

Valais

Secret & insolite

DOSSIER RÉALISÉ PAR
CHRISTOPHE
SCHENK

L'Hebdo

SPÉCIAL
ÉTÉ 2010

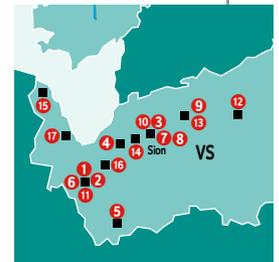
LA SEMAINE PROCHAINE
LE CANTON DU JURA



PHOTOS: SEDRIK MEMETH

TORRENT-NEUF
Au-dessus de Savièse,
le tracé du bisse offre
des panoramas
vertigineux.

SOMMAIRE



- 1 MARTIGNY**
Musée pluriel p. 32
- 2 MARTIGNY**
Armes médiévales p. 32
- 3 SAVIÈSE**
Balade le long du bisse
du Torrent-Neuf p. 32
- 4 CHAMOSON**
Une épicerie fine à Saint-
Pierre-de-Clages p. 33
- 5 BOURG-ST-PIERRE**
Jardin botanique près du
Grand-St-Bernard p. 33
- 6 CHEMIN-DESSUS**
Une douce nuit p. 34
- 7 SION**
Château pour le vin p. 34
- 8 GRANGES**
Un meurtre,
trois exécutions p. 34
- 9 SIERRE**
Au pays des cinq
fromages p. 35
- 10 MAYENS-
DE-CONTHEY**
Produits du terroir
et plantes alpines p. 35
- 11 VERNAYAZ**
La cascade
des artistes p. 36
- 12 RAROGNE**
Une église en forme
de bunker p. 36
- 13 SALQUENEN**
Une passeuse pour
l'histoire du vin p. 36
- 14 VÉTROZ**
Un séjour viticole
au soleil p. 37
- 15 LE BOUVERET**
Nuit sur le Léman p. 38
- 16 FULLY**
Au bonheur
de l'abricotine p. 38
- 17 SAINT-MAURICE**
Une chapelle
dans la roche p. 38

BALADE

Rouvert en 2009, l'ancien tracé du bisse du Torrent-Neuf offre une promenade riche en vertiges et en panoramas à couper le souffle. Mais ouverte à tous les types de marcheurs.



HISTOIRE

Un triple meurtre était planifié. Un seul fut perpétré. Et trois complices exécutés. L'histoire des derniers condamnés à mort du Valais passionne depuis plus de 150 ans.



PORTRAIT

Aux commandes du Musée valaisan de la vigne et du vin, Anne-Dominique Zufferey fait vivre un patrimoine vivant et méconnu, entre livres et rencontres.



Mauvaise foi. «Il est vrai que je vais dans un trou horrible, et que je n’y vais que pour quelques mois, du moins je l’espère.»

François René de Chateaubriand, nommé ministre plénipotentiaire de la République du Valais en 1804. L’exécution du duc d’Enghien l’éloignera de l’Empire avant même d’avoir mis un pied en Valais.

MUSÉE PLURIEL

Le Manoir, à Martigny, propose des expositions ouvertes sur le monde. Et abrite dans son sous-sol la plus ancienne salle de concert romande.

De Martigny, on connaît bien sûr la Fondation Gianadda et ses rétrospectives de choix. Plus secret, le Manoir tire également son épingle du jeu. Entre coups de projecteur sur la jeune garde valaisanne et culture cosmopolite en collaboration avec le Festival des cinq continents, le musée dirigé par le Danois Mads Olesen

a tressé des liens avec les acteurs de la scène locale comme avec des galeries étrangères. Actuellement, on peut découvrir l’exposition *Parcours sacré*, à travers l’art religieux du monde entier. Et si l’on veut prolonger sa visite au musée par une soirée mémorable, il suffit de descendre quelques escaliers pour rejoindre Les caves du Manoir, salle de concert, et de cinéma parfois, qui rythment la vie culturelle martigneraise depuis trente-trois ans déjà.

Place du Manoir 1, Martigny. 027 721 22 30
www.manoir-martigny.ch
www.cavesdumanoir.ch



CATHERINE TOULIBI

ARMES D’HIER

A Martigny, le château de la Bâtiaz abrite les machines de guerre d’un autre temps, entre catapultes et canons archaïques.

