwood qui a succombé au fabuleux studio naturel de Chamonix : il a tourné au hameau du Planet deux scènes de *Hereafter*, un thriller surnaturel avec Cécile de France et Matt Damon. Mais les grandioses décors montagneux sont aussi très prisés pour les films publicitaires.

Pour promouvoir les Alpes auprès des producteurs et des réalisateurs du monde entier, la Commission du film s'est d'ailleurs dotée d'une application spécifique. Une douzaine de stations phares sont présentées avec, pour chacune, un éventail de photos soulignant la variété des sites naturels, ainsi qu'une palanquée d'informations pratiques. La Commission propose non seulement des sites, mais aussi l'aide de « repéreurs » professionnels capables de trouver « le » lieu de tournage idéal. « Aujourd'hui, les massifs et les stations sont très bien équipés, avec de bonnes capacités d'hébergements, des offices de tourisme et des collectivités aguerris à l'accueil de tournages et aux demandes

UNE CINÉMATHÈQUE DE MONTAGNE À LYON

Peut-être avez-vous eu la chance de voir ces films étonnants, parmi les premiers du cinéma, qui montrent des touristes randonner entre les crevasses de la Mer de Glace, avec une canne en bois, et des habits de ville ? Les frères Lumière portèrent leur cinématographe jusqu'aux sommets à la fin du XIX^e siècle et envoyèrent leurs opérateurs de Chamonix à Zermatt, de la Mer de Glace à la Meije. Les films Lumière « montagnards » ont été retrouvés, restaurés et sont maintenant conservés et l'Institut Lumière de Lyon a décidé d'engager un travail spécifique sur le cinéma de montagne. Avec le soutien de la Région et en association avec d'autres structures comme le Festival international du film de montagne d'Autrans, la Cinémathèque de Grenoble et celle des Pays de Savoie, la « maison du cinéma » a créé en 2008 une Cinémathèque des films de montagne, afin de collecter les grands classiques dont la montagne (Alpes, Pyrénées et autres cimes du monde) est le sujet. Il faut retrouver les copies, les négatifs, puis les restaurer et les conserver. Un travail de fourmi, valorisé par une programmation dédiée, proposant régulièrement projections et rencontres avec des personnalités de la montagne.

LYON'S MOUNTAIN-THEMED FILM LIBRARY

Amongst the earliest films are those showing tourists hiking between crevasses on the Mer de Glace dressed in town clothes. The Lumière brothers brought their motion-picture camera to the mountains in the late 19th century sending their cameramen all over the Alps. Their films have been found, restored and conserved which has led the Institut Lumière de Lyon to undertake a specific project around mountain cinema. With the support of the Region, and in association with a number of groups, the 'maison du cinéma' created a mountain-themed film library in 2008: collecting, restoring and conserving classic films which revolve around the mountains. It also organises screenings and events with mountain personalities.



« Un tournage comme *Tout là-haut*, c'est 40 à 50 personnes durant quatre mois, avec des retombées pour les guides, les hôtels, les restaurants, les commerces... »



»»» étranges ou complexes !, assure Aurélie Malfroy. Les producteurs ont parfaitement identifié le territoire rhônalpin comme terre d'accueil techniquement et financièrement intéressante. »

DES RETOMBÉES ÉNORMES

À l'autre bout, stations et villages de montagne bénéficient des retombées économiques. « Le ratio de dépenses des tournages se situe autour de 350 %, ce qui signifie que pour un euro engagé par la Région, 3,50 euros sont dépensés sur le territoire en hôtellerie, restauration, achats, locations de voitures, figuration... » Rien de tel qu'un bon blockbuster pour doper l'essor d'une région touristique. La Suisse en

Tournage, notamment dans le massif du Mont-Blanc, du film *Tout là-haut*, avec Kev Adams dans le rôle d'un jeune snowboarder. Images réalisées dans des conditions parfois extrêmes par le photographe Pascal Tournaire.

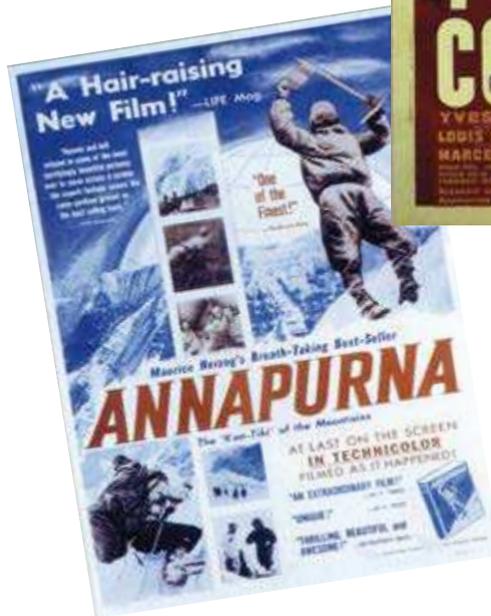
Tout là-Haut, mainly filmed on Mont-Blanc, with Kev Adams playing the role of a young snowboarder. Images by photographer Pascal Tournaire, some taken in extreme conditions.

sait quelque chose : elle a accueilli le tournage de certaines des scènes les plus mémorables de la saga des James Bond, comme celle où George Lazenby pousse un méchant dans une fraiseuse à neige au Schilthorn (*Au Service Secret de Sa Majesté*, 1969), ou encore, lorsque la doublure de Pierce Brosnan saute à l'élastique du barrage de Verzasca au Tessin, dans la scène d'ouverture de *GoldenEye* (1995). Ces deux lieux de tournage constituent toujours des destinations très populaires. À Verzasca, les touristes peuvent s'élancer dans le vide du haut du barrage. Quant au Schilthorn, ce sommet de 2 970 mètres >>>



Tournage à Val d'Isère de l'émission *Télématin*, diffusée chaque jour sur France 2, avec Benoît Vidal, chef doublement étoilé du restaurant gastronomique l'Atelier d'Edmond.

