

50 ans de l'hôtel du Crêt une grande aventure familiale



L'hôtel du Crêt à Bourg-St-Pierre fête ses 50 ans. La famille Delasoie vous invite à partager leur jubilé.

Dès le mois de juin les animations vont se succéder. Revivez ce demi-siècle de vie hôtelière à travers ce numéro spécial !, pages 4 à 32

Publicités



HÔTEL DU CRÊT
hôteliers depuis 1944



Octodure Voyages
Place de la Gare 45 | CH-1920 Martigny

L'ÉVASION À PORTÉE DE MAIN !

PROCHAIN DÉPART :
Europa-Park, samedi 2 juillet 2011

Tél. 027 723 33 30 www.octodure-voyages.ch

VARONE
GRAPHIC
COLOR SION
IMPRESSION
NUMÉRIQUE

Edito

haut et bas

La session de mai du Grand Conseil a été essentiellement consacrée à la nouvelle répartition des tâches entre canton et communes. La célèbre RPT II était à l'ordre du jour. Cet exercice important pour l'avenir du Valais a donné lieu à des débats peu encourageants pour l'avenir de notre région.

Un fossé d'incompréhension s'installe sournoisement entre les deux régions linguistiques. L'exercice de nouvelle répartition veut instaurer une nouvelle forme de collaboration entre le canton et les communes. Finis les subventionnements croisés avec des taux compliqués. Une nouvelle péréquation financière doit aider les communes les plus faibles de manière globale et ensuite à elles de faire face à leurs obligations.

Ce principe de désenchevêtrement est bien admis en français, par contre il est fortement rejeté en allemand. L'incompréhension semble plus profonde qu'un simple souci de traduction. Le changement fait-il plus peur en allemand ?

Pierrot Métrailler

Les mœurs politiques



Le directeur général du Fonds monétaire international aurait commis une tentative de viol sur une femme de ménage qui officiait dans l'hôtel dans lequel il résidait. La présomption d'innocence doit prévaloir et la justice doit faire la lumière sur cette affaire potentiellement sordide. Quoi qu'il en soit, si la culpabilité de DSK devait s'avérer exacte, l'exemple donné par un des ténors de l'économie mondiale et de la politique française serait catastrophique. Si le FMI continuera de garantir la stabilité monétaire internationale, qui est son but premier, la politique française devrait connaître un véritable séisme. DSK, figure notable de la

L'image est forte, choquante pour beaucoup. Dominique Strauss-Kahn, appelé communément DSK, un de ces acronymes utilisés bien souvent pour les grands de ce monde tels JFK, PPDA ou encore BHL, a été interpellé par la police pour une sombre histoire de mœurs.

gauche et candidat potentiel, voit son avenir politique s'assombrir et l'Elysée s'éloigner de plus en plus. Cette affaire de mœurs politiques pourrait fort bien coûter cher aux promoteurs de la rose et favoriser la droite représentée par Nicolas Sarkozy et Marine Le Pen dans la course à la présidentielle, selon les dires mêmes des observateurs.

De même, le petit parti radical de Jean-Louis Borloo pourrait également être favorisé et ceci au détriment de l'UMP qui peine encore à étoffer son discours écologique. Bref, la campagne politique pour l'accession à l'Elysée semble déjà bien entamée. Une grossesse éventuelle à l'Elysée, un candidat potentiel pris dans une sombre histoire de mœurs, une Marine qui revient

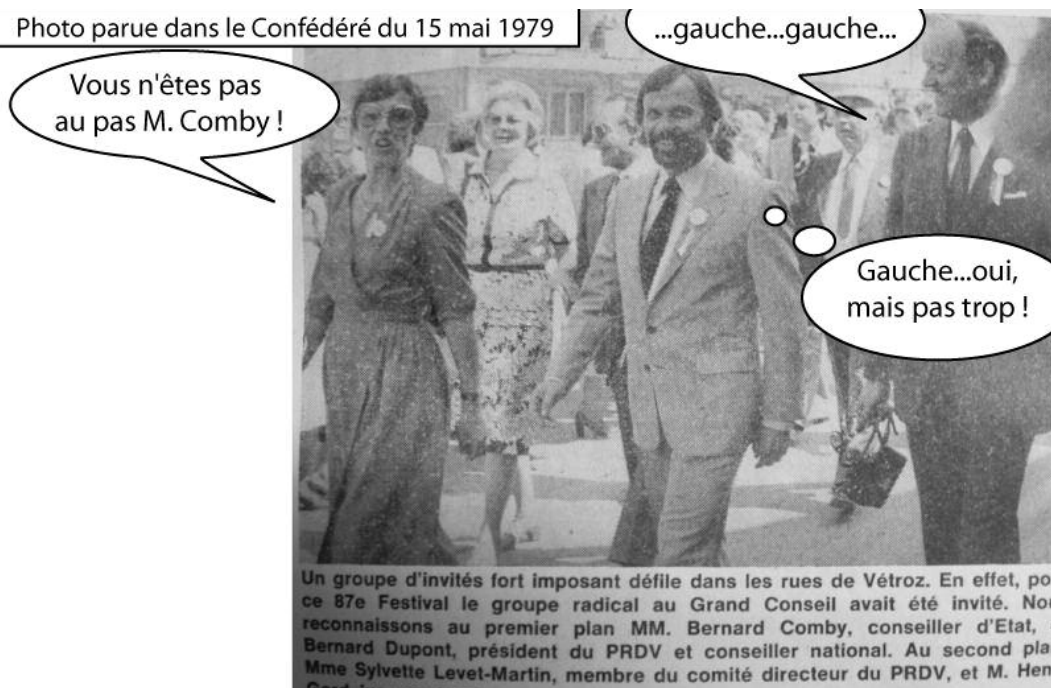
sur les dires de son père afin de faire bonne figure et d'être considérée comme présidentielle, sont autant d'éléments qui préfigurent d'une campagne riche en rebondissements.

A côté de la France, nos élections fédérales de cet automne paraissent bien ternes...

Georges Tavernier,
Président du PLR Valais

La photo de la semaine

Photo parue dans le Confédéré du 15 mai 1979



IMPRESSUM

Editeur

Confédéré SA

Rédacteur en chef

Pierrot Métrailler

Contact:

CP 216, 1920 Martigny

Tél. 027 722 65 76

redaction@confedere.ch

www.confedere.ch

Abonnement annuel: 99.-

Diffusion hebdomadaire

Photos: tous droits réservés

Impression : Schoechli,
Martigny/Sierre

Qui a peur des immigrés ?



Un rappel s'impose : 3 % de la population mondiale vit dans un autre pays que celui de sa naissance. Cela représente quelque 190 millions de personnes. Virtuellement, cette population constituerait le cinquième pays du monde !

Sans, de surcroît, comptabiliser les clandestins.

Que pensent la population suisse et ses leaders de la gestion de l'immigration par les autorités helvétiques ? Un récent sondage intitulé «Etude Sophia 2011», réalisé par l'institut MIS Trend et communiqué la semaine dernière aux participants du Forum des 100, révèle que la politique en matière d'immigration ne semble pas trop contestée. Même si c'est elle qui a souvent terni l'image de la Suisse à l'étranger. En fait, les attitudes les plus restrictives concernent avant tout les réfugiés et les sans-papiers. Mouvement migratoire imprévisible, s'il en est. Les révolutions et autres conflits, mais également les grands changements climatiques annoncés, pourraient valoir une nette augmentation des flux ces prochaines années.

Selon les résultats du sondage précité, la moitié des Suisses auraient pourtant plus de difficultés à accepter les étrangers vivant sur leur sol qu'auparavant. Les Allemands émettent plus de réserves que les Romands. Il est, notamment, reproché aux nombreux nouveaux arrivants leur peu d'enthousiasme à s'intégrer. Un fossé culturel est souvent relevé comme un frein à l'intégration. D'aucuns redoutent un durcissement des relations et une cohabitation plus chahutée dans une dizaine d'années.

C'est oublier que l'immigration a globalement des retombées positives sur le développement des

pays d'accueil. Imaginez qu'entre 2015 et 2040, l'Union européenne aura besoin de quelque 150 millions d'immigrants (selon des sources des Nations Unies) pour combler le déficit de population active. L'Italie et l'Espagne, par exemple, terres d'émigration durant des décennies, ont aujourd'hui besoin de forts contingents d'immigrés. Par ailleurs, indicateur parmi tant d'autres, l'argent envoyé par les migrants à leurs pays d'origine est deux fois supérieur aux aides allouées par les pays riches.

Et la Suisse dans tout cela ? Elle devra, à l'horizon 2020, selon les prévisions communiquées par l'OCDE, renforcer l'immigration de remplacement pour atteindre ses objectifs démographiques et économiques. Elle appartient à l'ensemble des pays affectés, à court terme, par l'évolution négative de sa population active. Le vieillissement de la population indigène est quelque peu compensé par l'arrivée d'une population plus jeune. De quoi booster également la natalité. Le Conseiller fédéral Didier Burkhalter, présent au Forum des 100 de Lausanne, l'a affirmé haut et fort : **«Grâce à l'immigration, nous avons gagné du temps pour rénover l'AVS»**. Voilà qui méritait la citation et alimentera la réflexion des plus farouches opposants à une Suisse raisonnablement ouverte au monde.

Jean-Daniel Barman

La chute



Dominique Strauss-Kahn est-il coupable ou non dans l'affaire sordide qui lui vaut mille misères aux USA ?

La justice est la même pour tous diront en chœur les naïfs. Alors que la justice américaine est une justice d'une société barbare, d'une société de système, s'en référer est une atteinte aux concepts de civilisation.

Elle dit par exemple que Simpson n'a pas tué sa femme pénalement mais l'a fait civilement !

Elle a une justice d'exception pour Guantanamo ? Elle condamne à mort chaque année des innocents, des enfants et des adolescents. Les USA veulent faire croire au monde, au travers de leurs séries télévisées, que leur justice est exemplaire alors que les USA ne participent pas au Tribunal pénal international et n'ont pas signé, avec la Somalie !, la déclaration universelle des droits de l'enfant.

Dans l'affaire DSK il ne faut pas s'attarder sur l'aspect judiciaire mais sur le thème : «A qui profite le crime» ? Aux USA, bien sûr, qui placent ainsi, à peine un jour après l'incident, à la tête du FMI John Lipsky qui saura drainer l'argent de cette institution vers les intérêts, US plongeant quelques pays européens dans la difficulté, difficulté à laquelle DSK était sensible. Je ne vous parle pas de l'Euro.

C'est qu'il faut savoir que les USA sont en quasi-faillite. Dès lors, face à ces milliers de milliers de Dollars, DSK ne pèse guère.

La Suisse, oublieuse, a du subir le racket américain avec les fonds juifs, le dossier des subprimes, celui de la liste grise du G 20, sans compter les amendes diverses d'entreprises alors que les USA violent les règles de l'OMC à journée faite.

Si DSK bénéficie de la présomption d'innocence, les USA, pour moi, bénéficient de la présomption de celui qui pourrait tout ce qu'il touche. Et la soubrette, me direz-vous ? Elle n'avait qu'à frapper avant d'entrer et laisser la porte ouverte derrière elle comme le font toutes les personnes en service d'étage dans les hôtels du monde entier.

Sans avoir une sympathie particulière pour DSK, le dernier volet de ses mésaventures américaines va éclaircir le débat politique français, le Centre pourrait y avoir une chance désormais.

Adolphe Ribordy

Une aventure familiale

La famille Delasoie est dans l'hôtellerie depuis 1944. Au préalable, Louis Delasoie, père d'Antoine Delasoie et fondateur de l'hôtel du Crêt, était meunier au moulin d'Etiez.

Par la suite, il acheta le Buffet de la Gare de Sembrancher. Il avait deux fils. N'ayant pas assez de ressources pour faire travailler tout le monde dans cet établissement, il partit à Bourg-St-Pierre à l'auberge des Charmettes, petit chalet toujours visible aujourd'hui en face de la maison communale. Il emmena Antoine qui avait fait son apprentissage de caviste chez Orsat et laissa Jean et sa femme Elisa au Buffet de la Gare de Sembrancher.

au travail

Louis y servit, avec l'aide de sa femme Marie et de son fils Antoine, les ouvriers construisant le barrage des Toules. Ceux qui creusèrent le Tunnel du Grand-St-Bernard vinrent ensuite. Plus tard, il délaissèrent le chalet des Charmettes pour ouvrir, juste à côté, la nouvelle auberge des Charmettes.

les Charmettes

Cette auberge, ouverte en 1973, est

aujourd'hui tenue par la petite-fille de Louis et Marie, fille d'Antoine et Irène, Danielle Tornare, femme de Gilbert Tornare, ancien président du parti radical valaisan et président actuel de Bourg-St-Pierre.

Louis, Marie, Antoine et Irène décidèrent de construire un nouveau bâtiment sur la future route du Grand-St-Bernard : L'hôtel du Crêt. D'autres petits-enfants et arrière-petits-enfants de Louis et Marie ont travaillé dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie.

les petits-enfants

Du côté d'Antoine : Charly et Louis sont encore aujourd'hui à l'hôtel du Crêt avec leurs femmes respectives, Josiane, femme de chambre puis serveuse depuis 38 ans et Josette, femme de chambre depuis 1977. La petite-fille, Danielle, est, elle, toujours à l'auberge des Charmettes.