Historiquement, ce n’était qu’une fortification. Mais le temps lui a offert le titre de château. Et l’association qui le gère pour la ville en a fait une place d’armes. Inspirée par un voyage au Puy-du-Fou – parc de loisirs à thématique historique en Vendée – elle a décidé d’y ajouter quelques attractions, histoire de faire revivre la vieille pierre. A l’entrée du château, on trouve ainsi des catapultes de diverses époques ainsi qu’un canon parmi les premiers développés. Des reproductions fidèles... et en parfait

état de marche. Sur rendez-vous, on peut ainsi ponctuer sa visite des lieux – notamment le donjon et ses instruments de torture variés – par une partie de tir. Et admirer l’ingéniosité jamais mise en doute de l’être humain au moment de partir mener bataille contre son prochain.

Château de la Bâtiaz, Martigny. 079 412 72 34
www.batiaz.ch



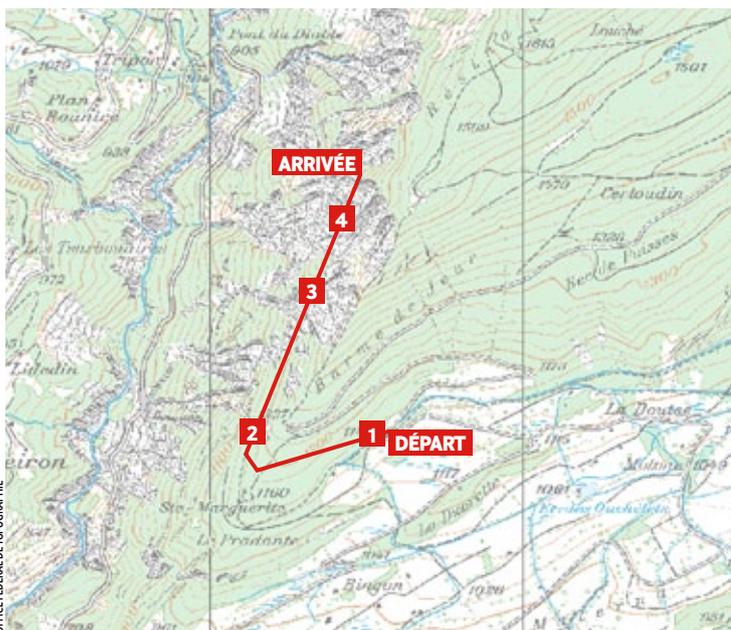
PARCOURS Au départ de la balade, une plaque rappelle l’abnégation de Patrick Varone pour la réouverture du bisse (1), dont quelques vestiges jalonnent le chemin (2). Plus loin, une cabane abrite le livre d’or, mais également les promeneurs surpris par l’orage (3). Car, malgré le panneau, il n’y aura pas d’ours pour les aider en cas d’accident (4).

BALADE LE LONG DU BISSE Impressionnant pour son histoire et son panorama, le bisse du Torrent-Neuf témoigne de la volonté sans faille du peuple saviésan.

Aux racines de la légende du Valais

«Pa capona!» N’abandonne jamais. L’expression typiquement saviésanne prend tout son sens lorsqu’on longe le Torrent-Neuf. Construit au milieu du XV^e siècle, le bisse témoigne d’une volonté et d’une abnégation qui laissent sans voix. Pour irriguer leur région si richement ensoleillée, les habitants de Savièse ont bravé les parois vertigineuses du Prabé, creusant un lit pour amener l’eau en plaine. Fermé en 1935, après l’ouverture

du tunnel du Prabé, le bisse revit depuis l’année dernière, grâce à la persévérance de quelques passionnés. Une dizaine au début, qu’on prenait pour des fous, des centaines aujourd’hui, fiers d’avoir ressuscité ce chemin riche d’histoire et créé dans la foulée une balade à couper le souffle. Les Saviésans n’abandonnent jamais, qu’on se le tienne pour dit. Pour profiter de cette promenade, il faut traverser Savièse et gagner



OFFICE FÉDÉRAL DE TOPOGRAPHIE

1 H 30, ALLER-RETOUR Ouvert aux deux tiers, le parcours suivant le tracé de l'ancien bisse du Torrent-Neuf offre une balade balisée et facile d'accès, mais riche en vertiges.

les alentours de la chapelle Sainte-Marguerite. Là, une petite marche conduit le randonneur jusqu'à la buvette des Vouasseurs, du nom de ces hommes qui longeaient inlassablement le bisse pour colmater les fuites, au péril de leur vie parfois.