Télématin (breakfast show) filmed in Val d'Isère for France 2, and aired daily with Benoît Vidal, 2-Michelin starred chef from l'Atelier Edmond.



»»» d'altitude dans les Alpes bernoises, il bénéficie encore de l'effet 007 quarante ans après la sortie du film. Le restaurant tournant implanté au sommet, qui offre une vue à 360° sur le célèbre trio alpin Eiger-Mönch-Jungfrau avait d'ailleurs été partiellement financé par les producteurs britanniques du film contre l'utilisation exclusive pendant la durée du tournage. Aujourd'hui, on peut y savourer un petit-déjeuner James Bond au champagne (sans Martini!), ou un burger 007. Mais on peut aussi y découvrir l'exposition Bond World 007. Quant aux produits dérivés, ils font les affaires de la société gestionnaire des remontées mécaniques. À Chamonix, Jean-Michel Bouteillé se félicite des retombées en matière de communication pour la vallée: «Un excellent investissement en termes d'image, et d'un impact direct sur l'économie locale. Dans la vallée, il y a des professionnels qui se sont spécialisés dans le cinéma. Et un tournage comme Tout là-haut, c'est 40 à 50 personnes durant quatre mois, avec des retombées pour les hôtels, les restaurants, les boîtes de nuit, les commerces...» Un tournage en haute montagne implique aussi une équipe de guides pour la sécurité.

Le tournage de *Tout là-haut* a mobilisé des spécialistes de l'altitude: guides, skieurs de haut niveau (Aurélien Ducroz, Alex Pittin...),

Le Schilthorn, ce sommet de 2970 mètres d'altitude dans les Alpes bernoises bénéficie encore de l'effet James Bond, quarante ans après la sortie du film.

des photographes et cadres-réalisateurs (Pascal Tournaire, Bertrand Delapierre, Yan André), un «routeur» météo (Yan Giezendanner), des pilotes d'hélico (Pascal Brun), mais aussi beaucoup de professionnels de la vallée: chauffeurs, loueurs de voitures, techniciens, maquilleurs, coiffeurs, traiteurs et, bien sûr, des guides de haute montagne comme Michel Pelé qui a travaillé sur le tournage de *l'Ascension*. C'est à lui que l'on doit notamment la reconstitution des camps de base de la voie d'ascension à l'Everest. «On a simulé le camp 2 à l'entrée de la vallée Blanche, le 3 à proximité du Refuge des Cosmiques, le 4 au col du Midi, avec à chaque fois 20 à 30 tentes montées. Les crevasses du glacier de l'Argentière se sont muées en "Icefall".» ■

Texte: Éliane Patriarca

¹ *Chamonix fait son cinéma*, Françoise Rey et Catherine Cuenot, Ed. Conseil général Haute Savoie et Ville de Chamonix, 1995.



© Adrien Poi

Toute l'équipe du film *Premier de cordée* s'installe en 1943 à Chamonix pour les besoins du tournage. Roger Frison-Roche est conseiller technique, quelques guides sont engagés comme doublures des acteurs.
The whole crew for the film 'Premier de cordée' set camp in Chamonix in 1943 for the film set. Mountain guides were hired as stuntmen and actors.

The Alps on screen

The Alps frequently play host to film crews from around the world, both for cinema and television productions. It's a fabulous and lucrative way of promoting the area.

Not for the first time, Chamonix has been used as a film set, this year with "[...] two feature films based in the mountains."

Tout là-Haut is a fiction co-written by actor Serge Hazanavicius and freeride guide, Stephan Dan, with leading roles played by Kev Adams and Vincent Elbaz. *L'Ascension* by Ludovic Bernard, is an adaptation from the book *Un Tocard à l'Everest*, with the protagonist played by comedian Ahmed Sylla. Chamonix was used in *Tout là-Haut* because, "the town and surrounding mountains play crucial roles in the film," says director, Philippe Gautier. Kev Adams plays a young snowboarder, who learns to ride Mont-Blanc's steep slopes, before having a go at the 'Hornbein couloir' on Everest – from which Marco Siffredi never returned. "We also worked in Nepal and Laddakh but 80% of the film was shot in Chamonix," says Philippe Gautier.

Since the very beginning of cinema, filmmakers have been lured to Chamonix: Georges Méliès in 1897, the Lumière brothers in 1900 and Max Linder in 1910. More recently was the turn of James Bond's *The World Is Not Enough*. The list of films shot at the foot of Mont Blanc just keeps on growing (though for most the mountains are merely used as a backdrop).

THE ALPS: A BANKABLE ACTOR

It's not just Chamonix, but the Alps in general that we are seeing more of on our screens. "Last winter *Mes Trésors*, with Jean Reno, was filmed in Courchevel. With magical landscapes, chalets nestled amongst trees, scenes in *Les Airelles* hotel, skiing, fitness, wellbeing... it all goes to provide a rounded overview of the resort and creates a real buzz. [...] One of the conditions for working in partnership with us is that Courchevel is depicted as it really is, and is identified in the film," says Adeline Roux, director of Courchevel Tourisme. To film in resorts most production teams have to pass by the Rhône-Alpes Film Commission.

