

Réconforts valaisans

Cinq jours à tutoyer des décors grandioses, à arpenter des bisses et à sacrer des vaches reines. Nous sommes en Valais, labellisé 'destination préférée de la Suisse romande', pour visiter un canton généreux, contrasté et gourmand à souhait. Raclette AOC, brisolée automnale, cépages autochtones et abricotine artisanale confirmant le vieil adage: après l'effort, le réconfort !

Evvy Werber

JOUR 1: LE MONDE APPARTIENT À CELUI QUI SE LÈVE TÔT...

...On l'espère car le rendez-vous fixé par Pascale, notre guide, est matinal: 6h30 ! On distingue à peine le pittoresque village de Vercorin, ses greniers et raccards boisés noircis par le temps. Nous sommes à 1.334 mètres d'altitude et, autant vous l'avouer, il fait frais. Une marche vigoureuse de 4 heures devrait nous réchauffer ! Direction le Vallon de Réchy, une nature sauvage, un paysage intact marqué par les glaciers. A la lueur des lampes frontales, on découvre les fameux bisses. Témoins d'une véritable épopée de la vie économique et sociale du canton,

ces canaux le plus souvent construits à flanc de coteaux avaient pour but d'irriguer les prairies afin d'obtenir le fourrage nécessaire à l'élevage des vaches. Victimes de la modernisation, beaucoup de bisses ont aujourd'hui disparu, mais d'autres constituent toujours un moyen d'irrigation ingénieux (félicitations aux ancêtres !)... et un précieux réseau de sentiers touristiques ! C'est l'occasion, suggère Pascale, de réfléchir à notre rapport à la nature et à l'obstination de l'homme à vouloir dominer cette même Dame Nature ! Le débat est lancé...

Le jour se lève sur le Vallon de Réchy. Au bout du bisse de Vercorin,

se dresse la buvette de La Lé, une halte-réconfort s'impose: thé épicié et chocolat suisse sont les bienvenus ! Les jumelles vissées aux yeux, on découvre quelques chamois qui paressent, de jolies fleurs alpines, l'eau vive de la cascade et un aigle qui fend l'air.

Mais on aura beau tendre l'oreille pour espérer écouter le fameux brame du cerf, cri rauque presque effrayant...

Bernique ! Le grand cervidé ne nous a pas attendus !





Victimes de la modernisation, beaucoup de bisses ont aujourd'hui disparu, mais d'autres constituent toujours un moyen d'irrigation ingénieux et un précieux réseau de sentiers touristiques.

sauvage, rustique, particulièrement adapté à la vie en montagne ! Dehors, le silence. La paix.

JOUR 2: LA GOURMANDISE EST UN SAVOUREUX DÉFAUT...

La deuxième partie de la rando s'avère plus sportive: c'est qu'il faut grimper pour rejoindre le chaleureux chalet d'alpage le Chiesso. A l'arrivée, le réconfort. Pascale a mis les petits plats dans les grands: en dégustation, un sirop fait maison (bourgeons de mélèze, pissenlit) précède une fondue bacchus (à base de vin rouge aromatisé) qui accueille fines lamelles de cerf et de chamois. Au milieu de la table, trône une bouteille d'Humagne rouge, un cépage autochtone qui donne un vin

Tant mieux car l'invitation à découvrir le Valais implique forcément la dégustation des produits du terroir. L'automne est une belle saison pour la nature... et l'assiette ! Les incontournables de tout bon repas valaisien, on les connaît: la raclette évidemment, à base de lait de vache cru du canton du Valais (la raclette du Valais est d'ailleurs protégée par une AOC), la viande séchée (et non fumée !) du Valais (protégée par une IGP), le vrai pain de seigle craquelé à souhait, composé de 90% de

seigle, et de composition ancestrale ou encore, la liqueur d'abricotine à base d'abricot évidemment, le fruit emblématique du canton. On goûtera également avec un plaisir certain la brisolée, un mets campagnard qui honore les châtaignes rôties et s'accompagne de fromage ou viande séchée.