A l'entrée du nouveau chemin, une pierre rend hommage à Patrick Varone, le gardien actuel du bisse qui s'est tant démené pour sa rénovation. Quelques mètres plus loin, on distingue dans l'eau trouble une croix de pierre, qui rappelle la date des tout premiers travaux dans le Prabé: 1430. Et protège le voyageur qui s'aventure le long des imposants murs d'ardoise, aux airs de puzzle fragile. Un peu plus loin encore, une cascade magnifie la puissance de l'eau, surgie de la forêt et des puits qu'elle abrite, creusés en leur temps pour lutter contre les incendies.

Balisé, facile d'accès, faible en dénivelé, le bisse réserve pourtant bien des surprises au voyageur. Trois passerelles métalliques jalonnent la balade, propices au vertige. Le panorama laisse sans

voix. Au loin, on contemple le Sanetsch, dans toute sa splendeur. En bas, conifères et plaines de gravier semblent sans fin. Avec un peu de chance, on y surprendra un chamois ou un bouquetin, au petit matin.

Et pour l'après-midi, en plein soleil, on se consolera avec deux ours. L'un empaillé, l'autre statue. Un clin d'œil à la légende. Celle de cet ouvrier qui sentit les planches se dérober sous ses pieds et qui ne dut son salut qu'à la patte providentielle d'un plantigrade.

L'histoire est belle. Et rappelle cette vérité: le bisse s'est construit grâce à la sueur, mais également au sang des hommes. Photographies, mannequins et vestiges du bisse d'origine en donnent à voir le souvenir. Lorsque les Saviésans et les Saviésannes domptaient la montagne, circulant sur les planchettes le long du bisse, le vide dévorant en-dessous d'eux. *Pa capona!* devaient-ils se dire. *Pa capona!* ◦

www.torrent-neuf.ch
Pour l'instant, seuls les deux tiers du parcours sont accessibles. Compter une heure et demie pour faire l'aller-retour. Dès 2011, la balade sera complète et permettra de terminer sa promenade près du pont du Diable.

ÉPICERIE FINE

Véritable caverne d'Ali Baba pour les gastronomes, La Potagère vaut pour son choix comme pour la passion de ses patrons.

«Le prix s'oublie, la qualité jamais.» Affichée dans un coin de La Potagère, la maxime prend tout son sens après que l'on s'est promené dans les rayons. Depuis 33 ans, Marie-Cécile et Jean-François Bruchard proposent un assortiment de produits qui défie l'imagination. Légumes frais et exotiques, fromages locaux, spécialités du terroir, épices de toutes sortes et de tous horizons, l'épicerie de Saint-Pierre-de-Clages a des airs de caverne d'Ali Baba.

Trônant dans ces dédales gastronomes, des portraits du Che rappellent la passion de jeunesse de Marie-Cécile, mais également la portée résistante du lieu. «Quand les magasins du village ont fermé, j'ai voulu commander certains produits pour les clients, explique Jean-



François. Mais plusieurs marques m'ont renvoyé aux grands distributeurs. J'ai donc opté pour des artisans locaux.» Prisée par beaucoup – de la vigne à Farinet jusqu'à Stéphane Lambiel – La Potagère reste une adresse secrète, qu'on découvre grâce au bouche à oreille. «On ne fait pas de publicité, avoue le couple, car on préfère que le client se rappelle de nous.» Des clients qui se sentent comme chez eux, dans leur propre jardin... sauf que le choix est soudain décuplé.

La Potagère, rue de l'Eglise 3, Saint-Pierre-de-Clages. 027 306 43 44. www.lapotagere.ch



JARDIN ALPIN

A Bourg-Saint-Pierre, à proximité du col du Grand-Saint-Bernard, fleurissent plus de 300 espèces de plantes typiques ou rares.

Si Linnaea emprunte son nom au naturaliste suédois Carl von Linné, il renvoie aussi à la *Linnaea borealis*, plante rare qui trône

dans ce jardin alpin inauguré en 1889.

Ouvert de mai à octobre.
<http://www.unige.ch/sciences/biologie/plantsciences/linnaea/index.php>

Coup de foudre. «Ce qui me retient loin de vous c'est ce merveilleux Valais. J'ai été passablement imprudent de laisser mon voyage me conduire dans cette vallée, vers Sierre et Sion.» Rainer Maria Rilke, dans une lettre à la princesse von Thurn und Taxis, envoyée depuis le petit village de Muzot en 1921

DOUCE NUIT

Vivifiant et apaisant, l'Hôtel Beau-Site redonne la santé au voyageur trop pressé au quotidien. Entre cuisine biologique et cadre idyllique.