FINANCIAL INCENTIVES

The Film Commission is behind the technical and artistic funding of Rhône-Alpes Cinéma co-productions, and was set up by Roger Planchon in 1990 to encourage producers and screenwriters to relocate, create and film elsewhere, other than Paris. 100% of the money put in by the region must be spent within its territory for the filming, post-production, dubbing etc. "260 films have been co-produced in 25 years. Each year, an average of 15 feature films are co-produced either on location, in the Villeurbanne studios or in post-production," says Aurélie Malfroy.

Used to develop local areas, the Commission's mission is to attract and facilitate filming whether co-produced by Rhône-Alpes Cinéma or not. The number of productions in the Rhône-Alpes is increasing and over 1,000 shooting days were recorded in 2015. The Rhône comes out on top for filming, which is mainly down to Lyon (as a city and a logistical centre), but the Film Commission

also works a lot in mountain areas. "Some of the biggest international productions have been filmed in the Alps because Mont Blanc is in great demand," says Aurélie Malfroy. The mountains are also popular settings for adverts. The Film Commission has an App which specifically promotes the Alps to producers and directors around the world. It includes photos of locations and practical information for a dozen major resorts. The Commission also has experts on-hand to help find the ideal filming location.

HUGE BENEFITS

"The filming-spending ratio is around 350%: for every Euro paid-out by the Region, €3.50 is put back into the area via hotels, restaurants, shopping, car rentals, film extras, etc." Nothing like a good blockbuster to boost tourism and allow mountain resorts and villages to reap economic benefits. Switzerland knows this well having hosted some of the most memorable James Bond scenes, with locations such as Verzasca and Schilthorn continuing to be very popular tourist destinations. The revolving restaurant, which offers a 360° view over the Eiger-Mönch-Jungfrau, was partly funded by British producers in exchange for exclusive use whilst filming. Today, you can go there for a James Bond-style champagne breakfast, a 007 burger, or head to the Bond World 007 exhibition.

Jean-Michel Bouteillé, from Chamonix, sees filming as a great investment in terms of image and the direct impact it has on the local economy. "[...] A film like *Tout là-Haut* equates to 40 to 50 people staying for four months, resulting in hotels, restaurants, nightclubs, shops, etc. all benefitting financially."

Tout là-Haut required guides, top skiers, photographers and cinematographers, a weather router, helicopter pilots and local services: drivers, car rental companies, technicians, hair and makeup artists, caterers and mountain guides such as Michel Pelé who worked on the set of *L'Ascension*. It was he who was behind the recreation of the Everest base camps in the Vallée Blanche, the Refuge Cosmiques and at the col du Midi. ■

¹ *Chamonix fait son cinéma*, Françoise Carco, Catherine Cuenot, Claude Marin, Ed. Chamonix Mairie, 1995

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



Retrouvez l'ensemble de nos titres sur
www.altus-magazines.com



Au Sommet de la gastronomie alpine

Plus de quarante établissements étoilés scintillent dans le ciel des Alpes, témoignant du dynamisme de la gastronomie d'altitude. Ces chefs montagnards passionnés apportent modernité, créativité et délicatesse à une cuisine de terroir et de caractère, solidement enracinée dans les vallées alpines.



Fabrice Beauvois - OT Val d'Isère

Composition gourmande
par Benoît Vidal - l'Atelier d'Edmond,
Val d'Isère.

Poulette Truffe Foin de la vallée
par Laurent Azoulay - L'Ekryn,
Méribel.

Lieux traditionnels de passage et d'échange, les territoires alpins ont une histoire mouvementée. Les influences culturelles savoyardes, piémontaises, suisses, et françaises se sont entremêlées au fil des siècles dans ces hautes vallées, façonnant un patrimoine local riche et varié. La gastronomie alpine puise ses racines dans des terroirs très différents, aux produits de caractère.

UNE HISTOIRE CULINAIRE CONTRASTÉE

Le rude climat de l'altitude et l'isolement extrême des vallées alpines les plus reculées y ont imposé une cuisine paysanne rustique, souvent roborative. La période propice au développement des cultures était très courte, favorisant davantage les légumineuses et les céréales. Celles-ci avaient aussi l'avantage de bien se conserver durant les longs mois d'hiver. Les farines étaient transformées pour fabriquer la polenta, ou encore les crozets, en Savoie. Les végétaux servaient de base aux soupes,

plat quotidien du peuple. Le chou, facile à conserver dans le sel, occupait une place de choix dans les garde-manger montagnards, de même que les viandes et charcuteries conservées en salaison. Dans les Hautes-Alpes, les potagers se nommaient même « choulières »... Les vaches étant réservées à la production de lait dans les vallées alpines, les viandes les plus consommées étaient donc l'agneau, le porc, la volaille. Beaucoup de plats traditionnels étaient élaborés avec les restes, car dans ces hautes contrées rien ne se perdait. Le farçon sucré ressemblait ainsi au pain perdu, confectionné avec des raisins secs, des œufs, du lait et du pain rassis. Les chutes de fromages étaient quant à elles consommées fondues sur un lit de pommes de terre, avec quelques morceaux de lard. Cette « matouille » (nommée aussi « pela » selon les vallées) est en réalité l'ancêtre de la tartiflette (invention du Syndicat interprofessionnel du Reblochon dans les années 1980). Si cette spécialité >>>



Agneau en croûte d'argile et pin
par Laurent Azoulay - L'Ekryn, Méribel.



Féra alpin à la flamme, érable et café
par Laurent Azoulay - L'Ekryn, Méribel.