Quant à Jeanine, elle a travaillé au début aux Charmettes, en-



L'hôtel du Crêt à sa fondation en 1961

suite à l'escale de Bourg-St-Pierre, aujourd'hui appelée Bordillone. Aujourd'hui, elle œuvre dans l'agriculture avec son mari Jean.

Enfin Marcel, qui n'a pas réellement travaillé dans l'hôtellerie, quoique ayant souvent donné des coups de main. C'est à cette occasion qu'il a rencontré sa femme Myriam qui travaillait comme serveuse à l'hôtel du Crêt.

Du côté de Jean : Dominique a travaillé au Buffet de la Gare de Sembrancher puis, en 1983, il fit un passage à l'hôtel Kluser de Martigny. Aujourd'hui, il est à l'hôtel Bel Air de Leysin.

les arrière-petits-enfants :

Même si tous les arrière-petits-enfants ont, de par leurs parents, mis la main à la pâte dans les différents établissements que leurs parents ont exploités, ils n'ont pas tous continué dans la branche.

Les petits-enfants d'Antoine : Stève, fils de Charly, cuisinier à l'hôtel du Crêt et président des cafetiers, restaurateurs et hôteliers d'Entremont ; Grégory, fils de Louis, cuisinier au foyer soeur Louise Bron à Fully et Ludovic, fils de Danielle, cuisinier et patron à la maison de l'Agneau de Martigny avec sa femme Claudia.

SD

Les principales dates

Pour choisir l'endroit où siègerait le futur hôtel du Crêt, Louis privilégia le lieu actuel car il y avait un fort militaire juste en-dessus «et donc sous un fort on ne risque rien.»

La construction débuta en 1959 sur la future route du Grand-St-Bernard. L'hôtel du Crêt a été ouvert

en 1961, la route du Grand-St-Bernard n'était, elle, ouverte que dans un sens.



Le premier agrandissement de l'hôtel du Crêt en 1967

premiers clients

Le restaurant accueillit son premier client le 9 juin, jour de son ouverture. Quant à l'hôtel, les premiers pensionnaires arrivaient le 11 juin dans des chambres toutes neuves bien que les balcons n'aient pas encore de barrières.

Cette première construction comptait : 10 chambres d'hôtel, 50 places en brasserie, la station essence Caltex et le bazar.

agrandissements

Le premier agrandissement est survenu en 1963 avec la construction de la salle à manger et de 10 chambres supplémentaires.

En 1967 une amélioration amena

la construction du jeu de quilles et du tir à la carabine.

En 1980, avec l'agrandissement du café, un petit coup de neuf fut le bienvenu partout. Le dortoir de 20 places a été construit en 1984.

En 1991, une nouvelle augmentation de 20 chambres fit passer l'hôtel à une capacité totale de 80 lits.

aujourd'hui

L'hôtel du Crêt compte 40 chambres, les chambres des employé-e-s comprises, 50 places en brasserie et 100 dans la salle à manger, la station Jubin, le bazar et la salle de jeu billard / flipper / baby-foot etc.

SD

La Famille Delasoie

une tradition hôtelière peu commune

La présence de la famille Delasoie dans l'hôtellerie à Bourg-Saint-Pierre a donc 50 ans. Mais il convient de remonter quelques années auparavant à Sembrancher.

C'est là que Louis Delasoie et son épouse, en se portant acquéreurs du Buffet la Gare en 1944, ont ouvert une tradition hôtelière qui en est à sa quatrième génération. Venant de Vollèges où il exploitait le Moulin d'Etiez, Louis Delasoie a immédiatement trouvé sa place dans la communauté voisine. Il faut dire que son patronyme est de Sembrancher.

L'homme était réfléchi, pondéré avisé et surtout, il avait une sens du commerce inné... Le Buffet de la Gare a connu sous son impulsion un dynamisme réel et un développement intéressant. Ce dynamisme fut renforcé par l'inauguration, en 1953, de la ligne ferroviaire Sembrancher-Le Châble.

Il faut dire que dans les années 1950 l'Entremont était en ébullition économique, puisque avec cette nouvelle ligne ferroviaire les échanges étaient facilités entre Bagnes et le reste du district et

Martigny. Cette ligne est aussi et surtout le fruit de la construction du barrage de Mauvoisin.

Verbier esquissait ses premiers pas dans le domaine du tourisme hivernal et déjà on parlait du futur Tunnel du Grand-Saint-Bernard.

C'est donc en visionnaire avisé que Louis Delasoie avec sa famille, ses deux fils notamment, Jean et Antoine, s'installèrent à Sembrancher, à un point central et crucial, à cette époque, pour les échanges et surtout pour le commerce.

Evidemment, depuis là Louis Delasoie observait ce qui se passait en Entremont et notamment dans le Haut Entremont.

Les Toules, le barrage hydroélectrique de Bourg-St-Pierre était en gestation, le Tunnel en était déjà à ses premiers sondages et à ses tractations internationales.

La question a dû se poser plusieurs fois à cet homme entreprenant sur la création d'une nouvelle entreprise hôtelière.

On imagine aussi les discussions avec sa femme Marie et ses fils.

La décision est prise : on ira à Bourg-Saint-Pierre.

L'achat de l'auberge des Charmettes sera la première étape puis l'hôtel du Crêt sera construit. Ce sera la prochaine étape en 1961 et son ouverture coïncidera avec l'ouverture du Tunnel du Grand-Saint-Bernard trois ans plus tard.

Louis Delasoie et son



Le Sembrancher-le-Châble en construction. On distingue en fond le Buffet de la Gare, l'endroit était vraiment stratégique à l'époque. Photo Médiathèque Valais

épouse seront à Bourg-Saint-Pierre avec leurs fils Antoine le cadet alors que Jean, l'aîné, restera à Sembrancher, poursuivant la gestion du Buffet de la Gare.

Sembrancher

Sous l'impulsion de Jean Delasoie et de son épouse, Elisa, puis plus tard de leur fils Dominique, lequel aussi devait poursuivre la tradition hôtelière, le Buffet de la Gare devint le lieu incontournable des voyageurs ferroviaires et de la jeunesse.

Il faut savoir qu'à la même époque se fondait le Club des patineurs du chef-lieu d'Entremont et que la patinoire se trouvait à quelques mètres du Buffet de la Gare.

Jean Delasoie fut un fervent supporter du CPS, mieux, il laissait ouvert son établissement des nuits entières avec vin chaud je vous prie, lorsque la jeunesse du village arrosait la surface de glace naturelle. Il fut membre du comité de ce club alors que son fils le présidera.

Bourg-St-Pierre

Pendant ce temps à Bourg-Saint-Pierre, l'hôtel du Crêt connaissait, lui, un succès grandissant sous l'impulsion du fondateur de la dy-

nastie, de son fils Antoine et de son épouse Irène, née Taramacaz, elle aussi ressortissante de Sembrancher.

Les enfants prirent petit à petit le relais et une part de plus en plus importante à la gestion de l'établissement.

Et voilà comment naît ainsi une tradition hôtelière familiale hors du commun.

conclusion

On ne peut que s'émerveiller devant l'esprit d'entreprise de la famille Delasoie, mais aussi devant cette volonté de maintenir une tradition hôtelière peu commune.

Que ce soit à Sembrancher ou à Bourg-Saint Pierre les Delasoie, comme on dit, sont une référence et leurs qualités familiales par les temps qui courent sont à mettre en exergue.

Ry




Le Buffet de la Gare vers 1950. On reconnaît Marie Delasoie, épouse de Louis. Photo Médiathèque Valais

La passion
du sport chic

**CAMEL
ACTIVE**

**CRETTAVENTURE
CAMEL ACTIVE VALAIS > RIDDES**



L'Arbre de Vie

**Nathalie
Schwitzer**
Kinésiologue

Rte de Fare 32
1908 Riddes
027 565 85 21
079 653 85 20
natou456@gmail.com
www.l-arbre-de-vie.ch

Petrole-carbona SA
MAZOUT - BENZINE - DIESEL
case postale 313 - 1964 Conthey



Serge Ramuz
Directeur
079 607 67 17

La chaleur sympa

T. 027 346 52 00 - F. 027 346 52 10
E-mail sramuz@tamoil.com
Site www.petrole-carbona.ch

**L'ARBRE DE VIE
INSTITUT DE KINESIOLOGIE**
soigner autrement

La kinésiologue Nathalie Schwitzer nous donne quelques éléments afin de nous familiariser avec cette méthode encore peu connue. La kinésiologie est une méthode qui aide à acquérir les outils essentiels pour gérer au quotidien stress et émotions et améliorer nos capacités dans tous les domaines : école, travail, sport, relation, communication...

La kinésiologue utilise un test musculaire de précision, des techniques de médecine chinoise et orientale pour repérer les zones du corps qui sont atteintes par un problème propre à la personne. Pour atteindre la guérison, différentes méthodes sont utilisées telles que :

la santé par le toucher (Touch for Health) pour aider à atteindre son équilibre et son harmonie;
le BRAIN-GYM système qui permet de sortir tout le potentiel caché.

Après plusieurs séances le patient va être libéré de ses émotions du passé qui bloquent les perceptions du présent.



EURO NCAP
www.euroncap.com
TEST 2009
CO2
HYUNDAI - Hyundai

**NEW
HYUNDAI ix20**
dès Fr. 18'990.-

Concessionnaire direct:
CLIP AUTOMOBILES SA
Rte Cantonale 32
1964 Conthey
Tél. 027 346 64 24



Letjen 
REMORQUES

**Remorques
Caravanes**

SARIS - HUMBAUR
BÖCKMANN
dès Fr. 799.-

Route Cantonale
Conthey-Vétroz
Tél. 027 346 12 06

Hôtel du Crêt

des générations au service de leur idéal

Le président de Gastrovalais livre sa vision de Bourg-Saint-Pierre, de l'hôtel du Crêt et de la dynastie familiale. Il nous parle des hommes qu'ils a côtoyés.

Difficile pour un président d'association de parler d'un établissement que l'on connaît peu, car pour le Valaisan du centre que je suis Bourg-St-Pierre a longtemps fait partie de ces localités que l'on connaît de nom, mais que l'on ne sait pas situer et lorsque l'on s'essaye à le faire, ce n'est peut-être pas nécessairement en Suisse qu'on la place. Même les cours de géo valaisanne n'ont pas été d'un grand secours.

souvenirs

Ma vision de Bourg-St-Pierre a longtemps été celle d'une route bordée de stations-services. Enfant, mon père nous amenait de temps en temps à Aoste, et si parfois l'on s'arrêtait boire un sirop (peut-être même à l'hôtel du Crêt), la plupart du temps nous ne faisons que passer, ignorant même du coup qu'un village s'y trouvait.

Un bâtiment, tout chargé d'histoire qu'il peut être, ne serait rien sans les hommes et femmes qui ont participé à cette histoire. Et dans le cas de l'hôtel du Crêt, on pourrait parler sans problème d'une dynastie Delasoie.

Gilbert

Ma première rencontre avec cette dynastie ne fut pas, et c'est là tout le paradoxe de la vie, avec un membre direct de la famille. Gilbert Tornare, en effet, s'il fait actuellement partie de ce cercle familial, l'est par mariage. Le Valais lui-même est un grand village. Et quand il y a plus de 30 ans qu'on fait de l'armée, que l'on grade un peu et notamment dans ce qu'on ap-

pelle la «voie verte», c'est-à-dire ceux qui s'occupent du ravalement, on n'a pas le choix que de tous se connaître. Et gravitaient dans ce milieu à l'époque quelques restaurateurs, Dominique Kluser de Martigny, Gilbert Tornare et moi-même. Ce fut la 1^{re} fois que je pus enfin situer Bourg-St-Pierre. Gilbert, à l'époque, était ce qu'on peut qualifier une «force tranquille», c'est en tout cas le souvenir que j'en garde. Calme mais de caractère et sachant très bien ce qu'il voulait, tous ont apprécié son côté camarade, car toujours prêt à aider les autres. Assistant de loin à sa carrière politique, principalement à la tête de la commune, j'ai eu l'occasion de le retrouver comme député où il a eu toujours à cœur de défendre, en plus de sa région, notre profession, méritant par là tout notre respect. Même si le sujet de l'interdiction de fumer ne nous a pas permis de suivre la même voie.

Charly

Ensuite, ce fut le tour de faire connaissance de Charly. Plus discret, il n'en n'est pas moins tout efficace. Ce ne sera sûrement pas Jean-Pierre Osenda, ancien président de la section d'Entremont, qui me contredira, Charly a effectué pour cette section un travail considérable. Toujours présent, toujours prêt à rendre service avec le sourire, ce genre de personne est indispensable pour de nombreuses associations. Un vrai cafetier-restaurateur, pétri d'un idéal, sert et rend service au autres, donne aux clients qu'il sert un

moment d'amitié, de sympathie et l'envie de revenir.