Quand on parle de Chemin-Dessus, on pense invariablement à son citoyen le plus connu: Pascal Couchepin. Mais on ne pense pas que, en plus d'un conseiller fédéral, la petite

commune au-dessus de Martigny peut se targuer de posséder un hôtel titulaire de l'Ecolabel européen. De sa lumière vivifiante à sa cuisine biologique, l'Hôtel Beau-Site offre un cadre apaisant, au cœur des Alpes. A tel point que certains profitent de cette retraite pour trouver ce repos qui manque tant dans le tumulte quotidien.

Hôtel Beau-Site, Chemin-Dessus. 027 722 81 64. www.chemin.ch



LE CHEMIN

VIN QUOTIDIEN

Ouverte 7 jours sur 7, l'œnothèque Giroud, à Sion, vise un autre agritourisme. Et se paie le luxe de faire de l'ombre à Valère et Tourbillon.

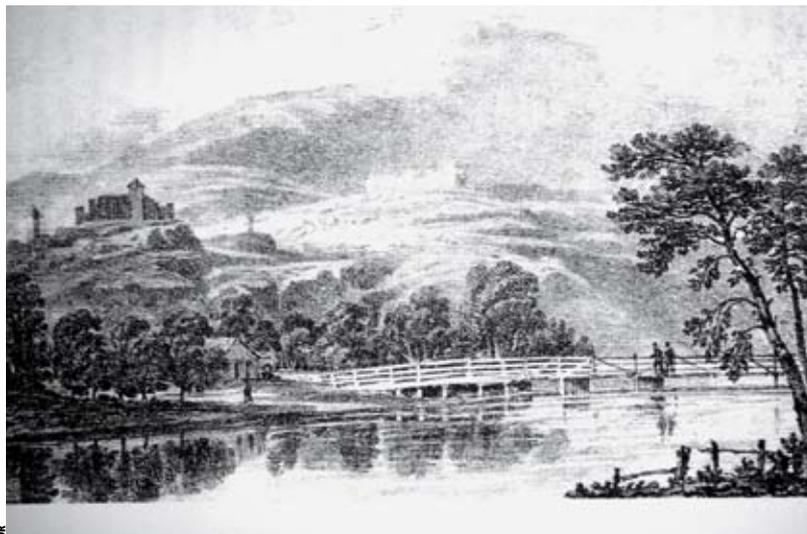
En terres valaisannes, puissance et richesse s'incarnent dans la pierre. Comme la famille Mercier a bâti son château à Sierre, Dominique Giroud a érigé son monument. Sur la route de Nendaz, face à Valère et Tourbillon, se dresse un bloc sombre, dont la façade rappelle l'ardoise, traversé par une tourelle de pierre. Proche de l'église d'Ecône et forte tête, le seigneur des lieux n'a pas la langue dans sa poche. Et évoquerait presque un Couchepin ou un Constantin devenus vigneron. D'ailleurs, certains en Valais n'hésitent pas à parler d'omerta au moment d'expliquer l'insolent succès d'un homme parti avec un modeste hectare et demi de vigne à ses débuts, en 1992. Plus qu'un simple caprice, cette imposante œnothèque incarne pourtant une

nouvelle manière de présenter et vendre le vin. Ici, on peut passer n'importe quel jour de la semaine, sans rendez-vous, pour goûter et acheter le précieux breuvage. Le choix est grand – issu principalement de la production de Giroud Vins – le design fascinant et les matériaux utilisés s'inspirent de la tradition valaisanne. Pour le reste, Dominique Giroud se moque du qu'en-dira-t-on. Et note que, depuis l'ouverture de son complexe, d'autres grands vigneron ont suivi le mouvement...

Giroud Vins, route de Nendaz 1, Sion. 027 205 7474. www.giroud-vins.ch



GIROUD VINS



DE 1820 À AUJOURD'HUI A gauche, une gravure de Sion en 1820 par le major Cockburn. On y voit Joly et Seppey en 1842. A droite, une photo actuelle de la ville de Sion, sur laquelle a été ajoutée

LES DERNIERS CONDAMNÉS À MORT

Une femme, son amant et un homme de main: le crime aurait pu être parfait, mais laissera au final trois têtes en bas de l'échafaud.

