



Nous ne pouvons pas réduire Crans-Montana à une station de ski... Ce serait trahir son histoire et son ADN.

■■■ au grand prix du vin suisse : un pinot noir, une petite arvine, un chasselas... « Ici, entre Lens et Loc, on compte 25 encaveurs [vignerons qui mettent en bouteilles, NDLR]. La clientèle est là. On doit jouer la carte de l'agrotourisme, miser sur le terroir et les rencontres », explique-t-il dans son carnet, nom valaisan d'un caveau de dégustation. Parmi les projets à venir, des apéros autour d'un concert de jazz dans les vignes.

Passons à l'étage supérieur, au bourg de Lens où la neige se fait de plus en plus rare l'hiver. Est-ce un hasard si la Fondation Pierre-Arnaud est venue installer là son centre d'art dont les expositions annuelles méritent le détour ? L'ensoleillement de ce grand balcon tourné vers le sud avait déjà séduit des peintres au début du XX^e siècle, dont le Valaisan d'adoption Albert Muret, qui se lia d'amitié avec l'écrivain Charles-Ferdinand Ramuz et Igor Stravinsky. Ses tableaux exaltent une vie rurale de labeur dont on retrouve des évocations au fil du parcours dédié au patrimoine bâti local : maisons paysannes, grange-écurie transformée en habitation, vieux raccard en madrier du XVIII^e siècle. Alfred Muret fut aussi un chroniqueur gastronomique célèbre, défenseur avant-gardiste des produits du terroir et chantre du bien-manger. Ce sujet nous attend plus haut. Rendez-vous sans chauvinisme avec deux Français talentueux : Franck Reynaud, cuisinier, et David Pasquiel, chocolatier.

UNE VILLE SUR UN PLATEAU

De l'avis du premier, chef de l'Hostellerie du Pas de l'Ours, Crans-Montana est devenue numéro un en Valais côté gastronomie. « Pas seulement pour les tables étoilées, aussi sur les pistes. Et grâce à des artisans passionnés dont j'ai à cœur de mettre en avant les produits. » Notez ses bonnes adresses : viandes et charcuteries des boucheries du Rawyl

et de la Lienne, fromages de l'alpage de Corbyre, liqueurs de fruits du Père Cornu, vins de Pierre Robyr et Ismaël Bonvin. Tiens, encore lui... Plus La Marmotte, la bière d'Yves Klingler commercialisée localement avec succès. « Dans un pays de vin, c'était une idée un peu folle, explique l'hôtelier-brasseur. Reconnaissons que la station a connu un quart de siècle, de 1980 à 2005, où ça marchait tout seul. Aujourd'hui, il faut se bouger, innover. Et j'adore ça. » Adepte de l'apprentissage sur le tas, le voilà même devenu torréfacteur artisanal ; 5 tonnes en 2016 pour sa première année. David Pasquiel, lui, a repris la boutique d'un confiseur célèbre pour son « Choconougat ». Très vite, l'audace créatrice du jeune artisan est remarquée. En 2013, il est sacré au Swiss Chocolate Masters ; un Français devient le meilleur chocolatier du pays ! « J'ai le projet de construire un nouveau laboratoire pour permettre la visite de mon atelier. Crans-Montana reste Crans-Montana... C'est la classe ! », avoue-t-il, fier d'être LE chocolatier de la station.

La notoriété est toujours là, les boutiques de luxe aussi, les plus prestigieuses dans la rue du Prado. En matière d'urbanisme, le bon goût n'est pas ■■■

—
**Page de gauche,
de haut en bas :**
Franck Reynaud,
chef de l'Hostellerie
du Pas de l'Ours à
Crans-Montana, a
été nommé cuisinier
romand de l'année
2017 et obtient pour la
première fois la note
de 18 au *Gault&Millau* ;
le chocolatier David
Pasquiel, sacré au
Swiss Chocolate
Masters de 2013.
À droite : la résidence
Les Mischabels,
dessinée par Maurice
Cailler et Pierre
Merminod en 1964.



La commune trouve un second souffle en altitude, là où le panorama sur les 4 000 du Valais est le plus époustouflant.