Marcel

Après Charly, vint Marcel. L'eau et le feu, autant l'un brille dans l'ombre avec compétence et diligence, autant le second apprécie les feux de la rampe et un parterre devant lequel s'exprimer. Mais s'il le fait, c'est dans la grande tradition Delasoie, non pour lui mais pour une cause. Marcel a défendu, pêle-mêle, les cafetiers (normal me direz-vous), les peintres, les menuisiers et je ne sais plus toutes les professions dont il a fait partie. Rejoignant son beau-frère Gilbert sur les bancs du Grand Conseil, ils ont conjointement défendu de manière «radicale» l'ensemble de l'économie de notre canton. Conscientieux, responsable, Marcel est l'homme sur qui un président d'association peut se reposer. Pierre angulaire de l'UVAM, il se jette à fond dans les batailles, tel un lion, prêt à mordre pour défendre sa (notre) cause, que ce soit au niveau cantonal ou national, rien ne l'arrête...

Stève

And the last but not the least. Le «petit dernier» Stève. Je l'ai connu il y a quelques années lorsqu'il faisait une formation complémentaire dans le tourisme. Je fus désigné pour être son directeur de travail de diplôme. J'ai trouvé en Stève bien sûr les qualités de la dynastie ainsi qu'une fraîcheur et une spontanéité fort sympathique. Elevé dans les traditions familiales, la politesse, la disponibilité et l'engagement ne sont que des notions basiques et normales pour les Delasoie. J'ai eu le plaisir de le voir remplacer Jean-Pierre Osenda comme

président régional de la section d'Entremont et je ne peux que constater que la dynastie suit sont cours. Compétence et qualités humaines se retrouvent chez Stève et en font un collaborateur précieux. Encore dans la fougue de la jeunesse, il faut parfois le freiner avant qu'il ne renverse toutes les montagnes du canton. Bercé dans la profession, c'est tout naturellement qu'il a repris les rênes de l'entreprise familiale et avec le cercle familial autour de lui, il ne pourra que mener à bien cette mission. C'est en tout cas tout le mal que l'on peut lui souhaiter.



François Gessler, président de Gastrovalais

Dévouement, Engagement, Lutteurs, Altruistes, Sérieux (Sociables), Orientés clients, Indépendants, Exigeants avec eux-mêmes, même leur nom reflète les qualités familiales.

Merci à la famille Delasoie de tout ce que vous apportez à votre région, vos amis, vos clients et collègues. Continuez à être vous-mêmes, ce sont ces qualités qui vous font aimer et être aimés.

François Gessler
Président Gastrovalais

Biselx & Cie

Promotion immobilière
1937 Orsières

biselx@bluemail.ch Biselx Maurice 079 663 14 24
www.immostreet.ch/momo Biselx Séverine 078 824 34 14

Gaillard Christian Electrojeux exploitation de jeux

Billard, Flipper, Baby-foot,
automate à cigarettes
Fléchettes et machine à peluches
Route de la Plâtrière
1907 Saxon
079/221 19 29



les Alpes-Source

Spécialités alimentaires



Tél. & Fax 027 722 33 63

Rue du courvieux 5

CH - 1920 MARTIGNY

Electricité
Téléphone
Solaire
Electroménager
Domotique
Ventes
Dépannages

AL. ELECTRICITÉ SA

Maîtrise + Fédérale



Alexandre Lattion

Place Centrale
1937 Orsières

Tel 027 783 3838

Fax 027 783 2305

Email info@alelec.ch

Site www.alelec.ch

Félicitations
Que votre fête soit belle...



BOUCHERIE DU SAINT-BERNARD SA

K. Chambovey & S. Pellaud
Place du Clocher - 1937 Orsières
Tél. - Fax 027 / 783.12.15
1938 Champex
Tél. 027 / 783.14.34

www.boucheriedustbernard.ch

marti

Ernest Marti SA, 3283 Kallnach | Tél. 032 391 0 111 | www.marti.ch



RISTORANTE PIZZERIA

CHEZ EDI

di Claudia Padovani e Edi Clos snc

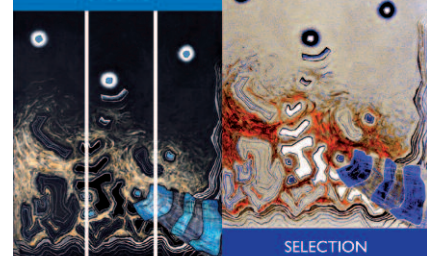
11010 GIGNOD Valle d'Aosta
Le Plan du Château, 8
Tel. 0165.56272

Lunedì chiuso
È gradita la prenotazione

Florian Besse

Les vins de Plan-Cerisier

ORIGINE



SELECTION

L'explosion des saveurs dans le respect
de la tradition et du terroir

1921 Martigny-Croix

www.vinbesse.ch

La saga de l'hôtel du Crêt

le restaurant

50 ans d'histoire, ce sont aussi des lieux, des murs avec leur vie, leur histoire, leurs secrets... et surtout les saveurs à déguster sans retenue.

Le restaurant de l'hôtel du Crêt se divise en plusieurs parties distinctes : la salle à manger, la brasserie et le bar, la table 10 avec la télévision plasma, le kiosque et la station essence, la salle de jeux, les terrasses, les places de parc. Chacune des pièces mérite une description précise car elles n'ont pas toutes la même histoire.

la salle à manger

La salle à manger n'apparaît pas directement dès l'ouverture. En effet le premier jour d'ouverture du restaurant, en juin 1961, un message de la maison «les voyages Marti», parvient à Antoine Dela-soie. Il lui demande s'il veut accueillir des cars.

La réponse est évidemment oui ! Il faut donc construire une salle pouvant recevoir 1 à 2 cars, soit à l'époque 40 à 90 personnes. La salle à manger est construite en 1963. Elle est reliée au bar. Elle peut accueillir entre 100 et 120 personnes selon la disposition des tables.

La salle, qui a subi son dernier lifting en 2010, est digne d'un établissement de montagne avec ses poutres en bois sculpté, ses

spécimens de la faune alpine avec le mythique cerf dix cors au fond de la salle à manger entouré de deux vieux mousquetons, le sac à poil de l'armée suisse et le vieux morbier.

La salle est spacieuse et lumineuse avec des baies vitrées sur deux de ses côtés. On y sert aussi bien des plats rustiques, valaisans, suisses, de viandes, de poissons, végétariens, de saison et bien sûr des spécialités incontournables. Bref un choix important, à tous prix et de qualité.

les plats rustiques

Le coq-au-vin, la marmite Henry IV (pot-au-feu de poulet et boeuf), le boeuf bourguignon, l'assiette valaisanne maison (en période de salaison), l'assiette de viande séchée maison (en période de salaison), la croûte au fromage et ses diverses déclinaisons, les fameuses croûtes aux champignons et morilles et la fondue au fromage et ses déclinaisons (aux tomates, aux bolets etc.) embellissent une carte du terroir où le respect et la connaissance des produits sont essentiels. Le mélange à fondue est fait avec un gruyère et un vacherin de la région de Gruyère, produits par un fromager ami auxquels est ajouté un fromage gras d'alpage d'Entremont.

les viandes et poissons

Du boeuf : en filet au beurre maison - en steak au poivre vert - en tartare; du bison : en pavé



En période de chasse le décor est de circonstance

aux morilles - en tartare; du cheval : en steak aux champignons; du veau : en escalope viennoise - en émincé au curry; les poissons et crustacés: les truites au bleu et meunière - les gambas provençales; les plats végétariens: l'assiette végétarienne avec la galette de légumes; mais également tous les plats au fromage et aux champignons sans oublier les mets aux oeufs et les salades; les mets de saison en cartes spéciales : les asperges - la carte d'été - la chasse avec la selle découpée et flambée devant le client, le menu chasse, les médaillons et le civet entre autre - les mets de salaison en novembre; les divers menus de fêtes : Pâques, la fête des mères, Nouvel An, etc.

les spécialités

la potence de boeuf et / ou de bison flambée au cognac à l'orange et ce depuis plus de 30 ans, la pierrade aux 5 viandes (boeuf - veau - porc - dinde - lard), la fondue Bacchus, les patates (pommes en robe en tranches et fromage gratiné au-dessus décliné en diverses variétés), la cas-

solette d'escargots, les salades de tomme chaude et montagnarde, les viandes au feu de bois le dimanche.

les vins

Les vins sont principalement valaisans avec de nombreuses spécialités comme entre autres: l'Humagne rouge, la Syrah, le Cornalin, le Diolinoir, le Gamaret etc. et pour les blancs, outre les Fendants et Johannisberg, on y découvrira Petite Arvine, Amigne, Païen, Malvoisie etc. mais aussi des assemblages mythiques comme le sang de reines ou encore le Gally ou, en dessert, l'Eternam sans oublier les deux vins de la famille, le fendant et la dôle de Fully / Branson où se trouvent les vignes familiales ainsi qu'un petit mazot. Pour représenter chaque pays du triangle de l'amitié qui comprend la Suisse, la France et l'Italie, des vins italiens et français complètent la carte.

Tous ces vins sont sélectionnés par l'ancien président des oenologues de Suisse, M. Xavier Bagnoud qui a ouvert à Leytron, voici quelques années, une oenothèque où sont représentés pas moins de 60 encaveurs et 350 vins.



La potence est une spécialité servie depuis plus de 30 ans.

La saga de l'hôtel du Crêt

suite...

les personnalités

De nombreuses personnalités ont fréquenté l'établissement. On peut citer, entre autres et en vrac : Michel Platini (président de l'UEFA et ancien sportif) - Roger Moore (acteur) - Annie Cordy (chanteuse et actrice) - Werner Günthör (sportif suisse 3x champion du monde du lancer de poids et médaillé olympique) - Roger Bonvin (Conseiller fédéral) - Christian Constantin (architecte et président du FC Sion) - Jean-René Germanier (Conseiller national) - Corine Rey-Bellet (skieuse) - Jean-Pascal Delamuraz (Conseiller fédéral) - Justin Muriel (skieur) - William Besse (skieur et commentateur sportif) - La commission des finances du Grand Conseil - Le comité général italo-suisse du Tunnel du Grand-St-Bernard

la brasserie et le bar

Construits en 1961 et agrandis en 1980, le bar et la brasserie font intégralement partie de l'hôtel et surtout de sa vie de tous les jours et bien entendu de son histoire.

Une petite anecdote rend bien compte de la vie de la brasserie. Marie Delasoie, maman d'Antoine, était très connue en tant que joueuse de cartes invétérée.

Sa spécialité était de miser une tablette de chocolat du bazar en lieu et place d'une consommation, habituellement l'enjeu de la partie. Si elle gagnait elle remettait la tablette de chocolat au kiosque et si elle perdait elle payait la tournée. Elle n'aimait pas perdre cette brave Marie, alors quand elle avait un bon jeu, elle disait : «*On ne s'amuse pas quand on joue*».

L'hôtel est un lieu où règnent les cartes, mais d'autres jeux sont régulièrement pratiqués. Lotos ou tombolas, lors des soirées de cagnotte, des jeux de société lors de longues journées d'hiver au coin du feu de bois, où tous les dimanches y sont grillées les viandes; quelques fois, le soir, une raclette fond sous les flammes qui lèchent la pièce de fromage.

décoration

Très boisée et dans un style bistro d'antan avec les channes traditionnelles valaisannes, la brasserie est décorée par une Morgenstern et deux hallebardes de tradition suisse. Quelques petits animaux animent le lieu, un écureuil et un petit renard en-dessus du bar et l'incontournable accordéoniste mécanique, presque aussi vieux que le bar lui-même.

On y sert les mêmes plats qu'à la salle à manger ainsi que le menu du jour qui montre chaque jour un visage différent. Rythmé par les saisons, avec par exemple, tous les jeudis, les très appréciés plats de salaison comme la choucroute, les raves, le jambon à la borne, les pot-au-feu, les papets, ou alors les viandes salées par la famille ou encore, en période d'après-boucherie, la viande des cochons produite également par la famille, la fête est permanente.

La particularité familiale, suite à la volonté d'Antoine Delasoie, est de garder depuis de multiples années 3 cochons nourris avec les restes des assiettes ainsi que les lavures pour ne rien perdre.

boucherie

Deux fois par année, aux abattoirs d'Orsières, ces cochons passent de vie à trépas. Ils sont remplacés par de nouveaux petits porcelets pour continuer cet élevage qui est devenu une tradition familiale.

Par la suite, la mise en valeur de cette viande est faite, en famille par la fabrication de saucisses à manger cru, de saucissons, par la découpe des côtelettes, des filets mignons, des rôtis. Les ragoûts sont préparés avec l'aide très précieuse de la boucherie du Grand-St-Bernard à Orsières. Par contre, la traditionnelle salaison s'effectue toujours à la cave avec la recette ancestrale d'Antoine, transmise à Charly puis à Stève. Jambons et jambonneaux, pieds de porc sont salés avant d'être cuits, des pièces de boeuf et de bisons pour la viande séchée sont aussi salés sur place depuis l'année dernière. Le tout est séché avec les saucisses à l'air libre, puis dans la cave enterrée de l'hôtel où sont soignés également quel-



L'accordéoniste trône en dessus du bar depuis très longtemps.

ques fromages achetés dans les alpages de la région.