Un meurtre, trois exécutions

Sion, 28 février 1842, près du pont du Rhône. Entre 8 h 45 et 9 h 15, trois têtes sont tranchées sur l'échafaud, sous les yeux de la foule attroupée. François Rey est le premier, suivi de Barthélemy Joly et de Marie-Thérèse Seppey, «la plus coupable», selon le tribunal. Trois exécutions pour un meurtre. Les dernières de l'histoire du Valais.

Depuis la découverte du corps de Nicolas Franier en avril de l'année précédente, l'affaire a passionné le canton, occupant notamment 15 numéros du bi-hebdomadaire *L'Echo des Alpes*. Couple adultérin, Barthélemy Joly et Marie-Thérèse Seppey avaient échafaudé un plan pour se débarrasser

du mari de la jeune femme. Et engagé François Rey, connu pour sa force extraordinaire, afin de les aider dans leur besogne. Le 25 avril 1841, les trois personnages attendent Franier dans un guet-apens, près de Granges. Puis les deux hommes le jettent dans le Rhône, depuis un pont. A l'origine, le trio devait poursuivre son action et empoisonner les épouses de Rey et Joly. Mais l'empressement de Marie-Thérèse à s'enquérir de l'éventuelle découverte du corps de son mari disparu dans le Rhône fait naître la suspicion. Une intuition confirmée lorsqu'on découvre parmi les troncs d'arbres transportés par «flottaison» sur le Rhône

Contraste. «Pays où tout s'oppose sans cesse, le doux et l'amer, le vieux et le neuf, le tendre et le rocheux. Pays de la vigueur et de la mollesse, de l'eau et du vin, de la mort et de l'amour.»

Maurice Zermatten, écrivain valaisan



reconnait le pont du Rhône près duquel se dressera le gibet où seront exécutés Rey, une représentation du gibet, à l'endroit même où il se dressait au XIX^e siècle.

le cadavre de Nicolas Franier portant des marques de lutte à la tête et aux membres.

De l'enquête à l'exécution, près d'une année sera nécessaire pour démêler les fils de ce plan machiavélique et repousser la demande de grâce interjetée devant le Grand Conseil. Ivre au moment des faits, François Rey n'était pas en pleine possession de ses moyens. Mais le tribunal comme le Grand Conseil refusent d'en tenir compte, le condamnant au même titre que ses deux complices.

Si l'échafaud de Sion comme le pont au-dessus du Rhône ont aujourd'hui disparu, le fait divers passionne toujours autant, par vagues successives. En 1943, Jean Brocard l'utilise pour son roman *La proie*, alors que les Chambres fédérales discutent

l'abolition de la peine de mort. Une année plus tard, c'est Corinna Bille, descendante de François Rey par sa mère, qui s'en inspire pour son premier roman, *Théoda*. Enfin, en 2005, l'écrivain anarchiste Narcisse Praz en fait la trame de son livre *Elle s'appelait Marie-Thérèse Seppey*, adapté pour la télévision par Raymond Vouillamoz, sous le titre *Les amants de la Dent-Blanche*.

Parent éloigné de François Rey, le député au Grand Conseil valaisan Pascal Rey s'est également penché sur cette histoire en 2006. Avec pour but de porter un regard neuf sur l'affaire et de remettre l'Histoire au centre. «Narcisse Praz m'a écrit un aimable courrier me disant que s'il avait lu mon livre, il n'aurait pas écrit le sien, raconte-t-il aujourd'hui. Mais c'est oublier que s'il n'avait pas publié le sien, je n'aurais jamais écrit le mien.» Réédité cet automne, *Les derniers condamnés à mort exécutés en Valais* met un point final au fait divers, en replaçant précisément les lieux et les motifs du meurtre. ◊

Les derniers condamnés à mort exécutés en Valais. De Pascal Rey, Editions à la carte. *Théoda.* De Corinna Bille. *Plaisir de lire. Elle s'appelait Marie-Thérèse Seppey.* De Narcisse Praz, Editions Mon village.

LIEU DU CRIME
Le méandre du Rhône près de Granges où fut jeté le corps de Nicolas Franier.



FROMAGES MÛRS

Célèbre pour son œnothèque, le Château de Villa à Sierre propose également des dégustations de fromages à raclette valaisans.

Voisin du Musée de la vigne et du vin, le Château de Villa abrite son œnothèque, proposant les crus de 113 producteurs de tout le Valais. Mais c'est surtout le fromage qui fait l'attrait du lieu. Au restaurant, on peut déguster chaque jour cinq fromages, choisis parmi une quinzaine produits dans le canton. Et attention: pas de «pédo-

philie fromagère» ici; on les affine pour les manger mûrs.