Crozets au Beaufort façon risotto, girolles, oseille des
bois par René et Maxime Meilleur - La Bouitte,
Saint Marcel.

*La cuisine de montagne est bien plus fine et variée
qu'on l'imagine. La belle cuisine vient du cœur.*

»»» est une création contemporaine, il n'en est pas de même pour la raclette et la fondue, dont les origines divergent selon les légendes, mais dont on trouve trace dès la fin du Moyen Âge en Suisse.

Cette cuisine du peuple, assez sommaire, contrastait totalement avec le faste des cours alpines, et notamment celle du transalpin Duché de Savoie. À Chambéry, puis à Turin, les ducs de Savoie se régalaient d'une cuisine fine et élaborée, soigneusement consignée dans l'un des tout premiers livres de cuisine par Maître Chiquart, le chef d'Amédée VIII de Savoie. Gibiers en venaison, soufflés, rissoles, entremets comblaient les délicats palais de la cour. Les poissons des lacs tout proches, féra, omble chevalier, perche et brochet, côtoyaient ceux venus spécialement de Méditerranée, comme le rouget. Débarquées à Venise, les épices gagnaient Lyon par les Alpes: cumin, safran, cardamome, muscade, et cannelle parfumaient ainsi dès la fin du Moyen-Âge les plats du duché de Savoie. Les vallées alpines ont également une longue tradition de pâtisserie: les crémeux sabayons, le célèbre gâteau de Savoie, mais aussi la succulente truffe en chocolat.

RICHESSES NATURELLES

C'est dans ce patrimoine riche et divers que les grands chefs transalpins, passionnément attachés à ce territoire, puisent leur inspiration. Le tourisme a favorisé l'installation de nombreux établissements, et désormais, les restaurants étoilés se comptent ici par dizaines. René Meilleur, chef de *la Bouitte*, à Saint Marcel (73) triplement étoilé au Guide Michelin avec son fils Maxime, souligne le rôle d'ambassadeurs du terroir local qui incombe à ces chefs montagnards: « *Grâce au ski, le monde entier vient ici, nous offrant une opportunité incroyable de valoriser nos traditions, nos produits, nos producteurs. La cuisine de montagne est bien plus fine et variée qu'on l'imagine. Nous sommes de vrais montagnards, et nous prenons un immense plaisir à partager ce magnifique terroir savoyard avec nos clients. La belle cuisine vient du cœur.* »

Afin de toujours travailler les meilleurs produits, les chefs parcourent les montagnes environnantes pour rencontrer leurs fournisseurs. Des éleveurs de poulets de montagne ou d'agneaux de Séez, aux producteurs de persillé de Tignes ou de bleu

de Bonneval, ces fromages savoureux et méconnus, en passant par l'apiculteur des Aravis, la viticultrice du Valais, l'éleveur d'agneaux de Sisteron ou de la truite de Chateauroux-les-Alpes, tous collaborent étroitement avec les chefs. La fidélité et l'échange permettent ainsi d'obtenir « la crème de la crème » de leur production. Ainsi, Jean Sulpice, chef doublement étoilé à Val Thorens (73) évoque ses échanges avec son maraîcher pour obtenir des asperges d'un diamètre particulier ou avec le pêcheur du Bourget pour privilégier des poissons mâles, plus fermes et plus goûteux. Un travail crucial puisque chaque recette n'a pour autre but que de mettre le produit en valeur, d'en faire ressortir chacune des saveurs. Pour cela, tous ou presque, travaillent une majorité de produits biologiques, et conservent un fort ancrage local, même pour des produits courants comme le beurre, la crème, ou encore la farine. Ainsi, Mirto Marchesi, chef de *la Table d'Adrien*, restaurant étoilé à Verbier, utilise la farine d'un moulin du Valais, et à Val d'Isère, Benoît Vidal, chef de *l'Atelier d'Edmond* (2 étoiles au Guide Michelin) passe le col de l'Iseran pour aller chercher son safran, produit depuis des siècles dans la vallée de la Maurienne, Pierre Maillot chef doublement étoilé du restaurant gastronomique du *Hameau Albert 1^{er}* à Chamonix court les alpages en



Ceuf cuisson basse température, soupe d'ortie par René et Maxime Meilleur - La Bouitte, Saint Marcel



Fondue de vieille tomme par Michel Rochedy - Le Chabichou, Courchevel

quête des meilleurs fromages, des herbes sauvages, des éleveurs.

Dans le parcours de bon nombre de ces chefs, un nom revient sans cesse, celui de Marc Veyrat. La cuisine expérimentale, très proche de la nature, tout en saveur et en délicatesse, du célèbre chef haut savoyard a inspiré ses disciples. S'ils ont ensuite volé de leurs propres ailes et imprégné de leur personnalité leurs styles culinaires, on y retrouve encore, ici et là, des fragments de l'expérience Veyrat. On pense alors à Emmanuel Renaut, triplement étoilé au guide Michelin, qui officie au *Flocon de Sel*, à Megève, livrant une cuisine très proche du terroir savoyard, aux accords subtils et surprenants. Ou à Jean Sulpice, à Val Thorens, qui a fait des herbes sauvages ses meilleures alliées. Tombées en désuétude, celles-ci doivent en partie leur retour en grâce à la « génération Marc Veyrat ». La montagne fourmille de petits trésors : le foin, le serpolet, le chénopode (l'épinard sauvage), l'oxalis, le sapin, le carvi (ou cumin des prés), l'aspérule odorante et sa saveur de vanille, la berce et son petit goût de pamplemousse... Ces herbes viennent apporter du peps, de l'acidité ou de la douceur, sublimer une saveur et en compléter une autre. Un jeu tout en finesse et en sensations qui ajoute un supplément d'âme à l'assiette. L'été, le chef avalin Benoît Vidal cueille lui-même l'oseille sauvage qui composera un de

ses sorbets : « *il me suffit de monter sur le chemin balcon, derrière le restaurant, et me voici en pleine montagne. C'est important de faire entrer cet environnement en cuisine, de le partager avec mes clients.* »