Une autre recette très demandée et très appréciée des connaisseurs est la tête marbrée cuisinée encore après la boucherie. Sans oublier les tripes à la milanaise et le foie au poivre vert qui règnent en maître dans les propositions du chef.

Bref, tout est bon dans le cochon.

le bar

Le bar c'est aussi une ambiance, un état d'esprit, le lieu de toutes les discussions, de toutes les opinions. C'est aussi l'endroit privilégié de toutes les attentions que viennent chercher les clients de tous les bars sur terre: un petit sourire, une présence, un dialogue, ou simplement quelqu'un à qui parler ou qui nous écoute.

Ne négligez jamais l'aspect social d'un bistro!!!, Stève Delasoie, Président des cafetiers et restaurateurs d'Entremont.



La brasserie et le bar offrent une ambiance conviviale.

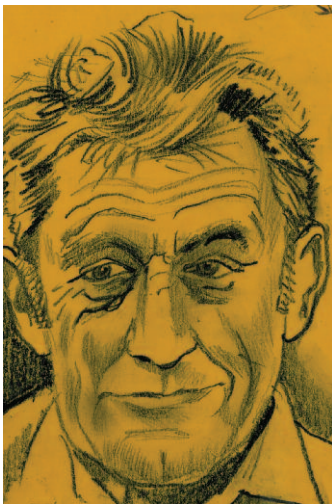
La saga de l'hôtel du Crêt

suite...

anecdote politique

Antoine Delasoie, fondateur du restaurant, décida de ne pas faire de politique pour avoir dans son bar les gens de tous les partis. Et bien mal lui en a pris, les gens du village savaient que les membres de la famille Delasoie était de tradition PRD. Mais Antoine ne voulant pas faire de politique, les radicaux pensèrent qu'il avait tourné la veste, les PDC pensaient, eux, qu'il faisait de l'espionnage pour redire aux PRD leurs discussions. Bref, personne ne savait ce qu'Antoine pensait.

C'est pour ça que pendant les périodes avant et juste après les élections, les clients boudaient le bar. Il va sans dire qu'il n'a pas fallu longtemps à Antoine pour se reprendre et par là même se repositionner dans la vie politique locale en exprimant à nouveau librement ses idées. Ce qui a eu comme conséquence de revoir apparaître les diverses personnalités et anonymes de tous partis et enfin retrouver un «Stamm» pour les radicaux et, pour les PDC, un lieu pour confronter leurs idées. *Chasser la nature et il revient au galop !*



Pierre Nicollier, le légendaire président de «La Bordillone», la cagnotte de l'hôtel du Crêt

la table 10

Juste à côté de la réception de l'hôtel, représentant un chalet valaisan avec ses ardoises sur le toit et du bois sur ses contours, la table 10 est le siège des patrons depuis toujours, c'est également le lieu où trône la télévision plasma.

C'est le lieu par excellence de tous les grands moments, principalement sportifs, mais aussi politiques ou d'actualité. Devant un écran plasma de 127 cm de diagonale, la vie du monde suscite bien des commentaires.

Coupe du Monde ou d'Europe de football, courses de ski ou de ski de fond, saut à ski, vélo, Jeux Olympiques, en gros tout y passe et l'amour du sport fait vibrer les spectateurs.

Tous ces événements sont placés sous le regard attentif de l'aigle royal chassant un lièvre près d'une immense fontaine richement fleurie et non loin de la vitrine historique de l'hôtel avec les channes allant décroissant avec en son point culminant Antoine et Irène, puis une channe par enfant et petits-enfant, ainsi que des cars miniatures donnés par les agences qui s'arrêtent dans ce lieu.

Juste à côté de l'aigle royal trône une des traditions spécifiques des bistros, je veux parler de la cagnotte. Monument érigé pour donner une bonne excuse afin de se rendre au café pour boire un verre et de revenir à la maison avec bonne conscience.

bistro

Avant de narrer ce qu'est la cagnotte, savez-vous d'où vient le mot bistro ?

Venu du russe bistro (en cyrillique: **быстро**) signifiant «vite» et datant de l'occupation russe de Paris (1814—1818). Les soldats russes n'avaient pas le droit de boire et étaient donc pressés de



L'aigle chasseur veille, du haut de la table 10, sur le majestueux écran plasma.

le faire, craignant l'arrivée d'un gradé. Énergés, ils criaient alors : «**быстро, быстро**» (*bistro, bistro !*).

La cagnotte se constitue d'une grande boîte métallique avec des fentes à numéros pour y glisser de l'argent. Le but est d'économiser pour le souper de la cagnotte qui se déroule en fin d'année. Ces économies sont l'occasion de passer un bon moment entre tous les «économés» qui ont décidé de mettre au minimum Fr. 5.– par mois sous peine d'amende. Ils n'en retirent aucun bénéfice, si ce n'est un prix préférentiel sur le menu du souper de fin d'année.

La cagnotte de l'hôtel du Crêt se nomme la «Bordillone» et son légendaire président trop tôt parti se nommait Pierre Nicollier qui a eu une histoire toute particulière avec l'hôtel du Crêt. La voici contée :

une commande particulière racontée par Marcel Delasoie.

L'hôtel du Crêt s'est implanté au bord de l'artère du Grand-St-Bernard, deux ans avant le tunnel du même nom. Mes parents, avec l'aide de mes grands-parents paternels, Louis et Marie Delasoie, assumèrent seuls l'exploitation du commerce. Mais avec l'ouverture

du tunnel en 1963, l'exercice devenait de plus en plus impensable. Un jour de forte affluence au cours duquel plus de 250 repas avaient été servis à midi, mon père fut appelé par le représentant de la maison Orsat vins à Martigny, M. Deléglise, qui le sollicitait pour une commande.

A tel point fourbu par l'intensité du travail qui durait depuis plusieurs semaines, mon père dit à M. Deléglise : «Si tu me trouves un cuisinier de suite, je te commande 1000 litres de «Rocailles». Ce défi a été immédiatement relevé par M. Deléglise qui connaissait un certain Pierre Nicollier, excellent cuisinier qui avait fréquenté des enseignes renommées et qui recherchait justement une place de travail. Il partit donc le chercher et arriva en début de soirée à l'hôtel du Crêt avec le cuisinier tant souhaité. Mon père, après quelques minutes de discussion dit à Pierre Nicollier : «*Tu commences demain matin à 8 h*» et c'est ainsi que débuta une collaboration qui dura plus de 20 ans et une amitié qui alla bien au-delà puisque que Pierrot présida la Cagnotte de l'hôtel «La Bordillone». Et M. Deléglise de faire livrer sa commande méritée...

La saga de l'hôtel du Crêt

fin

la station essence

La station essence a été construite au tout début de l'hôtel avec comme agence CALTEX puis CHEVRON, GULF, SHELL durant plus de 30 ans et aujourd'hui, suite à une volonté de travailler avec des entreprises accessibles pour leurs clients et qui ont une personne à qui parler, la maison JUBIN occupe le lieu. Elle appartient à une famille de Jurassiens pure souche avec qui nous sommes heureux de travailler.

le kiosque

Le kiosque proprement dit est non seulement le lieu où les clients viennent payer l'essence, mais bien évidemment le lieu d'achat de chiens en peluche, de chocolat, de liqueurs du Saint-Bernard, de la succulente production de la maison MORAND, des vins sélectionnés par notre oenologue, mais aussi de souvenirs en tout genre et surtout le lieu d'achat des cigarettes, achat séculaire et sujet de toutes les légendes dans la région du Saint-Bernard.

Le kiosque, bureau de change, a vu également les changements de monnaies européennes et les différents liftings de billets à travers le monde. Le Crêt a même été un point régional de la banque Crédit Suisse jusqu'en 1995.

la salle de jeux

Pour commencer à parler de cette pièce, il faut en premier lieu décrire la peinture de Brac mettant en scène deux reines d'alpage se battant à Bourg-St-Pierre au lieu-dit «plat de Ravere» près de la chapelle de la Lorette.

Lieu de détente et de loisirs on y trouve à ce jour un billard, l'un ou l'autre jeu électronique comme le flipper mais aussi un baby-foot et un juke-box.

Il n'en a pas toujours été ainsi. Même s'il a toujours été un lieu de loisirs, il fut à l'époque deux pistes de jeu de quilles qui ont vu «les cochons et les couronnes» s'enchaîner tant au rythme des concours que des apéros.

disparitions

Ces «cochons», aujourd'hui appelés Strike dans les bowlings, se disaient quand on faisait tomber toutes les quilles et étaient représentés sur le tableau du fond de la piste de quilles, par un cochon et accompagnés par une sonnerie. Ces «cochons» donc ne plaisaient pas toujours aux tireurs concentrés du tire-pipe d'à côté qui s'amusaient à tirer sur l'effigie de ce fameux cochon, ce qui marqua la fin du tire-pipe.

Il y eut également des autos-tamponneuses, conduites par certaines personnes, souffrant



Les Ferrari en route pour Monza font halte sur le parking de l'Hôtel du Crêt.

d'exiguïté, qui décidèrent de transformer le bar en drive-in en sortant les autos-tamponneuses du cadre qui leur était réservé. Il va sans dire que cela marqua également la fin des autos-tamponneuses à l'hôtel du Crêt. À ce jour en lieu et place des autos-tamponneuses et du tire-pipe se trouvent les toilettes du restaurant. Le jeu de quilles disparut quand l'hôtel a été agrandi en 1991 à cause du bruit causé dans les chambres construites au-dessus. Aujourd'hui, une petite salle se trouve à l'arrière. Elle contient une brasserie artisanale pour brasser les bières d'anniversaire de l'hôtel du Crêt.

De nos jours la petite salle sert également, lors des coupes du Monde ou d'Europe de foot, comme lieu de tournoi sur l'un des 5 à 6 baby-foot mis à disposition gracieusement des clients par l'hôtel, en partenariat avec M. Christian Gaillard, patron de Toutautomat, durant toute la durée de l'événement.

les terrasses

Deux petites terrasses jouxtent la salle à manger, l'une sur la façade ouest avec 4 tables et une vue sur le Mourin et l'autre sur la partie sud, à l'ombre de nombreux arbres, très agréable pour lire.

Elle permet de voir jouer les enfants dans un petit parc tapissé de galets et de pelouse, fermé par une petite barrière en bois.

les places de parc

Véritable casse-tête en ville, ici pas de problème, les places de parc se divisent en 4 parties. La première se compose de 4 garages pouvant être fermés pour les clients de l'hôtel ou les motards attachés à leur moto. La seconde, en aval du restaurant, peut accueillir jusqu'à trois cars ou camions. La troisième sur le côté ouest du restaurant est, elle réservée aux voitures. La dernière, en amont est la plus grande. Elle accueille plusieurs cars ou camions mais également le parc du dernier MINI WINTER RALLY avec ces 35 équipages ou encore est le lieu de rendez-vous des Ferrari allant à Monza. Cette dernière place de parc sert lors des derniers grands tournois de foot internationaux, comme lieu de matchs de mini-foot mis en oeuvre avec pas moins de 70 caisses à pommes pour chacune des 2 arènes où on jouait à 2 contre 2 avec des mini-ballons de foot sur des terrains de 12 m de long sur 6 m de large et 1,50 m de haut et deux petits but de 1 m de large et 70 cm de haut.



Billard, flipper, jeux électroniques sont sous la surveillance de la Chapelle de Lorette.

SD

Les à-côtés de l'hôtel

le service traiteur

Le service traiteur fait partie de la vie récente de l'hôtel du Crêt. Cette activité existe depuis 2003. Son but premier était de donner l'opportunité d'avoir une qualité professionnelle de repas pour des groupes à l'extérieur des murs du restaurant.

Au départ, le service traiteur est né pour répondre à une demande bien précise : fournir des repas pour des familles dès 5 personnes. En effet, ces familles nous demandaient des repas pour des petits nombres car peu de traiteurs cuisinaient pour des groupes de personnes restreints. Ils désiraient également un simple élément du menu: une plaque de gratin, un rôti, etc. Souvent ces petits groupes viennent chercher eux-mêmes le bac thermique et le servent eux-mêmes à la maison.

les débuts

Tout commença donc autour d'une plaque de gratin... Plus tard des groupes plus importants sont venus d'eux-mêmes demander de faire à manger pour des mariages, repas de sociétés, festivals de musique, repas de soutien, etc. Aucune publicité n'a été faite, à l'exception d'une petite affiche A3 au restaurant, le matériel manquait pour pouvoir répondre à une forte demande. Malgré cela la progression a été constante. D'environ 510 repas servis la première année (2003), ce service a servi, lors de

l'année record 2009, plus de 7000 repas.

équipement

Afin de pouvoir répondre à la demande croissante des grands groupes, sans pour autant oublier le but premier de satisfaire les petits clients, l'équipement a été complété.

