

Retour aux «Sources»

LOÈCHE-LES-BAINS ► Le Sierrois Pierre Berclaz est, depuis quelques mois, aux commandes du Relais&Château Les Sources des Alpes. Un hôtel qui vient de rejoindre la catégorie 5* Plus. Un événement fêté dans l'amitié, par un clin d'œil à la tradition.

FRANCE MASSY

Après une dizaine d'années de pérégrinations dans les 5 étoiles du monde, l'hôtelier Pierre Berclaz rentre au bercail. On peut être surpris de le retrouver à Loèche-les-Bains, lui qui a roulé sa bosse du Lausanne Palace à l'American Colony en Israël, puis Bali (The Oberoi) pour finir par une étape romaine. «Après avoir passé sept ans à Jérusalem, deux ans à Bali et quelque temps à Rome, nous étions heureux de retrouver une vie plus normale. Surtout pour nos enfants.» Trois enfants qui ont profité d'une sacrée ouverture au monde – le dernier, Claude, né à Jérusalem, a un parrain juif et une marraine musulmane – et qui passent avec bonheur d'un quotidien avec nounou et chauffeur à une vie plus simple à la montagne.

«Ils ont été bercés par l'arabe, l'hébreu... ont entendu parler anglais, chinois, balinaï et italien», nous confie Joëlle Berclaz. Pas étonnant qu'après huit mois, ils parlent couramment l'allemand et se racontent leurs secrets en... haut-valaisan!

«L'amitié, le terroir et la tradition...»

Pierre et Joëlle Berclaz, eux aussi, aiment Loèche-les-Bains. «L'ambiance entre gens du pays est très sympa. Ça m'a donné l'envie de créer une animation alliant l'amitié, le terroir et la tradition. La nouvelle du classement de l'hôtel en 5 étoiles Plus est tombée à pic pour lancer cet événement.» C'est donc une «mise en saucisses» que Pierre Berclaz a organisé. Clin d'œil à ce Haut-Valais où il se sent si bien, la journée a été baptisée «Go Wurschtü». Karine Roten comme marraine et André Jaegger, le chef étoilé du Fischezunft à Schaffhouse (19 au G&M) et président des Grandes Tables de Suisse comme parrain... Pierre Berclaz a su choisir ses ambassadeurs, tout comme il a su s'entourer d'amis. Andrea Kuonen, la cheffe du personnel du Lindner Hôtel, Jürgen Marx, le directeur du Lindner Hôtel, Leonardo Loretan, de l'Hôtel Régina Terme, le boulanger Urs Loretan, le boucher Cyrill Grichting, Horst Petermann, le fameux chef de Küsnacht, le vigneron Diego Mathier, des représentants du tourisme et bien d'autres... Tous ont mis la main à la pâte et ont confectionné saucisses et pain de seigle. Fil rouge de la journée, Der Sager, Bruno Grichting, a ponctué la fête à coup d'anecdotes et de sketches. La journée s'est terminée au Restaurant Buljes où le chef Laurent Omphalius a réinterprété avec talent, les recettes du terroir. Que du bonheur...



Joëlle et Pierre Berclaz encouragent leur chef, Laurent Omphalius, à travailler les produits du terroir. LE NOUVELLISTE



Confectionner des saucisses crée la bonne humeur. Ce ne sont pas Horst Petermann, Pierre Berclaz, Karine Roten et André Jaegger qui diront le contraire. LE NOUVELLISTE



Avant d'être séchées dans une cave sur les hauteurs de Loèche-les-Bains, les saucisses sont diposées sur des branches de bouleaux qui serviront au transport. LE NOUVELLISTE

CRANS-MONTANA

Snowgames, 11^e du nom

Le 11^e festival de glisse se déroulera les 12 et 13 mars sur le site de l'Amadeus 2006, une terrasse surplombant la station au cœur du domaine skiable.

Les Snowgames deviennent une référence pour la station de Crans-Montana de par la qualité des attractions. Dans ce grand cirque d'hiver, les athlètes font une véritable démonstration de leur habileté et de leur technique. Glisse, fun, ambiance, émotion seront au rendez-vous du week-end. Ces compétitions spectaculaires et populaires n'ont pas été réservées uniquement aux spécialistes mais bien à tous les audacieux en quête d'un peu d'adrénaline. «L'essentiel est de ne pas avoir froid aux yeux, de bien maîtriser son matériel et de ne

rien se casser», souligne l'un des organisateurs. «Pour les figures acrobatiques le principal est de ne pas décevoir le public.»

Le programme. Samedi 12 mars: de 12 à 13 heures, Big Air Jam Session. Dès 13h30, Elastic Man Contest. Dès 14h30, J't'abime ta face. Dimanche 13 mars: de 11h30 à 12h30, Big Air Jam Session. Dès 12 heures, concert, Dès 13 heures Snowblades Cross (nouveau). Dès 14h30, Water Slide Contest. Dès 15h30, Remise des prix.