INVENTIVITÉ ET MODERNITÉ

Cette cuisine élaborée dans le respect du produit brut, de la nature environnante, est aussi résolument moderne. Avec talent, les chefs alpins livrent une interprétation personnelle et délicate des recettes d'antan, souvent surprenante. René Meilleur, qui s'inspire des mets de son enfance le confirme : « *J'aime retrouver les saveurs intactes dans l'assiette, même si la forme, les textures, le mode de cuisson ont complètement évolué. Nous travaillons par exemple les crozets et le beaufort, mais tout en légèreté, avec une inspiration de risotto. Le rythme des saisons nous impose une créativité sans cesse renouvelée.* » Laurent Azoulay, le chef étoilé de l'*Ekrin* (Méribel, 73), qui travaille lui aussi les crozets en risotto, « *crozets créés dans la vallée de Méribel, en dessous des Allues* » évoque l'exercice périlleux de la haute gastronomie en montagne, durant l'hiver. « *Saison pauvre, l'hiver l'est encore plus en montagne. Il faut être malin, apporter avec audace du dynamisme et de la couleur. J'aime particulièrement la fêra, que l'on trouve*

à partir de la fin janvier. Poisson fragile, elle requiert une cuisson souple : je la saisis simplement à la flamme, sur la peau, et la sers avec une fine tranche de lard Colonnata, une mousseline de panais à l'huile de café, et un jus de viande au sirop d'érable. »

Joueurs, Michel Rochedy et Stéphane Buron, au *Chabichou*, ont réinterprété un classique de l'hiver en montagne : la fondue. « *Nous la travaillons au siphon, pour obtenir une mousse légère, que l'on dresse en verrine, avec de fins croûtons. On retrouve le goût si particulier de la fondue, mais le look est totalement différent !* » Une version digne de figurer à la carte du célèbre restaurant de Courchevel, honoré par deux macarons au Guide Michelin depuis 1984.

Au terroir est ainsi venue se marier la haute gastronomie avec sa précision, ses associations audacieuses, ses jus incroyables et ses techniques modernes. Chaque plat est l'aboutissement de longues heures de travail, d'un ajustement précis des textures, de l'équilibre des saveurs, de l'assaisonnement. La magie opère dans l'assiette quand cette somme de détails devient pour le client une évidence, une sensation, une émotion. ■

Texte : Lucy Paltz



At the peak of Alpine gastronomy



Ombre chevalier de nos lacs par René et Maxime Meilleur - La Bouitte, Saint Marcel

More than 40 starred restaurants twinkle in the Alpine skies, revealing the energy behind 'altitude gastronomy'. Passionate mountain chefs introduce modernity and creativity to local, Alpine cuisine.

Places where, historically, people would pass through, commune and trade; Alpine areas have a lively past. Savoyard, Piedmontese, Swiss and French cultural influences have intermingled for centuries in these areas, fashioning a rich and diverse local heritage. Alpine cuisine draws on influences from a number of different *terroirs*.

A CONTRASTING CULINARY HISTORY

The harsh climate and extreme isolation of the most remote Alpine valleys imposed a rustic peasant-style of cooking. The peak time

for growing crops was very short, favouring leguminous plants and cereals (which also have the advantage of storing well during the long winter months). Flour was used to make polenta or crozets in the Savoie. Soup, which was eaten daily by most, was made with vegetables. Cabbage, easily preserved in salt, was a mountain pantry staple, as were salted meats and charcuteries. Cows were kept for milk production in the Alpine valleys and meats that were most commonly eaten were lamb, pork and poultry. Many traditional dishes were made using leftovers because nothing was to go to waste in these mountainous regions. Sweet *farçon* was like bread and butter pudding. Cheese leftovers were melted over potatoes, with a few bits of bacon; this 'matouille' (also called 'pela' depending on the valley) is actually the ancestor of the tartiflette (invented by the Interprofessional Reblochon Union in the 80s). This speciality may be a contemporary dish, but the raclette and fondue - whose origins differ according to legends - have been traced back to the late Middle Ages in Switzerland. This rather basic cuisine was totally at odds with

the pomp of the Alpine courts, such as the Duchy of Savoy. In Chambéry, then Turin, the Savoy dukes would feast on fine, elaborate dishes, carefully recorded in one of the first cookbooks by Maître Chiquart, the chef to Amadeus VIII of Savoy. Game cooked 'en venaison', soufflés, rissoles, desserts, etc. would all fill the delicate palates of the court. Fish from nearby lakes were served along with their Mediterranean counterparts. From the late Middle Ages spices arrived in Venice and came up to Lyon via the Alps to liven up dishes for the Duchy of Savoy. Alpine valleys also have a long tradition of patisseries: creamy zabagliones, the famous gâteau de Savoie and delicious chocolate truffles.