Depuis 2 ans, la célèbre spécialité maison peut être servie en dehors de nos murs, il s'agit bien sûr de la fameuse potence.

anecdotes

Les premiers à avoir demandé et profité de l'opportunité de déguster la potence hors hôtel du Crêt, ont été les membres du hockey-club de Verbier, environ 160 personnes, par l'intermédiaire de Nicolas Reuse. Puis sont venus les joueurs du club de football d'Evionnaz pour leur souper de soutien. Avant l'arrivée de la potence au menu, la traditionnelle choucroute y était servie; le nombre de convives variait entre 60 et 80 personnes, depuis que la potence y est servie, en remplacement de la choucroute, le nombre de per-



Stève Delasoie avec ses apprenties Estelle Darbellay et Thomassine Carron

sonnes au repas varie entre 160 et 200 personnes. C'est dire l'aura de cette fameuse **potence**.

le 1^{er} mariage

Le premier mariage a été fait au lieu-dit le Creux qui se situe sous la Combe de L'A, en face de Liddes. Ce mariage a l'alpage à été traité à la pause d'un cours de marketing entre Stève Delasoie, cuisinier au Crêt et Valentine, future mariée. Valentine dit à Stève son désarroi de ne pas trouver un traiteur pour livrer à ce lieu-dit.

Stève releva instantanément le défi. Arrivé à l'hôtel il mit au courant son papa, responsable de la cuisine, qui fit un peu les gros yeux. Le lendemain, ils sont donc montés voir la route et estimer le temps nécessaire pour arriver sur les lieux de la fête. Voyant l'état de la route, Stève comprit que le challenge qu'il avait accepté allait être difficile à réaliser: 30 minutes étaient nécessaires depuis Bourg-St-Pierre pour rejoindre l'alpage sur une route digne d'une super spéciale du rallye du Valais avec, à un endroit, une pente de 20 %. Qu'à cela ne tienne, la jeep d'un oncle a été réquisitionnée et le temps nécessaire calculé.

Ces tests réussis avec un large succès, il fallu un niveau pour permettre à deux cuisiniers pliés en deux dans le coffre de la jeep, de garder à plat le bac contenant le repas. Mission accomplie pour les

premières parties du repas, ...restait la pièce montée à livrer.

Là, pour combler le déficit d'expérience, le créateur du vacherin glacé, Roger Vernay, fut contacté. Il assura que la glace tiendrait la demi-heure de trajet assez facilement dans un bac thermique.

Ce qui se réalisa sans problème, sauf que le support pour la pièce montée ne passait pas dans la jeep. Des relais ont été organisés pour tenir la structure, préalablement congelée pour aider à maintenir la glace en parfait état, en dehors de la jeep, par la grande porte arrière.

Ce mariage se déroula de la meilleure des manières.

SD



Des tables enchanteresses aussi à l'extérieur

Exemples de plats servis en traiteur

La célèbre potence - Les fondues Bacchus, Bourguignonne ou chinoise Entrées - Croûtes aux champignons - Croûtes aux morilles - Buffets de salades - Buffets froids - Terrines / pâtés - Cocktail de crevettes / saumon fumé - Assiette valaisanne etc. Les plats - Filets mignons de veau ou porc - Jambon à l'os - Divers Emincés aux champignons / moutarde / curry... - Les rôtis - Les ragoûts - Les buffets chauds variés

Le ShopPro sur
www.qlc.ch
 commandes@qlc.ch

QUI L'ÉDIT CRU
 FORTS ET LÉGUMES

OLC
 Monet
 SHOP
 FORTS ET LÉGUMES

T: +41 21 966 44 66 - Service Clients - T: +41 27 722 35 85

TAXIS
 DU
GD-ST-BERNARD

POUR TOUS VOS DÉPLACEMENTS

Jean-Claude Mathieu
1943 Praz-de-Fort

Tel +41 (0) 27 783 15 64
 mathieu.j.c@gmail.com
 www.taxi-grand-saint-bernard.ch

Tél: +41 (0) 79 217 08 27

J.A & PH
 ORSAT FRÈRES
 CAVE TAILLEFER SA

*Un Nom
 Une Cave
 Une Tradition*

**RAUSIS
 CINQUANTA SA**

INST. SANITAIRES
 INST. CHAUFFAGE
 ASPIRATEUR CENTRAL
 FERBLANTERIE
 COUVERTURE
 REVÊT. FACADES
 ETANCHEITE
 ISOLATION
 CONDUIT DE CHEMINEE

1937 ORSIERES

ATELIER 027 783 21 22
 BUREAU 027 783 22 68
 NATEL 079 220 70 13
 NATEL 078 600 45 65

Les à-côtés de l'hôtel

dortoirs

Dortoirs pour randonneur et rendez-vous privilégié des cars, l'hôtel du Crêt dynamise sa clientèle.

le dortoir

Juste à côté de l'hôtel, sous la maison de Charly Delasoie, se trouve le dortoir.

Il se compose de 2 pièces de 10 places. Il a été construit pour pouvoir accueillir les sous-officiers de l'armée suisse lors de cours de répétition. Ces salles servent aussi pour les randonneurs de la haute route.

L'armée ne venant plus dans la région, les randonneurs estivaux et hivernaux profitent toujours d'un équipement excellent pour ce genre de dortoir. Deux grands sanitaires, l'un pour hommes et l'autre pour femmes, équipés de sèche-cheveux et un couloir chauffé avec un meuble à chausures assurent un confort agréable. Dans les chambres les lits sont de taille standard et non de cabane. Une télévision par chambre les relie au monde.

Le dortoir est non seulement apprécié des randonneurs mais également des groupes sportifs venant en camp de préparation. Ils profitent de la piscine et de la salle de gymnastique de la commune de Bourg-St-Pierre.

Le dortoir fut un point important de l'étape de la PTL (petite trotte à

Léon) course de The North Face Ultra-Trail du Mont-Blanc 2010, course longue de 240 km et 18 000 mètres de dénivelé positif, véritable monument des courses à pied en montagne. Point de contrôle et lieu de repos et de restauration, l'hôtel du Crêt a été sur pied de guerre entre 4 h du matin et 3 h le lendemain, pour nourrir et accorder un peu de repos à ces 80 équipes de 2 à 3 personnes.

les cars

L'histoire d'amour entre les voyageurs et l'hôtel du Crêt existe depuis la création. Les cars s'arrêtent dans diverses circonstances.

Les cars matinaux viennent faire une halte pour le café et les croissants et poursuivent leur route en direction de l'Italie, principalement pour rejoindre les ports afin de débiter une croisière, ou encore se diriger vers les pays de l'est de l'Europe comme la Croatie.

Au retour des séjours, les clients de ces cars se restaurent avec des plats qu'ils auront pu choisir préalablement dans le car, la guide pouvant alors, 1 heure avant, passer la commande au restaurant pour accélérer et optimiser le temps d'arrêt souvent très court.

Il y a aussi des groupes pour des repas plus conséquents et plus arrosés aussi, des bons vivants profitant d'un transport sûr pour des visites éducatives et culturelles se terminant ou commençant par un repas dans la salle à manger.

clé en main

Depuis maintenant trois ans, Stève Delasoie a remis au goût du jour une initiative de Dominique et de Louis Delasoie permettant à des agences de cars étrangères de venir découvrir notre belle région.

En effet, voulant utiliser son brevet fédéral dans le domaine du tourisme, Stève créa des voyages clés en main de découverte du Valais, de l'arc lémanique et de la Gruyère. C'est en Belgique, où se trouvaient déjà les agences avec lesquelles ils travaillaient auparavant, qu'il alla vendre ces produits aux caristes et participer à des foires du tourisme et des vacances. Les produits touristiques semés chez ces caristes ne tardèrent pas à porter leurs fruits, les touristes aimant surtout le guidage local et le fait que le voyage était organisé jusqu'au bout. Nul besoin donc de réserver les attractions. Tout était fait par Stève Delasoie. Les voyages étant à thème et changeant régulièrement, l'offre est très large et les possibilités de visites sont quasiment infinies.



Stève Delasoie sait vendre les attraits de l'hôtel.

Les moments fixés dans les mémoires des touristes venus partagés un instant d'amitié autour d'un verre écoutant le carillon de Bourg-St-Pierre, concluant une ballade au flambeau, un tour du Lac de Champex, un partage spirituel à l'hospice du Grand-St-Bernard, une caresse à un chien au musée du col, un lever de soleil sur le Vélan, une grillade près d'un alpage de la Fouly admirant un combat de reines improvisé, une raclette à la désalpe du Châble ou lors d'une soirée folklorique animée par le Yodler-club de Montreux, sont magiques. Plus de la moitié de ces visiteurs revient en famille.

SD



Chambre ou dortoir, à chacun de choisir selon les circonstances

féerie

Outre le traditionnel Cervin, le Valais dévoile tous ses atouts: montagnes, petits villages, barrages, villes, lac sous-terrain, bisses, vignes, etc. Les cantons voisins ne sont pas en reste: château de Chillon, mines de sels de Bex, musée olympique, lac Léman, Montreux, musée de l'alimentation Nestlé, ou encore dans le canton de Fribourg le pays de Gruyère, riche en lieux gourmands comme le musée du Gruyère ou la maison Cailler de Broc.

L'hôtellerie à travers les âges

à Bourg-St-Pierre

Bourg-St-Pierre, de par sa situation au pied du Col du Gd-St-Bernard, a de tout temps développé le sens de l'hospitalité et de l'accueil.

Passage parmi les plus anciens entre le nord et le sud, cet axe était considéré, déjà à l'époque néolithique comme «la route de choix», ce qui s'est confirmé dans le futur, vu le développement constant de cette route.

histoire

Les premières structures d'accueil datent du temps des Romains qui, pour faciliter la traversée du Col en la rendant moins hasardeuse, construisirent des abris à distance régulière, les «mansiones».

Mais il fallu attendre encore quelques centaines d'années pour découvrir le véritable développement «hospitalier» de Bourg-St-Pierre.

C'est durant les années 1860-1870 que la première forme de tourisme pédestre commence à se développer, sous la forme d'une clientèle de passage, voyageurs divers et de pèlerins, pouvant atteindre jusqu'à 5 ou 6000 passage par année. En plus, plusieurs milliers d'ouvriers piémontais utilisaient ce passage

pour rejoindre leur lieu de travail en Suisse, avec comme conséquence un développement de petites structures d'accueil en divers lieux.

Le tourisme pédestre a même fait l'objet à cette époque d'un petit livre, en 1829, intitulé «Au tour du Mont-Blanc par le Petit et le Gd-St-Bernard».

Cette période de développement «hôtelier» dura jusque dans les années 1900, au moment de l'achèvement de la route carrossable entre Bourg-St-Pierre et St-Rhémy. La coupure fut brutale. Déjà à cette époque, les moyens de locomotion devenant plus rapides et sûrs, les utilisateurs brûlèrent les étapes et tous les relais perdirent leur raison d'être.

Mais tout n'a pas disparu, il faut dire que certaines auberges étaient fort anciennes, on peut citer l'auberge du «Cheval Blanc» ou l'auberge de la «Croix», d'anciens recueils en parlent déjà dans les années avant 1800. Durant le même époque une nouvelle auberge vit le jour avec comme enseigne «A la Colonne

Milliaire» mais qui, lors du passage de Napoléon en mai 1800, fut rebaptisée de manière un peu plus pompeuse « Hôtel du Déjeuner de Napoléon».

Ce nom lui a certainement porté chance, puisque c'est le seul établissement de l'époque qui survécut à la triste période du début des années 1900.

Il faut aussi mentionner le renouveau des années 1900, avec la construction de l'hôtel du «Combin» en 1904, la pension-chalet du «Valsorey» en 1930 et de l'auberge «Les Charmettes» en 1953.

ivresse

Pour la petite histoire, les auberges ont également causé quelques soucis aux Autorités en place, surtout au sujet du débit de vin.

Pour preuve cette publication de 1823

Le Conseil communal décide qu'en exécution de la loi du 24 mai 1803, considérant les abus qui se sont faits dans la Commune à cause de l'usage immodéré de vin, arrête : il est interdit à tout vendeur de vin de vendre ou donner à boire dans leur maisons à des personnes de l'endroit depuis l'Angélus du soir, sous peine d'amende.

A relever également une autre forme d'accueil, les cabanes du CAS Valsorey (1926) et Vélan (1945), qui aujourd'hui ont trouvé leur véritable créneau.

Le véritable essor de l'hôtellerie à Bourg-St-Pierre a vu le jour dans les années 1960, la construction et l'ouverture du Tunnel du Gd-St-Bernard a laissé apparaître de nouvelles possibilités de développement pour cette activité.

Le premier à imaginer ce nouveau défi a été Antoine Delasoie, qui dès 1961 a ouvert l'hôtel-res-



Gilbert Tornare, président de Bourg-Saint-Pierre

taurant du Crêt. En visionnaire, il a tout de suite compris que cette nouvelle voie de communication allait amener un flot incessant de tourisme, et contrairement à la période durant laquelle il a exploité l'auberge «les Charmettes» cette activité se déroulera de manière importante, autant l'été que l'hiver.

Issu d'une dynastie d'hôteliers, il a su développer, en famille, de manière réfléchie et raisonnable, son établissement, établissement qui fête cette année ses 50 ans d'existence avec une image dégagant à travers les décennies le sérieux, la qualité et l'accueil qui font la force de l'hôtellerie et qui peuvent servir d'exemple.