■■■ toujours au rendez-vous. Les tensions entre les six communes et l'absence d'un plan de développement commun jusqu'en 1973 laissent l'impression d'un paysage chaotique. « La station a perdu une partie de ses qualités architecturales et de son identité. On a beaucoup transformé et peu protégé. On a voulu créer un village avec des chalets au style néorustique, refusant d'assumer un statut de ville. Pourtant, la rue centrale, par exemple, présentait un caractère urbain dès l'origine », analyse l'historienne Sylvie Doriot Galofaro. Son talent de guide conférencière nous fait comprendre un siècle d'architecture et dévoile les bâtiments les plus remarquables de la station : le restaurant Farinet à la coupole en cloche Art nouveau, la résidence des Mischabels qui date des années 1960, l'hôtel Crans Ambassador à la silhouette très alpine, deux réalisations audacieuses de l'architecte Jean-Marie Ellenberger : la chapelle Saint-Christophe et la tour Super-Crans. En fait, deux espaces « naturels » sauvent Crans-Montana : les lacs et les deux golfs. Roger Moore n'y est pour rien : il détestait ce sport. Ce sont les amateurs de green qui ont bataillé pour les protéger de la pression immobilière. Têtes couronnées et célébrités ne boudent pas leur plaisir d'assister, en été, à l'Omega European Masters de golf ou au concours hippique du Jumping Longines, et en hiver au traditionnel gala de bienfaisance de la Nuit des Neiges.

TOUJOURS PLUS HAUT

Mais Crans-Montana cherche un second souffle en altitude, là où le panorama sur les « 4 000 » du Valais est le plus époustouflant. À Cry d'Er (2 220 m), le nouveau club d'altitude inauguré à Noël 2016 s'est installé dans un bâtiment de remontées mécaniques désaffecté, habillé de bois et d'aluminium. L'exploitant du domaine skiable

a investi plus de quinze millions de francs suisses et développé son propre mix musique-gastronomie en partenariat avec le Caprices Festival et un chef belge habitué des shows culinaires télévisés. Les divertissements en montagne se jouent désormais sur les pistes de ski et sur les dancefloors.

Autre gare de télécabine réhabilitée avec réussite : l'hôtel Chetzeron. Sa structure de béton devenue un cocon coloré abrite seize chambres baignées de lumière. Dans l'immense hall d'entrée, la baie vitrée ouvre une perspective inattendue sur le plateau de Crans-Montana. Une piscine chauffée toute l'année s'est installée sur le toit. La nuit venue, les hôtes dorment dans le silence des pistes désertes, isolés du monde, comble du luxe de notre époque.

Autre lieu, autre ambiance nocturne à la cabane des Violettes, un refuge du Club alpin suisse géré par Pierre-Olivier Bagnoud, guide de haute montagne, et Franck Reynaud, notre cuisinier. La communauté des skieurs de rando s'y retrouve le soir, en semaine. Peu importe la météo. Sportifs assidus de l'outdoor, souvent habitants du plateau, ils montent pour un entraînement et la convivialité d'un repas entre amis. Devant le poêle en pierre ollaire, séchoir à gants et à peaux de phoque, on discute itinéraires et temps de parcours. Une "framboisine maison" pour terminer la soirée ? « Pourquoi pas... on dort sur place. » Demain, dernière télécabine à prendre au départ des Violettes jusqu'au sommet du domaine, à 2 927 m d'altitude. Le glacier de Plaine Morte, au cœur du massif du Wildstrubel, déploie sa vaste plaine d'un blanc immaculé. La ligne de partage des eaux délimite la frontière avec le canton de Berne. Journée de schuss et pauses gourmandes pour la descente par de larges combes. Nous laissons le freerider Laurent de Martin à ses exploits : skis aux pieds, l'étudiant rejoint le bitume de Sierre et même l'amphithéâtre de son école. La scène, visible sur les réseaux sociaux, aurait pu figurer dans un James Bond avec... sir Roger Moore, of course. ■



Ci-dessus : le secteur Barzettes-Violettes sur le domaine skiable de Crans-Montana.

Ci-contre : Yves Klingler a plus d'une corde à son arc : hôtelier et brasseur, il est également, désormais, torréfacteur artisanal ; l'ancienne gare d'arrivée de la télécabine s'est transformée en hôtel : Le Chetzeron jouit d'une vue cinq étoiles !



dessus: le secteur
arzettes-Violettes
le domaine skiable
le Crans-Montana.
Ci-contre: Yves
Klingler a plus
d'une corde à son
arc: hôtelier et
brasseur, il est
ment, désormais,
torréfacteur
sanaël; l'ancienne
gare d'arrivée de
la télécabine s'est
formée en hôtel:
Chetzeron jouit
vue cinq étoiles!