On arrosera les agapes d'une bonne bouteille de vin issu d'un cépage autochtone: Arvine, Humagne blanc, Rèze... Et notre préféré: le Cornalin, un cépage capricieux, abandonné au 20^e, honoré à nouveau aujourd'hui, qui donne à déguster un vin à la belle force fruitée et épicée où se distinguent des notes de cerise noire et de girofle. C'est là un idéal compagnon du gibier du Valais !

Si vous passez par Sierre, la ville la plus ensoleillée de Suisse, on vous conseille d'emprunter le Sentier viticole qui relie l'Espace Vin du Château de Villa à Sierre au Musée Espace Vigne, installé dans une ancienne bâtisse paysanne restaurée à Salgesch. Cette promenade de 6km à travers ceps et bosquets est agrémentée de 80 panneaux explicatifs qui racontent l'homme et la vigne. De la théorie à la pratique, il n'y a un pas que l'on franchit volontiers en visitant l'exploitation de Maurice Zufferey, propriétaire-encaveur de 8,5 hectares de vigne à Murraz-sur-Sierre: sa Petite Arvine et son Cornalin sont épatants !



La brisolée, un mets campagnard qui honore les châtaignes rôties, à accompagner de fromage ou viande séchée du Valais.



Curiosité enfin: le vin des Glaciers, un mythe œnologique qui se déguste uniquement dans les caves du village de Grimontz. Le principe du Vin du Glacier est extrêmement simple: les tonneaux ne sont jamais vidés et chaque année du vin nouveau est ajouté à l'ancien - le plus âgé pouvant avoir plus de 125 ans !

Autant le savoir, ce vin ne s'achète pas, il se déguste uniquement dans les caves d'Anniviers, tiré directement depuis le tonneau. A moins de connaître un habitant de la vallée disposé à partager un verre de sa réserve personnelle, il ne reste qu'une occasion de le découvrir: lors des visites organisées par l'Office du Tourisme de Grimontz. La Cave de la Bourgeoise

de Grimontz abrite entre autre le célèbre Tonneau de l'Evêque, dont le vin date de 1886. Autrefois destiné à l'Evêque, il est aujourd'hui également servi aux hôtes de marque lors d'occasions spéciales.

grimontz@anniviers.ch

JOUR 3: LA VACHE D'HÉRENS REINE DES PÂTURAGES

Du nom de sa vallée d'origine, la vache d'Hérens est l'emblème du canton du Valais. Cette vache, «*on l'aime, on la bichonne. Certains propriétaires se tatouent même sur le bras la tête de leur favorite !*», nous lance notre guide. Il faut dire que cet animal robuste au caractère bien trempé n'est pas une vache comme les autres: elle est l'héroïne de combats de reines - la finale nationale de la race d'Hérens consacrant la reine des Reines !

Pas la peine de préciser que son propriétaire n'est pas peu fier de ce titre ronflant glané par sa reine et remporté cette année, à l'issue d'une finale homérique, par la belliqueuse Frégate !

JOUR 4: RANDONNÉE AVEC VUE SUR LA VALLÉE DU RHÔNE

Après un solide petit-déjeuner au pain de seigle, on monte dans la télécabine de Nendaz pour atteindre Tracouet (à 2.200 m d'altitude) et emprunter un sentier panoramique ludique:

des activités et des panneaux d'informations apportent en effet des détails sur la faune et la flore de la région. C'est le rendez-vous familial par excellence, d'autant que la terrasse du restaurant Tracouet offre une magnifique vue sur la vallée du Rhône et les sommets connus comme le Bietschhorn et le Mont-Blanc. Et quand le soleil darde ses rayons sur le lac (invisible en hiver évidemment), c'est tout bonnement paradisiaque...

Retour à Nendaz pour une petite balade explicative entre monuments du vieux village, greniers et raccards posés sur des piliers et palets... pour éviter que les souris n'y entrent, pardi !