Tous renseignements complémentaires sont à prendre auprès d'Olivier Mittaz au 079 214 28 25. Les inscriptions se font directement sur place le samedi dès 11 heures. CA



Surfer sur la piscine! Brrrrrr. DR

LE LUXE APPRIVOISÉ

680 pages de découvertes et de rêves... C'est le menu du guide 2010 des Relais&Châteaux qui s'offre en 2010 une marraine de charme: Carole Bouquet. Le guide accueille un nouvel établissement suisse. Le restaurant Lampar't à Hängendorf est le 29^e établissement helvétique à faire partie de l'organisation d'hôtels de prestige et de restaurants d'exception qui apprivoisent le luxe pour que vous vous sentiez comme chez vous. Trente et un nouveaux membres dans 22 pays ont fait leur entrée dans le guide Relais&Château 2010, dont une nouvelle destination: le Pérou. On annonce une année faste en recrutement pour 2010. Jaume Tàpies, président international de Relais&Châteaux, a comme objectif d'étendre l'association dans les villes. «L'idéal serait de trouver 50 établissements dans 50 villes du monde. Nous voulons nous établir dans de nouvelles régions et de renforcer notre présence dans le monde de la gastronomie.» Une collaboration avec les Grandes Tables du monde est envisagée. Focus sur la Suisse, avec Richard Guyon, le nouveau directeur, qui espère renforcer la présence de l'association dans notre pays. «Nous avons lancé une opération Smatbox «La magie de la nuit» qui semble très porteuse...»

Guide gratuit à commander sur www.relaischateaux.com/fr



Le «castor fiber» figure désormais au Musée d'histoire naturelle de Sion. LE NOUVELLISTE

PRAMAGNON

La nuit, les castors font crac crac!

CHARLY-G. ARBELLAY

Des arbres qui tombent par dizaines à la réserve de Pouta Fontana parce que les castors ont faim, il n'en faut pas davantage pour que le promeneur du dimanche s'inquiète! Non, il n'y a pas d'invasion de ce sympathique mammifère introduit en 1970 précisément dans cette réserve.

Stable. Les biologistes, Paul Marchesi et Nicolas Lugon-Moulin, auteurs d'un remarquable ouvrage sur les mammifères terrestres de la vallée du Rhône, relèvent que le nombre de castors adultes vivant dans la vallée du Rhône, du Léman à Viège, a peu varié depuis dix à quinze ans. Selon le recensement d'août 2008, il y a 114 castors en Valais, dont une vingtaine de couples: «Leur nombre a peu changé contrairement à la population Suisse, qui augmente car de nouveaux cantons sont colonisés. Dans la vallée du Rhône, le potentiel est atteint, voire en légère diminution par rapport aux milieux actuellement disponibles», relève Paul Marchesi. Les inondations catastrophiques et les crues importantes du 14 octobre 2000 ont eu

des effets dévastateurs sur les familles de castors aux abords du Rhône qui, bien qu'habituellement à un mode de vie amphibie, ont eu leurs terriers complètement ensablés. Les plus jeunes éléments n'ont pas survécu.

Des études de revitalisation de sites et des réaménagements de biotopes sont en cours dans le Chablais et en Valais central pour améliorer leur situation. «Il est normal que des arbres (de toute taille) soient abattus par le castor en hiver, particulièrement à Pouta Fontana, qui est le cœur de la population valaisanne. Il est vrai que c'est parfois impressionnant, mais rarement dangereux.» A la mauvaise saison, sa nourriture est composée en majeure partie de bois tendres. Les saules, aulnes, bouleaux et peupliers sont les préférés.

On peut voir au Musée d'histoire naturelle de Sion un castor «valaisan» naturalisé, en compagnie d'un loup et d'autres mammifères.

«Mammifères terrestres de la vallée du Rhône – Valais/Alpes vaudoises», Paul Marchesi et Nicolas Lugon-Moulin – Editions Monographic, Sierre/Rotten Verlag, Viège.



A l'aide de ses puissantes incisives, le castor est capable de cisailer n'importe quel arbre, comme ici au bord de la route cantonale Grône-Bramois. LE NOUVELLISTE

MÉMENTO

CHANDOLIN

Trophée de l'Ilhorn

Après avoir disparu quelques années, le trophée de l'Ilhorn revoit le jour le dimanche 14 mars à l'occasion du 50^e anniversaire du ski-club Ilhorn-Chandolin.

L'épreuve de super-G s'adresse à tous les amoureux de la glisse.

Pour fêter l'événement, une nouvelle catégorie voit le jour: «Elle&Lui», une équipe de deux pour s'aimer «en vitesse» sur les 550 mètres de dénivellé. 8h15 distribution des dossards, 9h30 reconnaissance, 11h premier départ, 15h30 remise des prix. Cantine sur place.

Inscriptions et informations supplémentaires: infos@chandolin.ch. 027 4751838.