NATURAL RESOURCES

It is from this rich and diverse heritage that top transalpine chefs draw their inspiration. Tourism has led to a great many restaurants being opened, a number of which having gained Michelin star accolade. René and his son Maxime Meilleur, from the 3-star Michelin restaurant, *La Bouitte*,



Truite au bleu par René et Maxime Meilleur - La Bouitte, Saint Marcel



Création Benoit Vidal - l'Atelier d'Edmond, Val d'Isère.

underline how important it is for mountain chefs to bring local terroir to the fore. *“People come here from all over the world thanks to skiing. This provides us with an incredible opportunity to promote our traditions, our produce and our producers. Mountain cuisine is much more refined and varied than one might expect. We are true mountain people, and take great pride in sharing the incredible Savoyard terroir with our guests.”*

So as to continuously work with the best produce, the chefs travel to surrounding mountains to meet their suppliers: lamb farmers in Séez, parsley growers in Tignes, blue cheesemakers in Bonneval, beekeepers in Aravis, winegrowers in Valais, lamb breeders in Sisteron, trout farmers in Chateauroux-les-Alpes, etc. Loyalty and close collaboration allows them to work with the ‘crème de la crème’. Two-star Michelin chef in Val Thorens, Jean Sulpice has just such a relationship with his market gardener (meaning he gets asparagus of a specific diameter), and a Bourget fisherman (enabling him to get firmer and tastier male fish). Ensuring quality is a very important aspect of the work, as the purpose of their recipes is to highlight the excellence of the produce and bring out every flavour. Almost all these chefs work as much as possible with organic produce, and maintain a strong local influence, even with everyday products such as butter, cream and flour. Mirto Marchesi, chef at *La Table d’Adrien* (Michelin restaurant in Verbier), uses flour from a mill in Valais; and in Val d’Isère, Benoit Vidal, chef of *L’Atelier d’Edmond* (2 Michelin stars) heads to the col de l’Iseran to get his saffron; two-star chef at *Le Hameau*

Albert 1^{er} in Chamonix, Pierre Maillat roams the pastures in search of the best cheeses, wild herbs and live-stock farmers.

Amongst these chefs one name keeps cropping up: that of Marc Veyrat. The experimental cuisine of this famous Savoyard chef, who works hand in hand with nature, has inspired followers. They may have then progressed to incorporate their own style too, but there are still nods to the Veyrat experience. Take 3-star chef, Emmanuel Renaut at *the Flocons de Sel* in Megève, who creates subtle and surprising variations of Savoyard terroir cuisine. Or Val Thorens’ Jean Sulpice, who made wild herbs his close allies. These herbs, having completely fallen out of fashion, owe some of their return to popularity to the ‘Marc Veyrat generation’. The mountain is full of little treasures: hay, wild thyme, wild spinach, oxalis, pine, caraway, sweet-scented bedstraw, cow parsnip, etc. These herbs add verve, acidity or sweetness which enhance flavours. Over the summer, Benoit Vidal picks his own wild sorrel which he uses for a sorbet, *“All I need to do is go up onto the ‘Balcon’ path behind the restaurant, and there I am, right up in the mountains. I feel it is important to make this environment part of my cuisine, and share it with my guests.”*

INVENTIVENESS AND MODERNITY

These dishes, which are prepared with the greatest respect for raw ingredients and the surrounding environment, are also very modern. With talent, these Alpine chefs create personalised, delicate interpretations of traditional recipes. René

Meilleur, who is inspired by dishes from his childhood confirms, *“I like to find the flavours intact on the plate, even if the shape, texture and cooking method has completely evolved. For example, we work with crozets and Beaufort, but in a very light fashion, inspired by risotto. The seasons impose a constant need to renew our creativity.”* Laurent Azoulay, Michelin star chef at *L’Ekrin* in Méribel, who also makes a crozet risotto, mentions how tricky it is creating gastronomic menus in the mountains during the winter. *“Winter is always tough, but especially in the mountains. You have to be clever, boldly bringing energy and colour. I am particularly fond of féra, which is available from the end of January. [...] I sear it and serve it with a thin slice of lardo di Colonnata, a parsnip mousseline with coffee oil, and a meat jus with maple syrup.”*

Michel Rochedy and Stéphane Buron, from *Le Chabichou*, have reinterpreted a winter classic: the fondue. *“We use a siphon to obtain a light foam which stands in a glass with thin croutons. We recreate the very individual taste of fondue, but the look is totally different!”* An interpretation which very much deserves to be on the menu of this famous Courchevel restaurant, which has been awarded two Michelin stars since 1984. Local terroir cuisine has formed a relationship with haute cuisine (which involves precision, daring combinations, amazing sauces and modern techniques). Every dish is the result of many hours of work, a careful balance of textures, flavours and seasoning. It’s quite magical when these details touch the customers; stimulating feelings and rousing emotions. ■



chef de
head chef at

Franck Reynaud,

L'Hostellerie du Pas de l'Ours

Une cuisine délicate et étoilée qui exalte la tradition suisse pour la hisser au rang de la meilleure gastronomie.

De ses racines provençales, le chef Franck Reynaud a gardé un goût prononcé pour les légumes gorgés de soleil et les recettes pleines de fraîcheur et de légèreté. Installé depuis de longues années à Crans Montana, il a su entremêler ses racines et le terroir suisse pour créer au Pas de l'Ours une cuisine délicate, auréolée d'une étoile au guide Michelin. *«J'ai adapté mon style méditerranéen aux traditions locales. J'ai à cœur de travailler les meilleurs produits locaux, de m'inspirer des recettes valaisannes d'antan, tout en apportant à cette cuisine plus de légèreté et de modernité. On peut conserver les saveurs des plats de terroir tout en jouant sur des réductions de légumes, des textures différentes, et des techniques de*

cuisson modernes pour surprendre.» Ainsi, Franck conserve la tradition suisse du gibier en cuisant, par exemple, le chevreuil comme l'agneau. Il réinterprète sous forme de glace les läckerlis, ces petits biscuits aux saveurs de pain d'épices ou encore la tresse dominicale du Valais en pain perdu savoureux. Si la fondue trouve ses origines dans la région de Gruyère, la raclette reste un incontournable du coin, que Franck ne se prive pas de déstructurer pour des bouchées apéritives. Crumble de pommes de terre et espuma de fromage à raclette délivrent alors des saveurs très proches du célèbre plat montagnard, tout en ayant un look très contemporain. Passionné par sa région d'adoption, Franck a aussi souhaité