Gilbert Tornare



Bourg-Saint-Pierre a le sens de l'hospitalité et de l'accueil.

Souvenir d'un fidèle client

Michel Puchat

avant-propos (dès 1954)

Quel périple pour arriver à Bourg-St-Pierre en 1954 ! Imaginez-vous Genève – Bourg-St-Pierre, sans aucun kilomètre d'autoroute.

La découverte du bord du lac par la route suisse, la traversée de toute la Riviera vaudoise, la longue plaine menant jusqu'à Martigny et la montée ! plus de 30 kilomètres en traversant l'ensemble des hameaux et villages, le croisement du car postal, évidemment à l'endroit le plus étroit, les nombreux virages en épingle, le franchissement hasardeux du pont d'Allèves tout en bois et, enfin l'arrivée, ouf !

Il est vrai que depuis ma poussette cette longue chevauchée n'était pas trop fatigante

la découverte (1954-1960)

Que de souvenirs, l'unique route traversant le village, la scierie, le passage obligé du pont St-Charles, l'étroitesse des virages menant à l'ancienne douane, la découverte du moulin, la conduite des chèvres à l'alpage avec le chevrier, la garde des vaches en compagnie de tante «LuLu» et le halage du bois juché sur le mulet d'Etienne Max.



Les voyages dans l'Entremont n'étaient pas toujours de tout repos, l'arrivée du train facilita les choses. Photo Médiathèque Valais

le développement (1960 – 1965)

La construction de la nouvelle route, et du barrage, le percement du tunnel, l'aménagement des installations du Super St-Bernard et la construction de l'hôtel du Crêt sont pour moi des souvenirs d'enfant inoubliables. A cette époque j'allais, en compagnie de mon grand-père, boire un sirop au Déjeuner de Napoléon, chez madame Angèle, à la sortie de la messe après avoir écouté attentivement les annonces communales d'un «prédicateur» à proximité immédiate de l'église.

les années passent (1965 – 1970)

Toujours très attaché à Bourg-St-Pierre, je découvre avec mes yeux d'adolescent toutes les merveilles de cette magnifique région. C'est aussi à cette époque que je fais la connaissance de la famille DELASOIE à l'ancienne auberge des Charmettes.

30 Nouvel An (1970 – 2000)

1970 : Mon premier réveillon au tout nouvel «hôtel du Crêt» en compagnie de quelques copains. 1976 : Cette fois, c'est en couple que nous festoyons.

Au cours de toutes ces années, j'ai pu apprécier l'accueil, l'amabi-



La salle à manger de l'hôtel du Crêt connaît bien des secrets.

lité, la convivialité de toute la famille Delasoie, ainsi que l'amitié qui s'est tissée au fil des ans.

Je me souviens, sous l'œil discret du «Papy», des interminables parties de cartes avec la «Mémé» qui avait pour enjeu une plaque de chocolat ou un paquet de bonbons acheté au kiosque ! des nombreuses et bruyantes parties de quilles qui regroupaient quelques fois pas loin d'une douzaine d'amis, de M. DELASOIE qui venait calmer nos ardeurs ou interrompre la partie au-delà de minuit afin que pensionnaires puissent trouver le repos, le mariage de Josiane et Charly, les soirées «cafés glacés», les soirées anniversaires, les lotos, d'un repas de Pâques dans l'office, tant le restaurant était plein ! des délicieux repas préparés par Pierrot, le cuisto de l'époque, des discussions et des confidences de Roland, les fêtes de fin d'année continuaient dans la joie et la bonne humeur avec les familles qui s'agrandissaient et nos liens qui se resserraient.

1980 : la 4^e génération est accueillie à l'hôtel, et quel accueil : Mme Delasoie veillait inlassablement sur ses petits-enfants et s'occupait également de nos enfants dans une chambre mise gracieusement à notre disposition

(quand on parlait d'amitié et de convivialité).

1990 : 20 ans déjà, les Nouvel An se suivaient et se ressemblaient, toujours des repas de fêtes, les cotillons, le champagne, la musique, la danse et un magnifique gâteau marquant les 20 ans de notre fidélité, même si une année nous avons «viré» l'orchestre au profit du juke-box !

Les soirées se terminaient souvent à l'aube.

1999 – 2000 : Cela faisait longtemps que tout le monde attendait et parlait du passage en l'an 2000 ! Pour fêter ces 30 ans d'amitié, j'avais préparé une surprise pour la famille Delasoie, soit un petit feu d'artifice tiré sur le coup de minuit sur le «Crêt». Quelle joie de voir tous les fêtards de l'hôtel, dehors pour ce moment historique !

l'avenir

Une belle Amitié qui perdure avec les jeunes et moins jeunes, avec ce bel Anniversaire, 50 ANS.

Que vive l'hôtel du Crêt et la famille DELASOIE.

Voyageurs, touristes : une bonne adresse à Bourg-St-Pierre L'HOTEL DU CRÊT

Michel Puchat Genève et Bourg-St-Pierre

Lettre à la famille

Joe Genoud

Tout d'abord, je désire m'exprimer comme un enfant de la famille qui m'a ouvert ses portes. Une famille, une vraie famille qui s'est dévouée pour les habitants de Bourg-St-Pierre ainsi que pour tous ses hôtes de passage, modeste ou aisés.



Joe Genoud trinque à la santé de l'hôtel du Crêt.

Le café, restaurant, hôtel, auberge et nid des marins de la route nous apparaît comme un phare sur le chemin, proche de la frontière Italo-suisse, en Valais dans le val d'Entremont.

Un endroit qui a réceptionné tant de messages de bonheur, de malheurs, de catastrophes et de réconforts.

merci

Merci à Maman Irène et Papa Antoine, merci aux enfants, aux belles-filles, beaux-fils, aux petits-enfants, à toute la famille et enfin aux employées et employés qui ont permis de poursuivre une activité depuis plus de 50 ans.

Des souvenirs j'en ai beaucoup, lorsque j'étais pilote motocycliste dans les années 1975 à 1987, que je ramenaient des victoires en Suisse, la famille Delasoie me réceptionnait, avec mes mécaniciens, en nous offrant le vin valaisan qui remplissait nos trophées et nous apportait une chaleur humaine que l'on ne trouvait nulle part ailleurs.

souvenirs

Que de souvenirs dans ma tête, que de fierté d'être encore à ce jour membre de la cagnotte «la Bordillone», et ce depuis plus de 35 ans. Dans ma tête mais également dans celles de toutes les personnes qui m'ont accompagné lors du traditionnel repas du 1^{er} samedi de décembre.

Je me souviens également du jour de l'enterrement de M. Antoine Delasoie, où une foule de toute part de la Suisse était présente pour rendre un dernier hommage à celui que l'on appréciait énormément lors de chaque passage dans la région.

félicitations

Chère famille, je m'adresse à vous, vous qui êtes les patrons de l'entreprise Delasoie, au refuge du Crêt à Bourg-St-Pierre, pour vous féliciter et vous dire merci de votre engagement envers les autres pendant de si nombreuses années.

Je souhaite que Dieu vous accorde encore la santé nécessaire pour pouvoir poursuivre les traditions du pays et suivre le chemin historique comblé d'une humanité valaisanne et qui fait partie du patrimoine suisse.

Tout simplement MERCI

Joe Genoud

Ancien pilote de grand-prix moto
Député et président de Châtel-St-Denis

Vite, vite, vite un café...

La scène se passe un matin de 31 janvier, vers la fin des années septante. En ce jour de foire de la St-Ours à Aoste, les bus amenant les visiteurs au sein de cette célèbre manifestation valdotaine défilent sans discontinuer.

Nombre d'entre eux, au moins quinze, ou peut-être vingt, s'arrêtent à l'hôtel du Crêt pour permettre à leurs passagers de prendre une petite pause café avant de passer le tunnel. Et parmi ces bus qui font halte à l'hôtel, ceux de la maison l'Oiseau bleu, dont l'un d'entre eux avait pour capitaine M. Alphonse Melly en personne. Ceux qui ont connu le personnage imagineront sans peine la petite scène qui va suivre : Estimant que ses clients n'étaient pas servis suffisamment rapidement et souhaitant

certainement repartir avant les cinq ou six autres bus arrêtés simultanément à l'hôtel, le dynamique et électrique patron des cars l'Oiseau bleu voulut prêter main forte au patron des lieux, Antoine Delasoie, en venant derrière le bar, déjà surencombré et où régnait une excitation sans pareil.

Mon père donc, derrière sa machine à café qui, bien que très performante, n'arrivait pas à faire face à la demande, paraissait au plus pressé dans une agitation digne d'une fourmilière dans la-

quelle on aurait donné un grand coup de bâton, voyant arriver le personnage exhortant le personnel de service à accélérer encore la cadence, et le considérant comme un client encore plus pressé que les autres, le repoussa vite fait et sans ménagement hors du champ d'hyperactivité.

Ma mère, qui a l'oeil à tout et qui est toujours aux petits soins de ses clients, avait observé la scène et reconnu le patron des cars l'Oiseau bleu. Elle rectifia diplomatiquement la méprise.

Après coup, plus personne ne repensa à cet épisode jusqu'au jour, plus paisible celui-là, où M. Alphonse Melly fit à nouveau étape avec ses clients et narra avec le sourire le déroulement de



Les cars font toujours halte à l'hôtel du Crêt.

cette matinée de la St-Ours où il s'était fait éconduire. Le tout se termina dans la bonne humeur autour d'un verre, et cet épisode n'altéra en rien les excellentes relations commerciales qui perdurent depuis plus de quarante ans, l'hôtel du Crêt constituant toujours un nid de transit pour les Oiseaux bleus.

Marcel Delasoie

Des crêpes peu ordinaires

C'était l'automne 1986, une période de l'année que M. Antoine Delasoie appréciait particulièrement pour la choucroute, son repas favori qui mettait en éveil ses papilles gustatives. Il aimait aussi à cette saison préparer avec amour et conviction la traditionnelle cochonnaille, nous faisant ainsi partager les souvenirs de son enfance passée au moulin d'Etiez (Vollèges).

Le dernier lundi de novembre, c'était la journée boucherie. Equipé de son matériel, de ses couteaux bien aiguisés, l'artisan boucher du coin se déplaçait «à domicile» pour tuer et dépecer les quatre cochons, grassement

nourris avec les lavures du restaurant.

Ce soir-là, le patron nous proposa des crêpes au chocolat accompagnées d'une compote de pomme. Tout le personnel se réjouissait déjà à l'idée de déguster les galettes du Chef. Attablé avec nous, le sourire en coin et le regard malicieux, il nous observa sans nous donner le moindre détail sur sa recette soit disant inégalable.

Après la première mise en bouche, le doute s'installa sur l'authenticité de la composition des dites «crêpes» et des talents de crêpier du patron. Le goût était différent et pas habituel,

mais pas pour autant désagréable, et même plutôt délicieux. Vite rassasiées par la consistance assez épaisse de la pâte, nous prétextions, par politesse, que l'appétit n'était pas au rendez-vous.

C'est alors qu'il se met à rire aux larmes en nous dévoilant le secret de sa préparation, les paterons, préparés avec le sang des cochons tués le matin même.

A cet instant précis le repas fut terminé, le farceur évidemment heureux et satisfait de notre réaction d'écoeurement.



Sont-ils en pleine préparation des crêpes du père Antoine ?

Tous avons bien ri après coup et partagé ensemble le verre de l'amitié.

Myriam Delasoie

Bouchons de champagne

Au terme du magnifique repas qui avait été servi pour cette occasion, le patron et fondateur de l'hôtel M. Antoine Delasoie, demande à son personnel de proposer quelques bouteilles de champagne aux tables du restaurant, car l'heure fatidique de minuit était proche.

Nous avions pour récompense,

à chaque bouteille vendue, la somme de 5 francs à condition de lui rapporter les bouchons. A chaque fois que nous le faisions, celui-ci s'acquittait de son dû et jetait les bouchons aux poubelles.

C'est alors que notre stratégie se mit en place : nous passions derrière l'hôtel pour rejoindre les containers et

recupérer ainsi les premiers bouchons vendus puis les remettre de façon innocente à notre regretté patron.

La manigance n'a pas fonctionné longtemps. C'est avec sourire que M. Delasoie s'est aperçu de la supercherie sans pour autant nous réclamer le pécule indûment perçu.

Il était conscient qu'au-delà de

cette plaisanterie nous avions fait du bon travail.

Myriam Delasoie

Souvenirs d'un routier

Je peux seulement dire que je connais la famille depuis de longues années et que j'ai toujours été enchanté par leur gentillesse et leur cordialité.

Je me souviens du temps où la neige était fort abondante et que les routes n'étaient pas aussi dégagées qu'aujourd'hui, c'était tout naturellement que je m'arrêtais avec mon camion chargé de bois pour manger et dormir.

A cette époque les enfants étaient tout petits, et c'est maintenant eux qui tiennent les rênes du restaurant avec l'aide de leur chère maman. Leur papa parti

trop tôt restera dans ma mémoire pour toujours et je suis profondément attaché à cette famille.