La vache d'Hérens est l'héroïne de puissants combats de reines...





JOUR 5: UN SPA BIEN MÉRITÉ

C'est *The Place To Be* pour se ressourcer en toute sérénité: l'hôtel 4 Vallées à Nendaz, un endroit délicieusement cosy, flanqué d'un spa inoubliable et d'une piscine extérieure chauffée, le tout braqué sur un panorama grandiose. Et l'on pèse nos mots. Conçu sur deux niveaux, cet espace dédié à l'eau rappelle le décor naturel de la région et est traversé par un bisse !

On y passe volontiers une journée à tester toutes les infrastructures: piscine évidemment mais aussi grotte de sel, de glace, sauna bio, finlandais, parcours kneipp, bassin de flottaison, bassin de nage à contre-courant, jacuzzi, sans taire 7 salles de traitements pour des instants cocooning personnalisés. Les produits utilisés sont certifiés bio et produits avec des fruits et herbes du Valais. Un sans-faute. ■



LOGER

Hôtel 4 Vallées (4 étoiles supérieur) à Nendaz: coup de cœur pour ce nouvel établissement de style contemporain au charme certain: resto bistrannique, piano bar, bar à cigares, suites avec cheminée, spa, piscine avec vue sur les Alpes. On y resterait (voir nos photos). www.hotelnendaz4vallees.ch

Hôtel Victoria, au coeur du vieux village de Vercorin. Etablissement familial à l'accueil chaleureux. Possibilité de dormir dans deux raccards et un vieux grenier de 200 ans transformés en chambres romantiques. www.victoria-vercorin.ch

Grand Hôtel Bella Tola & St. Luc à St-Luc: un hôtel historique et de charme, spa d'altitude. www.bellatola.ch

Hôtel Le Terminus à Sierre: hôtel de style contemporain qui abrite le restaurant gastronomique Didier de Courten. www.hotel-terminus.ch

Boutique Hôtel Le Hameau les Clèves: inclut des chalets 5 étoiles avec service hôtelier et demi-pension, www.hameaulesclèves.ch

Chalet boutique Etoiles de Montagne: du très haut de gamme pour un réconfort absolu, chef à demeure, www.etoilesdemontagne.com

SE RESTAURER

Buvettes et chalets d'alpage
La Buvette La Lé du vallon de Réchy: une buvette d'alpage (1.670 m)

que l'on atteint après une jolie promenade d'une heure le long du bisse de Vercorin.

www.buvette-alpage.ch

Le Chalet d'alpage le Chieso: situé au cœur du Vallon de Réchy, ce chaleureux chalet d'alpage peut accueillir jusqu'à 8 personnes. www.valdanniviers.ch

Le Château de Villa à Sierre: un château/manoir cossu qui propose notamment une raclette concoctée avec cinq fromages différents, il vous reste alors à choisir le fromage qui vous semble le plus goûtu et à commander une 6^e assiette ! L'ambitieuse oenothèque renferme quelque 600 crus provenant de plus de 100 encaveurs - santé ! www.chateaudevilla.ch

Le Mont-Rouge à Nendaz: 14 points au Gault & Millau pour ce restaurant qui défend la cuisine de terroir et les grands vins valaisans. www.mont-rouge.ch

VOYAGER

Swiss Int. Air Lines, www.swiss.com

Swiss Pass: permet de voyager en train, en bus et en bateau de manière illimitée. Si vous voyagez avec des enfants, optez pour la carte familiale qui permet aux moins de 16 ans accompagnés d'au moins un adulte de voyager gratuitement dans toute la Suisse. www.swisstravelsystem.com

Plus d'infos sur la Suisse: www.MySwitzerland.com, info@MySwitzerland.com, 00800 100 200 30 (numéro gratuit, service disponible en français). Valais: www.valais.ch, info@valais.ch, Nendaz: www.nendaz.ch, info@nendaz.ch, Sierre-Anniviers: www.sierre-anniviers.ch