Château de Villa, rue de Sainte-Catherine 4, Sierre. 027 455 18 96. www.chateaudevilla.ch



SERIK WEMETH



CHATEAU DE VILLA

TERROIR GOURMAND

Aux Mayens-de-Conthey, produits typiques et plantes alpines s'allient pour une cuisine de montagne rustique et pleine de saveurs.

L'image est rustique. Un point de vue imprenable sur la plaine du Rhône, un cadre alpin idyllique et un décor de gargote typique. Pourtant, la cuisine du Clair de Lune tranche avec cette image d'un Valais ramuzien. Maîtresse des lieux, Annette Evéquoze propose des mets où le terroir se mêle aux hasards de la région. A la classique assiette valaisanne, on préférera



DR

ainsi la truite de montagne aux herbes sauvages ou la chasse, très prisée en saison. Et pour le dessert, on optera pour un flan aux orties et aux chénopodes.

Clair de Lune, Mayens-de-Conthey, Erde. 027 346 16 78. www.clairdelune.ch

Romantique. «Quand les flots rapides, écumants, du jet supérieur touchent, dans leur passage tumultueux, les lignes où l'arc-en-ciel se forme pour notre œil, ils s'embrasent et se colorent, sans que l'on voie paraître la figure continue >>>

EAUX ROMANTIQUES

À l'entrée de Vernayaz, la Pissevache s'écoule majestueusement et attire à elle les artistes depuis plusieurs siècles déjà.

Son nom est rustique, presque grivois. Et pourtant, les romantiques s'en sont épris, sans retenue. Goethe, Rousseau ou encore madame de Staël ont vanté sa beauté. Des lignées de peintres l'ont représentée à leur suite. Plus près de nous, Noëlle Revaz en a fait son nom de plume, renouant avec

son appellation première – la cascade de Salanfe – pour signer des chroniques radiophoniques sous le pseudonyme de Maurice Salanfe. Malgré le barrage qui l'emprisonne depuis 1952 et la réduit à un simple filet, la Pissevache dégage toujours un charme majestueux, attirant l'œil des automobilistes qui passent sur la route cantonale ou des voyageurs ferroviaires de la ligne voisine. Et semble encore préservée. Ici, pas de tourniquet ou de guérite pour touristes. Si l'on fait halte par un après-midi ensoleillé, on pourra se rafraîchir à son débit imposant, sans croiser âme qui vive. Jusqu'à ressentir l'inspiration du poète, l'espace d'un instant, et perpétuer la tradition qui lie la vénérable Pissevache aux artistes de tous horizons.



DR

BUNKER MYSTIQUE

Construite en 1974 à Rarogne, l'église Saint-Michel allie architecture classique et design de fin des temps.

Dans son ouvrage *Valais mystique* (Xénia), Slobodan Despot n'hésite pas à parler de «catacombes de l'ère atomique». Il est vrai qu'avec son entrée futuriste, en bas de la roche, l'église Saint-Michel évoque presque un bunker hérité de la guerre froide. Un refuge de fin du monde, dans sa forme comme dans son fond,

divin. La visite passée, on profitera de son séjour à Rarogne pour aller se recueillir sur la tombe de Rainer Maria Rilke, dans le petit cimetière du village.



CHRISTIAN HOFMANN/NOUVELLE



SEBASTIEN KENETH

ANNE-DOMINIQUE ZUFFEREY Responsable du Musée valaisan de la vigne et du vin, la passeuse d'histoire et de tradition, passionnée autant par la recherche que par le contact

MUSÉE Curieuse et passionnée, Anne-Dominique de l'histoire de la tradition viticole du canton. à captiver les Valaisans, en leur faisant découvrir les

La mémoire de la

Anne-Dominique Zufferey aime publier des livres. Six depuis son arrivée à la tête du Musée valaisan de la vigne et du vin (fin 2000), dont l'imposant *Histoire de la vigne et du vin en Valais*. «C'est peut-être lié au fait que j'avais un papa imprimeur», lâche-t-elle dans un grand sourire. Peut-être. Ou alors à sa volonté de se faire la gardienne et la passeuse d'une certaine mémoire immatérielle.