Encore aujourd'hui, je ne fais pas un seul voyage vers l'Italie sans prendre le temps de m'arrêter chez eux.

Je leur souhaite à tous encore de longues années de bonheur et que les générations futures perpétuent cette gentillesse et cet accueil.

Avec toute mon amitié

Rodio Joseph, St-Cierges



Entre 6 h et minuit, l'hôtel du Crêt offre une halte agréable aux routiers.



**VOTRE JUBIN CARD OFFRE
RABAIS + CADEAUX + RÉDUCTIONS**

à faire valoir auprès de nos partenaires.

L'achat malin!

www.jubin.ch

GRATUITE!

Utilisable sur tout notre réseau de stations-service et shops de Suisse romande.

Contact 032 466 75 75



Une certaine idée du vin!

350 vins valaisans au choix au prix producteur.

11 crus au verre par semaine.

Nombreux vins rares (Amigne, Durize, Rèze, Cornalin, Vieux Millésimes).

L'OENOTHÈQUE



Vivez votre passion du vin en adhérant au **Cercle de L'Oenothèque!**

Consultez notre programme d'activités sur www.oeno.ch

L'Oenothèque de Leytron, Valais

www.oeno.ch

7 jours sur 7 10 h - 20 h 30

L'incontournable Crêt !

Les passions de la chasse et de l'alpinisme s'ancrent en des lieux. Elles se forgent là où les amitiés s'expriment, où les liens se nouent, où la vie se passe.



Le Crêt est un rendez-vous incontournable des chasseurs.

J'ai connu le Crêt par la chasse. Il y a plus de 40 ans, lorsque François m'emmenait observer les chamois de Boveire, du Rognieux, des Toules ou du Tsapi. Plus tard, ce sera Chaland. Et puis toutes les pointes de cette merveilleuse vallée du Saint-Bernard, parcourues à ski, sur les

arêtes en été. Il ne reste plus rien à fouler pour la première fois et pourtant nous ne cessons d'y revenir, attirés par on ne sait quelle magie !

Comme pour mes collègues de Chaland et bien d'autres chasseurs et alpinistes, le Crêt, c'est d'abord un repère, c'est le rendez-vous. Avant ou après la chasse, avant ou après la course, souvent avant et après, c'est l'incontournable. Et ça dure ! Parce qu'on y perçoit l'esprit de famille et ce sens de l'accueil qui permet aux hôtes d'être

bien. Le bonjour, la main serrée, l'attention ou la tournée de la patronne, dans ce monde d'égoïsme et d'indifférence, rappellent cette communauté de destin avec le client, qu'il soit de passage ou familial. Quand on s'y sent bien, on rompt les individualismes et les barrières de la vie. On échange. Les tables se mélangent.

D'Aproz, Ardon, Bovernier, Fully, Vétroz, Conthey, Leytron, Saillon, Verbier, Collombey, Chamoson ou d'ailleurs encore, au Crêt les chasseurs se croisent et se rencontrent. Ils se souviennent de l'accordéon de tip-top, des chants et histoires sans fin de Michel Moren, des analyses du brigadier Rossier ou du Dr. Granges, arrivant au Crêt lorsque nous terminions le repas, plutôt tard, après s'être perdu dans le brouillard de Menouve. Et que dire des piques amusées de Roland, observateur attentif et discret de nos tergiversations...

Beaucoup de ces chasseurs qui ont fait du Crêt un endroit riche de moments savoureux ne sont plus. Ils nous manquent. Ainsi va la vie. Mais, comme recevoir est non seulement affaire de plaisir, mais aussi affaire de famille et de générations, le ruban du temps de l'amitié pourra se dérouler encore. J'y suis venu avec mon grand-père ; j'y viens avec mon fils, le témoin se passe. L'aventure durera aussi longtemps que l'esprit y sera, pour les uns comme pour les autres. Un esprit que nous, visiteurs d'un jour ou d'une saison, devons faire perdurer. Le Crêt pourra dès lors demeurer un relais d'amitié et d'échange. Notre société en a grand besoin.

Stéphane Rossini,
Haute-Nendaz / Chaland, Bg-St-Pierre

Recommandation

Hôtel du Crêt, Famille Delasoie à Bourg-Saint-Pierre : Voilà une adresse à noter dans votre carnet de route.



François Recordon

Que vous soyez seul, en couple, en famille, entre amis ou en société, vous trouverez chaussure à votre pied à l'hôtel du Crêt.

En toute circonstance, vous serez accueillis par un membre de la famille, ce qui est un gage d'être un client que l'on est fier de recevoir.

Il est vrai que pour nous les gens de la plaine, Bourg-Saint-Pierre ce n'est pas la porte d'à côté. Qu'importe ! Lorsque l'on peut faire confiance au savoir-faire de l'équipe de cuisine. Une équipe qui sait se surpasser pour satisfaire les goûts particuliers de chacun.

Les amateurs de viande de bœuf ou de bison seront comblés avec la potence, menu fer de lance de l'établissement. La finesse et la saveur de la viande rehaussée par un flambage au cognac,

vous emmènera vers les sommets de la dégustation. Le tout soutenu par un grand cru qui fait la fierté de la famille Delasoie.

Après une telle délectation, rien de plus agréable qu'une balade dans l'air frais de la montagne, avant de profiter d'une chambre confortable pour une nuit de rêve.

Je rappelle l'adresse à noter dans votre carnet de route : hôtel du Crêt, Famille Delasoie, Bourg-Saint-Pierre.

François Recordon
Bailli de la Chaîne des Rôtisseurs du Valais

Souvenirs

Mes premiers souvenirs à l'hôtel du Crêt sont sans doute à classer parmi mes plus anciens. Les grands dîners de famille avec ceux d'aujourd'hui et ceux qui, du ciel, nous regardent désormais en souriant lorsque les senteurs de la délicieuse potence monte leur titiller les narines ! Les sourires de cette chère Irène, toujours fidèle au poste, l'accordéoniste automate, la grande salle, l'esprit de famille font de cet établissement un lieu où l'on se sent chez soi. 50 ans déjà, vive les 50 prochains !

Baptiste UDRIOT

50 ans Hôtel du Crêt

3 générations

«La moitié de la vie est faite de chance, l'autre de discipline et de travail et celle-ci est toujours déterminante.», écrivait Carl Zuckmayer (1896-1977).

Ainsi pourrait-on résumer la trajectoire du demi siècle d'existence de l'hôtel du Crêt de la famille Delasoie.

Trois générations qui se sont appliquées à mettre en place et à maintenir un outil de travail performant et attractif.

Trois générations qui ont su, par leur professionnalisme, par un sens du commerce aiguisé et par

leur amabilité, faire fructifier cet établissement, idéalement situé sur l'axe du Grand-Saint-Bernard, dans un esprit commercial local mais aussi ouvert à la clientèle de passage.

Trois générations travaillant de concert, avec des rôles particulièrement bien définis, le respect de chacune et de chacun et le goût de l'innovation et du travail bien fait.

Trois générations qui ont eu à cœur de collaborer avec des fournisseurs et des produits locaux.

C'est sûrement là aussi, leur mérite et une des clés de leur réussite.

Au nom de ces commerçants très reconnaissants, nous vous souhaitons un heureux Jubilé et plein succès pour votre 2^e demi-siècle.

Bien à vous et amical soutien.



Le jeune retraité de la présidence du Grand Conseil apprécie les lieux conviviaux et familiaux.

Jean-François Cop
Boucherie R. Copt - Orsières
Kilian et Samuel
Boucherie du St-Bernard - Orsières

Expériences personnelles

A de nombreuses reprises j'ai eu l'occasion de manger au Crêt, en famille ou avec des amis. Je me souviens que mes filles me disaient : «On va manger où il y a le mannequin qui joue de l'accordéon ?» En tant que parents nous avons apprécié, outre l'accueil

chaleureux et l'ambiance conviviale, la salle de jeux où les enfants peuvent se défouler. Boire le café, à la table des patrons, est aussi une expérience qui laisse de très bons souvenirs. Par mon activité professionnelle, j'ai eu la chance de côtoyer ré-

gulièrement M. Roland Fort, fidèle employé comme pompiste au Crêt. Trop tôt disparu, M. Fort, rendu muet à la suite d'une laryngotomie, a été considéré par toute la tribu Delasoie comme un membre de leur famille à part entière. Ceci est une preuve sup-

plémentaire de la générosité et de l'esprit d'accueil de cette famille.

J.-F. Murisier
Orsières

Persévérance touristique

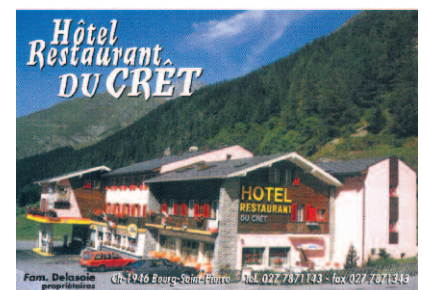
A l'heure où, même dans les stations touristiques réputées, les hôtels se ferment à un rythme accéléré, il est très réjouissant de constater que la tradition familiale est un gage de pérennité, pour cette activité de service qu'est l'hôtellerie.

Antoine et Irène Delasoie ont en effet ouvert l'hôtel du Crêt en 1961, soit il y a exactement 50 ans. Outre le mérite d'avoir créé un bel outil de travail, ils ont su transmettre à leurs enfants, Charly et Louis, en particulier, leur passion pour les contacts humains et leur sens inné du dévouement pour leur clientèle. Avec Stève, c'est actuellement la troisième génération qui assure la continuité.

Après le décès de son mari, il y a cinq ans, Irène a continué à assurer l'accueil chaleureux des clients et à aider efficacement le personnel lors de l'arrivée non annoncée d'un car de voyageurs, par exemple. Une attitude exemplaire que ses enfants et petits-enfants ont eu le mérite de suivre sans hésitation et avec conviction. Ce mérite est d'au-

tant plus grand que, aujourd'hui plus que hier, l'activité touristique est soumise à des contraintes extérieures difficilement maîtrisables, comme la crise économique, la chute de l'Euro ou la fermeture d'infrastructures à l'instar de celles du Super St-Bernard.

En tant que responsable régional de tourisme, je ne puis que féliciter très chaleureusement la famille Delasoie d'avoir contribué à doter notre économie touristique d'un si beau fleuron.



l'hôtel du Crêt est un exemple de gestion familiale pour le bien du tourisme local.

En route pour l'avenir, la voie est tracée, le chemin est balisé...

J.-F. Murisier
Président Pays du St-Bernard.

Les Events

Les soirées spéciales sont une marque de fabrique de l'hôtel du Crêt. Ces dernières années elles ont été nombreuses et variées.

Tout a commencé il y a 6 ans avec une soirée «tour du monde». Chaque assiette était peinte avec de la peinture alimentaire. La saga s'est poursuivie par des soirées africaines, tapas, tortillas Mexicaine géante, mille et une lumières ou autres soirées folkloriques.

Pour les amateurs de spectacles, des soirées alliant plaisirs culinaires et culturels sont proposées.

Il y a déjà eu, par exemple, une soirée spectacle avec Jean-Louis Droz dans une de ses premières prestations publiques, une soirée avec le film «Nomad's Land» de Gaël Méroz, avec un repas à thème qui suivait la route du film, etc.

Les soirées 2011 et 2012 proposeront des nouveautés pour les festivités du cinquantenaire.



Jean-Louis Droz sera en vedette à l'hôtel du Crêt en juin 2012.

le 13 novembre 2011

Dîner et après-midi «Musette» avec Yves Moulin champion de France d'accordéon

11 h apéro / 12 h Repas de midi/ après-midi dansante / 16 h gâteaux et suite du bal

du 5 au 15 janvier 2012

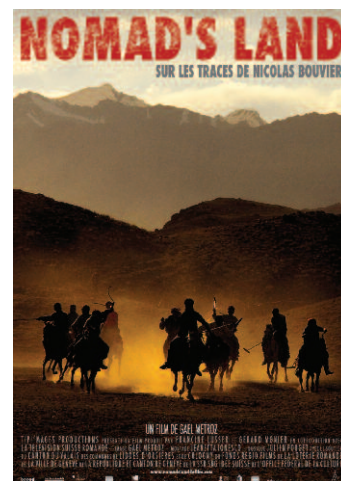
En partenariat avec le Alexis Giroud au casino de Saxon, Soirée potence et Théâtre

«Napoléon tropique». Pièce de théâtre jouée par une troupe professionnelle de la Riviera avec pas moins de 15 acteurs sur scène et dont le sujet est le paiement de la

dette de Napoléon à Bourg-St-Pierre. Des cars seront organisés

Jun 2012

Souper-spectacle à l'hôtel du Crêt avec Jean-Louis Droz



Spectacle du 50°

D'autres surprises vous attendent tout au long de l'année anniversaire du 9 juin 2011 au 9 juin 2012.