CRANS-MONTANA

OÙ DORMIR • OÙ MANGER • À VOIR • À FAIRE... NOS COUPS DE CŒUR



🍷 SAVEURS SUR LES PISTES

Pour une raclette portion et une jolie part de tarte aux fruits à déguster dans un transat, la **cabane des Taules** est le spot idéal. Idem à la **buvette de Pépinet**, l'authenticité en plus, puisque le restaurant s'installe dans la fromagerie de cet alpage, producteur d'une excellente raclette AOC du Valais. Salades et assiettes valaisannes complètent la carte. À la **cabane des Violettes**, Franck Reynaud joue aussi avec le terroir: hamburger de veau (viande du pays, fromage d'alpage et pain aux céréales) ou saucisse de veau artisanale aux épices de montagne et génépi. Côté douceur, un yoghourt, poire williams, confiture de lait et pain d'épice. Au **Cry d'Er Club d'Altitude**, deux ambiances: un self avec cuisine ouverte pour les woks et préparations minute; une table gastronomique aux accents locaux et méditerranéens: raviolis à la burrata et truffes d'Alba, risotto et chips de légumes croquants, bœuf d'Hérens en tartare.



👁️ Fondation Pierre-Arnaud

Homme d'affaires français, Pierre Arnaud est tombé amoureux du plateau de Crans-Montana et a constitué une collection de peintures de l'école de Savièse. La fondation qui porte son nom a inauguré ce centre d'art, lieu d'exposition temporaire, bâti au bord du lac Louché, à Lens. Agréable restaurant Indigo. ♦ fondationpierrearnaud.ch



🏠 Hostellerie du Pas de l'Ours

Ce Relais & Châteaux, luxueux chalet de montagne avec suites inauguré en 1994, emprunte en partie la façade de l'hôtel de 1912. Franck Reynaud, marié à Séverine Bestenheider, petite-fille d'hôteliers de Montana, mêle dans sa cuisine les saveurs de sa Provence natale à celles du terroir valaisan. Autant à la table gastronomique étoilée qu'au bistrot des Ours. ♦ Tél. +41 27 485 93 33 ♦ pasdelours.ch

👁️ Architecture

Promenades architecturales dans Crans-Montana et sur le haut plateau avec Sylvie Doriot Galofaro, ethno-historienne de l'art et guide du patrimoine.

♦ Tél. +41 78 862 76 13

Visite du musée du Grand Lens et du village.

♦ les-amis-du-patrimoine-de-lens.ch



👁️ Grandeur Nature Aminona

Ce versant « sauvage », situé paradoxalement sur le site d'Aminona. Sorties nocturnes en raquettes. Parcours didactiques de ski-alpinisme. Soirées à thème accompagnées jusqu'au hameau de Colombire. ♦ colombire.ch

🍫 L'instant Chocolat

À l'œil, la qualité des délicats chocolats de David Pasquet est irréprochable; au palais idem. Cet artisan-chocolatier ne cesse d'inventer de nouveaux arômes et décors faits main avec une minutie inouïe. Les pulpes de fruits maison sont réalisées avec des produits du Valais. Sacs



FICHE D'IDENTITÉ

Située en **Valais**, à hauteur de Sierre - liaison par funiculaire en 12 minutes -, Crans-Montana est établie sur le territoire de **six communes** comptant environ **15 000 habitants** (Icogne, Lens, Chermignon, Montana-Village, Randogne, Mollens) - les quatre dernières venant de fusionner début 2017. Nées de projets distincts, **Crans** et **Montana** forment une destination touristique dotée de structures communes: office de tourisme depuis 1997, fusion des sociétés de remontées mécaniques en 1999. Dernière en date, en 2016, l'école suisse de ski (ESS Crans-Montana), forte de 350 instructeurs.