► **L'Hostellerie du Pas de l'Ours,**
41, rue du Pas de l'Ours,
Crans Montana
+4 12 74 85 93 33

Regards Photographie



Adrian Ehrbar - Photography

faire la part belle aux vins valaisans, parmi les meilleurs du pays. Le célèbre chocolat suisse, qui est moins une tradition montagnarde que citadine, reste aussi très demandé, notamment par les clients étrangers. Franck choisit alors pour ses desserts du chocolat fumé, le travaille avec de l'huile d'olive, des épices.

Dans ses trois établissements, le bistrot, la pâtisserie et le restaurant gastronomique l'Ours, Franck décline des styles de cuisines différents mais très complémentaires. *« On ne mange pas tous les jours en restaurant gastronomique, le rôle du bistrot est donc de proposer une cuisine quotidienne, une cuisine canaille de grand-mère ! On fonctionne beaucoup sur les suggestions, selon la saison, le marché du jour, nos inspirations. Cela crée une belle synergie avec le restaurant gastronomique, et cela nous permet de nous exprimer encore plus largement, de faire travailler notre créativité de différentes manières au quotidien. La pâtisserie "La Broche des Ours" que nous venons d'ouvrir complète, elle aussi, notre offre, avec une belle sélection de viandes, toutes issues des montagnes suisses, à déguster sur place ou à emporter sur commande. »* Le rôle d'ambassadeur culinaire de Crans Montana sied parfaitement à Franck Reynaud, qui porte haut les couleurs du terroir valaisan. ■

Michelin-starred cuisine that pays tribute to Swiss traditions, taking it up to the ranks of top gastronomy.

With his Provençal roots, chef Franck Reynaud is very fond of sun-kissed vegetables and light, fresh recipes. Having lived in Crans Montana for years, he has combined culinary influences from Provence and Switzerland to create delicate, Michelin-starred cuisine for the Pas de l'Ours. "I adapted my Mediterranean style to local traditions. I'm very keen on working with the best local products and taking inspiration from traditional Valais recipes while keeping the dishes light and modern. It is possible to retain the flavours of local dishes whilst also adding an element of surprise by playing with vegetable reductions, different textures, and modern cooking techniques." Franck has conserved the Swiss tradition of cooking game, and prepares venison as you would lamb. He reinterprets *lâckerli* (gingerbread cookies) as an ice cream and a Valais plaited loaf as a tasty bread and butter pudding. *Raclette* is a local favourite and Franck deconstructs it to make amuse-bouches: a potato crumble with a *Raclette* cheese espuma, mirrors the flavours of the traditional mountain dish, yet in a very contemporary way. Passionate about this region, Franck also highlights Valais wines and the famous Swiss chocolate, which is very popular, especially with foreign customers. He uses a smoked chocolate for his desserts, working with olive oil and spices.

In his three restaurants: the bistro, pâtisserie and the gourmet restaurant (l'Ours), Franck develops cooking styles which are very different but also very complementary. "People don't eat in gourmet restaurants all the time, so the role of the bistro is to provide a more everyday menu, with hearty, traditional meals! We have a lot of specials which vary according to the season, the availability of market produce, and our own inspiration. The bistro works well alongside the gourmet restaurant, and allows us to express ourselves and work our creativity in different ways. We have also just opened a pâtisserie, 'La Broche des Ours', where we serve a great selection of meats from the Swiss mountains. Guests can eat-in or pre-order to takeaway.»

And, with such an admiration for Valais terroir, the role of culinary ambassador to Crans Montana suits Franck Reynaud perfectly. ■



hiver

2016-2017

DÉCEMBRE

- 18 décembre Marché de Noël – Sierre
- 20 décembre – 07 janvier Machine de Cirque avec Cuche et Barbezat – Crans-Montana
- 23 décembre Noël à la patinoire – Sierre
- 25 décembre Grande fête de Noël – Crans-Montana
- 31 décembre Nouvel An, grand feu d'artifice – Crans-Montana

JANVIER

- 01 janvier Concert de Gala de Nouvel-An avec la Scala de Milan au Régent – Crans-Montana
- 04 janvier – 01 mars Vision art guided tour – Crans-Montana
- 06 janvier Dîner du Noël Orthodoxe et de l'Epiphanie – Crans-Montana
- 13 janvier Rando produits du terroir – Crans-Montana
- 14 – 16 janvier Rassemblement international de montgolfières
- 14 janvier La Nocturne du Loup, course à peaux de phoque et raquettes sur les pistes de l'Aminona – Crans-Montana
- 14 janvier Inauguration des remontées mécaniques Montana-Cry d'Er – Crans-Montana
- 26 janvier Quadrimed, conférence inaugurale au Régent – Crans-Montana
- 28 – 29 janvier Tournoi de Curling – Sion