Biologiste de formation, la Sierroise de 53 ans est arrivée au vin

un peu par hasard. Et par étapes. Mariée à un vigneron, elle a d'abord intégré la Jeune Chambre économique de la ville de Sierre, avant de prendre la présidence de Vinea, manifestation créée en 1994. Après une formation en muséologie, on lui propose en 2000 de reprendre le Musée valaisan de la vigne et du vin, situé à Sierre et à Salquenen (un sentier viticole réunit les deux lieux).

«Ce qui me passionne avec ce poste, c'est les possibilités de

» d'un arc, et, à cette place, brille une flamme changeante, qui passe et revient sans cesse. Nous grimpâmes tout auprès, nous nous assîmes à côté, et nous désirâmes passer à cette place des heures et des jours.» Johann Wolfgang von Goethe, sur la Pissevache, en 1779



Sierroise de 53 ans est une formidable avec les gens.

Zufferey est la garante
Et parvient même
pratiques de leurs voisins.

vigne

recherche qu'il offre, explique-t-elle. On peut s'intéresser à des gestes anodins, mais fondamentaux, qui sont à la base de la culture viticole.» Consciente que les racines roturières du vin sont souvent exclues du discours qui l'entoure, Anne-Dominique Zufferey multiplie ainsi les approches, à l'image de l'ouvrage qu'elle a consacré en 2007 aux guérites qu'on trouve dans les vignes. Le tout sans perdre de vue l'importance d'un travail



SEDIRI, NEKETHI | ANNE-DOMINIQUE ZUFFEREY

VIGNERONS DE MONTAGNE

L'une des salles du musée est consacrée aux Valaisans qui descendaient presser leurs raisins en plaine.

professionnel, avec le concours d'ethnologues, notamment.

Mais si la variété des approches la captive, c'est avant tout la rencontre avec les gens qui lui procure son énergie et son enthousiasme. Parmi les divers projets menés par le musée, celui qui lui tient le plus à cœur est ainsi lié aux enfants. «Chaque année, nous travaillons avec des classes de 3^e primaire du canton, raconte-t-elle. Chaque élève se voit confier 4 ceps de vigne, dont il doit s'occuper.» Une activité qui mêle étude théorique et travail pratique. Et permet d'instaurer des échanges entre les générations, mais également entre les cultures. «Certains enfants d'origine étrangère ont des parents qui travaillent aux vignes. Et peuvent ainsi partager cette expérience avec leurs camarades.»

Intarissable et communicative, Anne-Dominique Zufferey est pour beaucoup dans le rayonnement actuel du Musée valaisan de la vigne et du vin, attirant près de 5000 visiteurs par année – tandis que 20 000 promeneurs empruntent le sentier viticole – originaires de toute la Suisse romande, mais aussi du Valais. «Car au final, si les gens connaissent bien les coutumes de leur région, ils peuvent découvrir la manière dont on travaille dans les autres vallées du canton.»

www.museevalaisanduvin.ch

SÉJOUR VITICOLE

Un restaurant, quatre chambres d'hôtes et un bar à vin à découvrir près de Vétroz, à l'enseigne de Régence-Balavaud.

Situé en bordure de la route cantonale, à l'entrée de Vétroz côté Bas-Valais, Régence-Balavaud ne paie pas de mine. Un bâtiment moderne, bar à vin avec tapas originaux et vin ouvert, une maison plus ancienne, restaurant avec son menu d'affaires le midi. Les portes passées, on découvre pourtant un assemblage plus inattendu. Des toiles contemporaines, choisies par Blanca Imboden, la patronne, rhabillent les murs du bar. A la cave en-dessous, le jeune œnologue André Bélard concocte ses nectars. Plus loin, derrière la vieille maison, une terrasse sous les arbres distille une quiétude ensoleillée, propice pour déguster une cuisine raffinée et inventive. Enfin, à l'étage de la maison, quatre

chambres d'hôtes, originales, accueillent le voyageur, décorées selon des thématiques variées (baroque, coloniale, provençale). En quelques années, cette ancienne cave qui commerçait en WIR – une monnaie alternative – s'est muée en cadre idéal pour un séjour viticole au paradis de l'Amigne. Forte de cinq hectares de vignes, Régence-Balavaud produit près de 60 000 bouteilles par année, du Cornalin à la syrah, en passant par le Païen et la gourmande Petite Arvine. Des crus choisis, composés avec soin, à découvrir et à apprécier dans une ambiance à la fois familière et singulière, propre au dépaysement et au voyage gustatif.