CONTACTS

◆ Crans-Montana Tourisme

Tél. +41 848221012

crans-montana.ch

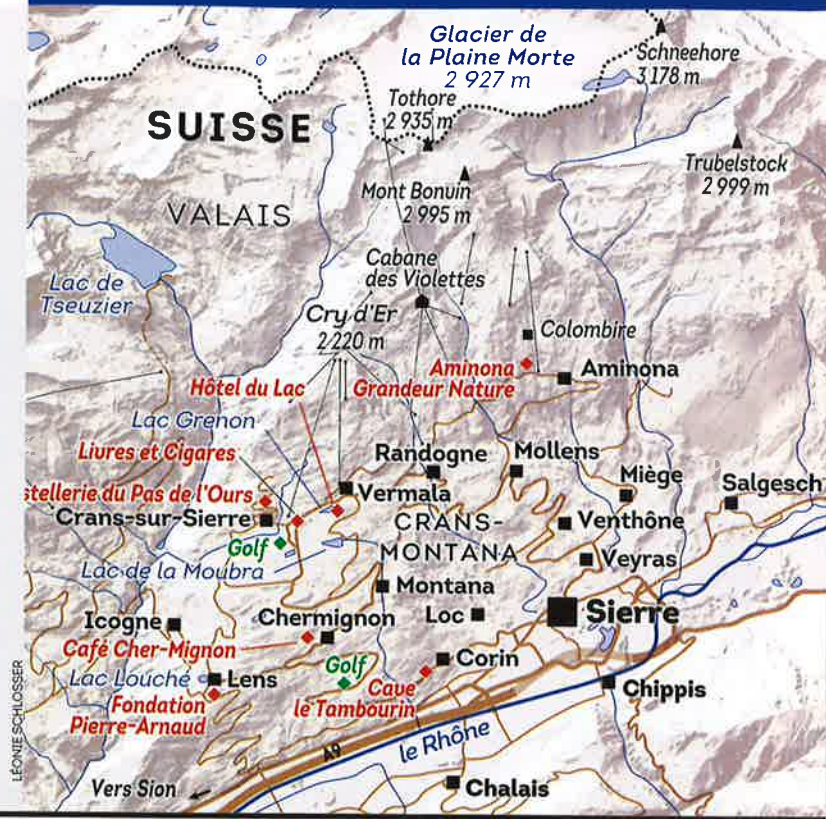
◆ Valais/Wallis Promotion

valais.ch

◆ Suisse Tourisme

Tél. 0800 100 200 99 (appel gratuit)

suisse.com



et boutiques au design bleu et brun à Crans-Montana, à Sion et Vevey.

◆ instant-chocolat.ch



🏠 Hôtel du Lac

Quel bel emplacement pour cet hôtel fondé par les grands-parents d'Yves Klingler, actuel propriétaire, par ailleurs brasseur et torréfacteur. 30 chambres regardent le panorama sur les Alpes valaisannes et le petit lac Grenon. Sur la rive opposée, le Lago Lodge offre une ambiance « auberge de jeunesse » avec chambres XXL.

◆ Tél. +41 27481 34 14

◆ hoteldulac-crans-montana.ch

🍷 Cave Le Tambourin

Pour faire découvrir ses vignes et ses vins, Ismaël

Bonvin propose trois « temps »: balade avec dégustation en plein air, apéro dans son carnetzet ou repas au caveau.

◆ 16, rue du Pressoir, à Corin

◆ Tél. +41 27456 10 80

◆ letambourin.ch

🍷 Café Cher-Mignon

L'esprit bistrot de village, à la fois raffiné et nostalgique. David Duc a repris cette affaire de famille à l'esprit bistrot de village, raffiné et nostalgique, avec Elizabeth, Québécoise tombée amoureuse de la région. Épicerie-café-restaurant et chambres d'hôtes de charme, avec terrasse sur un petit jardin. Cuisine pleine d'attention et de saveurs.

◆ À Chermignon-d'en-haut

◆ Tél. +41 27483 25 96

◆ cafechermignon.ch



◆ LIVRES ET CIGARES

D'un côté, les livres de montagne, les romans; ceux de Maxence Fermine et autres coups de cœur de la libraire, Patricia Bonvin. De l'autre, une fabuleuse cave à cigares (dont l'une dédiée au vieillissement) initiée par son beau-père, Jacky Bonvin. Un choix unique en Suisse romande de centaines de habanos: Montecristo, Cohiba et autres manufactures cubaines de République dominicaine et différents crus des Caraïbes.

◆ 60, rue Centrale ◆ Tél. +41 27481 26 34

◆ cigars-bonvin.ch