FÉVRIER

- 02 février 1^{ère} Winter Gol Cup – Crans-Montana
- 03 – 05 février Salon du vin et du terroir – Crans-Montana
- 09 – 12 février Vente aux enchères au Régent – Crans-Montana
- 15 février Concert Crans-Montana Classics au Régent
- 17 – 20 février Coupe d'Europe FIS Dames – Crans-Montana
- 18 février La Nuit des Neiges, Grand Gala de soutien au Régent – Crans-Montana
- 23 – 28 février Carnaval de Sion
- 25 – 26 février Audi FIS Coupe du Monde ski alpin Dames 2017 – Crans-Montana
- 28 février Carnaval – Crans-Montana

MARS

- 04 – 05 mars Choc'Altitude, salon du chocolat – Crans-Montana
- 11 – 13 mars Trophée du Mont-Lachaux, Super G populaire de 7 km – Crans-Montana
- 19 mars Ski Food Safari sur les pistes de Crans-Montana-Aminona
- 24 – 25 mars Ciné Mountain – Crans-Montana
- 25 – 26 mars Swiss Freeski Open au Snowpark – Crans-Montana

AVRIL

- 06 – 09 avril 14e édition de Caprice Festival – Crans-Montana
- 14 avril Spring session au snowpark – Crans-Montana
- 14 avril Grand Marché de Pâques dans la vieille ville – Sion
- 17 avril Fête de Pâques – Crans-Montana
- 22 avril I Run Dahu, parcours d'obstacles – Crans-Montana

*Sous réserve de modifications

été 2017



MAI

- 05 mai – 25 juin Festival Flatus, musique classique – Sion
- 06 – 07 mai Finale cantonale des combats de reines – Sion
- 21 mai Châteaux et musées en fête – Sion
- 25 – 27 mai Jardin des Vins au Domaine des Îles – Sion

JUIN

- 02 – 03 juin Festival des arts de rue – Sion
- 05 juin Slow Up Valais, boucle à vélo entre Sierre et Sion
- 23 – 24 juin Electrozîles, festival openair de musique électronique – Sion
- 30 juin – 02 juillet Festival « Week-end au bord de l'eau », au Lac de Géronde – Sierre

JUILLET

- 06 – 08 juillet 9^e édition de Sierre Blues Festival – Sierre
- 13 juillet – 30 septembre Sion en Lumières au Prélet du Château de Valère – Sion
- 13 – 17 juillet Sion sous les étoiles
- 14 juillet – 18 août Festival Couleur Pavé, concerts tous les vendredis soir – Sierre
- 15 juillet – 19 août Festival international de l'orgue ancien de Valère – Sion
- 17 – 30 juillet Open Air cinéma
- 17 juillet – 19 août Académie de musique internationale d'été – Sion
- 27 – 30 juillet Longines jumping, parking de Cry d'Er – Crans-Montana

AOÛT

- 01 août Fête nationale – Sion
- 01 août Cyclo sportive des vins du Valais – Sion
- 03 – 05 août Guinness Irish Festival au Domaine des Îles – Sion
- 13 août Sierre-Zinal, course pédestre internationale – Sierre
- Mi-août Fête de la Gruyère – Crans-Montana
- 17 août – 03 septembre 53^e édition de Sion Festival, concerts
- 26 – 27 août Meeting International Fiat 500 – Crans-Montana

SEPTEMBRE-OCTOBRE

- 01 – 02 septembre Vinea, salon des vins suisses – Sierre
- 06 – 10 septembre Jumping national – Sion
- 07 – 10 septembre 70^e édition des Omega European Masters, golf – Crans-sur-Sierre
- 09 septembre Marche des cépages – Sierre
- Mi-septembre Fête de la Désalpe, parking Cry d'Er – Crans-Montana
- Mi-septembre Fête du goût – Sion
- 21 – 24 septembre Romandie Horse Show Sion Valais/Wallis – Sion
- 30 septembre 9^e Trail des Patrouilleurs – Crans-sur-Sierre
- Fin septembre « Jeep-Heep-Heep », rassemblement de Jeeps américaines – Crans-Montana
- 26 – 28 octobre Rallye international du Valais – Sion

W VERBIER

5* LUXURY HOTEL



ESCAPE TO W VERBIER

EXPERIENCE THE EXTRAORDINARY

OPEN ALL YEAR AROUND
SKI IN / SKI OUT ACCESS
123 ROOMS & SUITES
6 BARS & RESTAURANTS
Including the brand new **W KITCHEN**
AWAY® SPA featuring **LA PRAIRIE**



World's
Best Ski Hotel



Switzerland's
Best Ski Hotel

W VERBIER HOTEL
Rue de Médran 70 - 1936 Verbier
T. +41 27 472 88 88
E. wwverbier@whotels.com
wverbier.com



W LIVING ROOM



W KITCHEN



AWAY SPA



W OFF PISTE

Cartier



DRIVE DE CARTIER
MOUVEMENT MANUFACTURE 1904 MC

LA COLLECTION DRIVE DE CARTIER EST UN NOUVEAU MANIFESTE D'ÉLÉGANCE. VÉRITABLE OBJET DE STYLE, CETTE MONTRE À L'ESTHÉTIQUE COUSSIN AUX LIGNES RACÉES EST ANIMÉE PAR LE MOUVEMENT MANUFACTURE MAISON 1904 MC. NÉE EN 1847, LA MAISON CARTIER CRÉE DES MONTRES D'EXCEPTION QUI ALLIENT L'AUDACE DES FORMES ET LE SAVOIR-FAIRE HORLOGER.

#WHATDRIVESYOU

HORLOGERIE JOAILLERIE *Prestige*
CRANS
RUE du Prado 9 3963 CRANS-MONTANA
TEL. +41(0)27 481 14 05