Régence-Balavaud, route cantonale 267, Vétroz. 027 346 69 40. www.regence.ch



RÉGENCE BALAUVAUD

NUIT MARINE

Au Bouveret, l'école de navigation La Dame du Lac loue également ses embarcations pour une nuit. Et invente le concept de Boat & Breakfast.

Pour un couple, on embarquera sur le *Tonic 23*. Pour une famille, on préférera *Le grand bleu*. Dans les deux cas toutefois, la croisière restera immobile. Ecole de navigation, La Dame du Lac fait souffler un vent nouveau sur le port du Bouveret. Ici, le Boat & Breakfast est en passe de supplanter le Bed & Breakfast. Ou comment dormir sur le Léman, le

temps d'une nuit insolite, et profiter d'un petit-déjeuner à l'ancienne, délicieux, pain et confitures maison.

079 301 98 93. www.ladamedulac.ch



MARGUERITE MARTINOLI

LIQUEURS DÉLICATES

A Abricool, liqueurs et eaux-de-vie

se conjuguent sur un mode varié, alliant savoir artisanal et délicatesse du goût.

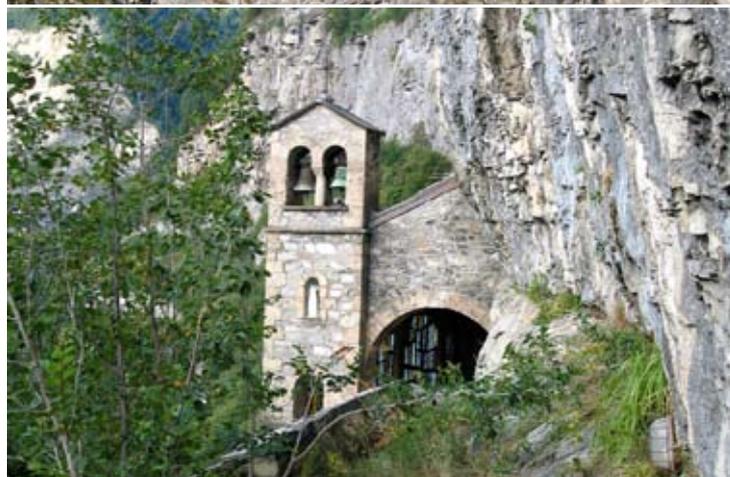
Ancienne institutrice, Véronique Mermoud a un nez. Et s'en sert bien. Pour son échoppe ou pour d'autres, elle crée depuis 2004 des eaux-de-vie et des liqueurs aux saveurs multiples. Abricots, bien sûr – apprêtés selon les saisons – mais aussi cerises, chanvre, poires ou framboises se transforment en exquis

brevages. En tout, la Fulliéraine de 54 ans propose une trentaine de produits différents, tous composés à partir d'ingrédients issus du terroir valaisan et parfois d'autres régions romandes. «Pour qu'une nouvelle création m'intéresse, elle doit me parler ici, explique Véronique Mermoud, en touchant son nez. Ensuite, j'essaie de conserver une palette, une qualité et une proximité avec la clientèle.» Sur rendez-vous, il est ainsi possible d'organiser des apéros sur la terrasse d'Abricool, mais également de déguster et de s'initier aux multiples saveurs de ces alcools artisanaux.

Abricool. Les Grands-Barre 56, Fully. 027 744 24 56. www.abricool.ch



SEDIK MEMETH



OFFICE DU TOURISME SAINT-MAURICE

CULTE MONTAGNEUX Vue d'en bas, la chapelle du Scex paraît incrustée dans la pierre. Vue d'en haut, elle offre un nid au pèlerin et une retraite aux ermites.

ÉGLISE HAUT PERCHÉE Plantée dans la roche, la chapelle du Scex contemple Saint-Maurice.

Calvaire et purification

L'escalier semble interminable. Cinq cents marches, raconte-t-on. Quatre-cent-quarante-quatre, affirment les pèlerins méticuleux. Un calvaire pour les étudiants du collège tout proche, que l'on punissait ainsi par le passé. Une purification du corps et de l'esprit, pour celui qui en fait une balade choisie. Un ouvrage fascinant pour tous, vu de près

comme de loin. Bâtie au XVIII^e siècle – même si certaines fondations remonteraient au VIII^e siècle – la chapelle du Scex semble accrochée à la roche, presque incrustée. Et conserve sa puissance mystique, son histoire spirituelle entamée avec saint Amé au VII^e siècle, même si le dernier ermite a quitté les lieux en 1997 déjà. ○