Nouveau - Les bières brassées maisons du Crêt

Dès juin 2011 pas moins de 5 bières brassées maisons feront leur apparition dans l'offre du bar :

1 noire australian style stout «old black»

1 brune Irish style stout

1 rousse Highland style

1 Pilsner premium Berliner style

1 blanche Belgium style

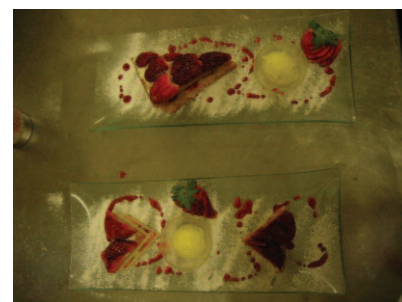
Et d'autres suivront et viendront renouveler le choix.

Une année au rythme de la cuisine

Une année anniversaire, ça se fête et pour que la fête soit permanente, quoi de mieux que de passer par l'estomac. L'hôtel du Crêt vous propose douze menus originaux pour le suivre de mois en mois dans ses festivités.

Chaque mois de l'année sera présenté par un menu composé par des cuisinières ou des cuisiniers travaillant ou ayant travaillé à l'hôtel du Crêt. Ils ont eu carte blanche dans la composition des menus. Vous pourrez déguster ces menus au restaurant de l'hôtel pour Fr. 50.- Pour compléter cette offre, les serveuses et serveurs ont également eu carte blanche pour choisir deux vins. Ceux-ci vous seront servis comme vin du mois tout au long de l'année de juillet 2011 à juin 2012. Régalez-vous et ne vous privez

pas d'un moment festif et gastronomique !



Une assiette qui régale les yeux est une offrande pour les papilles.

Nous sommes proches de vous. Avec compétence, pour l'assurance et la prévoyance.

Thierry Bessard

Conseiller en assurances & prévoyance

Route de la Vallée 17, 1941 Vollèges
Mobile 079 414 97 74, fax 027 785 30 21

Tout simplement. Contactez-nous.

Helvetia Assurances
Agence générale du Valais Romand
Rue de la Dent-Blanche 20, 1950 Sion
T 058 280 68 11, F 058 280 68 00
www.helvetia.ch

helvetia 

Sébastien Rhoner
Agent général

Zurich Compagnie d'Assurances SA
Agence générale de Conthey
Av. de la Gare 13
1964 Conthey


ZURICH[®]

Téléphone +41 27 345 30 70
Fax +41 27 345 30 71
Mobile +41 79 273 18 10
E-Mail sebastien.rhoner@zurich.ch

Cédric Joris
Conseiller en assurances et prévoyance

Agence générale de Conthey
Av. de la Gare 13
Case postale 432
1964 Conthey


ZURICH[®]

Téléphone 027 345 30 70
Fax 027 345 30 71
Mobile 079 880 69 26
E-Mail cedric.joris@zurich.ch

RAIFFEISEN

Banque Raiffeisen
de la Vallée d'Entremont

Orsières – Liddes - Sembrancher- Bovernier

merkur  **kaffee**




ENSEIGNES

neongillioz

1950 Sion T.027.306.24.76 www.nl-enseignes.ch



CARDINAL



PHARMACIE D'ORSIERES

Jean-François Murisier
Pharmacien

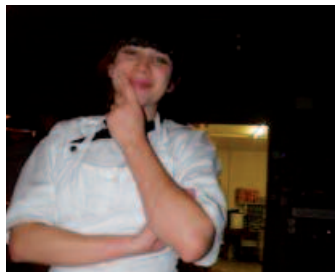
Téléphone 027/783 13 13
Privé 027/783 11 53

Fax 027/783 12 41
1937 ORSIERES


VERBIER[®]
— ST-BERNARD —

Juillet 2011 les saveurs des 5 continents

Menu par Thomassine



Carte d'identité

Nom : Carron
Prénom : Thomassine
Date de naissance : 16.02.1993
Lieu de résidence : Fully
Lieu de naissance : Martigny
Travail au Crêt : de 2009 à ???
Fonction : Apprentie de cuisine
Particularité : Est en 2^e année d'apprentissage de cuisinière

Soupe à la banane
Afrique

Filets de Kangourou
aux kiwis
Océanie
Nouilles de riz
Asie
Maïs grillé
Etats-Unis

Koulitch
Europe

Vins par Louis



Carte d'identité

Nom: Delasoie
Prénom: Louis
Date de naissance: 16.11.1955
Lieu de résidence: Bourg-St-Pierre
Lieu de naissance: St-Maurice
Travail au Crêt : de 1980 à ???
Fonction : Patron
Particularité : Banquier de formation, il a tenu un guichet de banque au Crêt.

Fendant réserve Famille
Delasoie
Mise en bouteille par
les fils Orsat

Dôle Réserve
Famille Delasoie
Mise en bouteille par
les fils Orsat

Août 2011 Pirate des Caraïbes

Menu par Olivier



Carte d'identité

Nom: Recordon
Prénom: Olivier
Date de naissance: 05.04.1982
Lieu de résidence: Salins
Lieu de naissance: Sion
Travail au Crêt : de 2009 à ???
Fonction : Cuisinier
Particularité : Sergent et chef de cuisine de Stève à l'armée et devient cuisinier au Crêt ensuite et y travaille encore ce jour.

Brochettes de crevettes
du capitaine Jack Sparow
et sa purée d'avocat
façon guacamole
Des Turner

Médailles de crocodile
façon Barbosa
Sauce Elisabeth Swan au
miel et à la vanille
Riz recette de Zao Feng
Black Pearl de légumes

Mille feuille d'ananas de
l'île de Tortuga

Cocktail par Alexandra



Carte d'identité

Nom: Rennard
Prénom: Alexandra
Date de naissance: 02.01.1986
Lieu de résidence: Le Châble
Lieu de naissance: Cluses
Travail au Crêt : 2007
Fonction : Serveuse
Particularité : Travaille comme prof de ski à Verbier

L'opalin Vin blanc, abri-
cot, grenadine, orange
Cassiflore

Vin rouge cassis, abri-
cot, fleur de sureau

Septembre 2011 en rouge et noir

Menu par Estelle



Carte d'identité

Nom: Darbellay
Prénom: Estelle
Date de naissance: 10.11.1992
Lieu de résidence: Liddes
Lieu de naissance: Martigny
Travail au Crêt : de 2009 à ???
Fonction : Apprentie de cuisine
Particularité : Est en 2^e année d'apprentissage de cuisinière

Amuse bouche tomates et olives noires

Crème de curry rouge

Pavé de Boeuf Rossini Aubergines farcies aux poivrons rouges et riz

Soupe froide aux fruits rouges et sa farandole de fruits noirs

Vins par Bernadette



Carte d'identité

Nom: Cordola
Prénom: Bernadette
Date de naissance: 24.03.1976
Lieu de résidence: Liddes
Lieu de naissance: Château Gontier
Travail au Crêt : de 2008 à ???
Fonction : Serveuse
Particularité : Très active en service traiteur de l'hôtel du Crêt

Fendant Châtely Paul/Marcel Valloton Cave du Grand-St-Bernard

Dôle Sagane Paul/Marcel Valloton Cave du Grand-St-Bernard

Octobre 2011 menu chasse

Menu par Stève



Carte d'identité

Nom: Delasoie
Prénom: Steve
Date de naissance: 11.07.1981
Lieu de résidence: Bourg-St-Pierre
Lieu de naissance: Martigny
Travail au Crêt : de 1998 à ???
Fonction : responsable marketing , cuisinier et formateur
Particularité : A amené le traiteur et est président des cafetiers-restaurateurs section Entremont.

Ravioli chasseur et sa sauce aux bolets

Salade de faisan vigneronne

Trio de côtelettes de chasse sauce poivrade Spaetzle sautés Légumes et fruits façon chasseur

Poire au vin rouge et sa glace cannelle

Vins par Myriam



Carte d'identité

Nom: Delasoie
Prénom: Myriam
Date de naissance: 02.05.1968
Lieu de résidence: Fully
Lieu de naissance: Vannes
Travail au Crêt : de 1986 à 1987
Fonction : Serveuse
Particularité : Elle y a rencontré Marcel Delasoie devenu par la suite son mari.

Petite Arvine de Fully Cave du Forum

Syrah Cave la Tourmente Chamoson

Novembre 2011 cochon

Menu par Antoine



Carte d'identité

Nom: Delasoie
Prénom: Antoine
Date de naissance: 16.09.1930
Lieu de résidence: Bourg-St-Pierre
Lieu de naissance: Vollège
Travail au Crêt : de 1961 à 2006
Fonction : Patron de l'hôtel
Particularité : Fondateur de l'hôtel du Crêt

Pieds de porc panés
sur lit de salade

Tripes à la Milanaise

Choucroute
Petits salés maisons
Pommes natures

Pateron et sa compote
de pomme

Vins par Irène



Carte d'identité

Nom: Delasoie
Prénom: Irène
Date de naissance: 22.03.1936
Lieu de résidence: Bourg-St-Pierre
Lieu de naissance: Sembrancher
Travail au Crêt : de 1961 à ???
Fonction : Patrone
Particularité : Co-fondatrice de l'hôtel en 1961

Heida Cave Taillefer
Fils Orsat

Fleur de rouge
Cave Taillefer
Fils Orsat

Décembre 2011 un Bourguignon chez les Helvètes

Menu par Jérémy



Carte d'identité

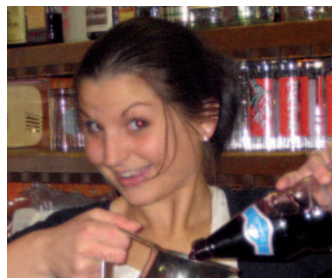
Nom: Dugne
Prénom: Jérémy
Date de naissance: 28.07.1983
Lieu de résidence: Auxerre
Lieu de naissance: Ivry sur Seine
Travail au Crêt : de 2001 à 2002
Fonction : Cuisinier

Foie gras et son confit
de pruneaux à la mou-
tarde de Dijon

Boeuf bourguignon et
ses röstis
Légumes du moment

Mousse au chocolat aux
éclats de Tobleronne

Vins par Justine



Carte d'identité

Nom: Delasoie
Prénom: Myriam
Date de naissance: 02.05.1968
Lieu de résidence: Fully
Lieu de naissance: Vannes
Travail au Crêt : de 1986 à 1987
Fonction : Serveuse

Petite Arvine «folamour»
Cave St-Pierre

Pinot noir «Trophée»
Cave St-Pierre

DOUCE DE[®] MORAND

caresse fruitée



La Williamine[®],
l'Abriçotine AOC et
l'eau-de-vie de Coing
conjugées avec douceur
à 30% vol.
Servir très frais.

MORAND

DISTILLERIE DEPUIS 1889 • SUISSE

Janvier 2012 un tour au Portugal

Menu par Domingos



Carte d'identité

Nom: Vierra
Prénom: Domingos
Date de naissance: 02.04.1969
Lieu de résidence: Sierre
Lieu de naissance: Fiscal
Travail au Crêt : de 1989 à 1996
Fonction : Commis de cuisine
Particularité : Quasi toute sa famille a travaillé au Crêt : soeurs, beau

Caldo Verde

Salade d'acras de Bacalhau

Frango et Arroz

Pasteis de nata

frère, grand mère et à connu sa femme au Crêt : Line

Vins par Line



Carte d'identité

Nom: Vierra
Prénom: Line
Date de naissance: 02.06.1976
Lieu de résidence: Sierre
Lieu de naissance: Martigny
Travail au Crêt : de 1994 à 1995
Fonction : Commis de cuisine et femme de chambre
Particularité : A connu son mari au Crêt Domingos Vierra

Muscat du Valais AOC 2008

Cave St-Anne «33»
Assemblage rouge AOC VS 2008

Février 2012 Tara's

Menu par Stéphane et Yann

Carte d'identité

Nom: Taramarcz
Prénom: Stéphane et Yann
Date de naissance: 04.02.1969
13.09.1971
Lieux de résidence: Monthey
Choëx
Lieu de naissance: Martigny
Fonction : Cuisinier - formation élémentaire de cuisinier
Particularité : 2 frères qui ont travaillé à l'hôtel et qui sont des neveux d'Antoine et Irène. Stéphane comme cuisinier et Yann y a passé sa formation élémentaire de cuisinier.

Coquille St-Jacques aux blancs de poireaux et sa sauce safranée

Osso Bucco de veau Grémolata Nouillettes Légumes cuisinés dans la viande

Mousseline de Limoncello

Vins par Jacqueline



Carte d'identité

Nom: Taramarcz
Prénom: Jacqueline
Date de naissance: 26.01.47
Lieu de résidence: Bovernier
Lieu de naissance: France
Travail au Crêt : de 1968 à 1970
Fonction : Serveuse
Particularité : Jacqueline y a travaillé mais également son frère Patrice et deux de ses fils, Yann et Stéphane.

Rosé de Pinot Noir de Plan-Cerisier
Cave Rémy et Florian Besse

Combalies assemblage de Plan-Cerisier
Cave Rémy et Florian Besse

Yvenri Création

Création transformation réparation



Yvenri est bijoutier-joaillier fabricant, mais il est avant tout un créateur. Venez le voir dans sa boutique-atelier, sise à la place centrale à Martigny.

Tél.Fax: 027/722.15.93

www.yvenri.ch






GARAGE DU NORD



ALEXANDRE LOVEY



Rue du Simplon 53 - 1920 Martigny - 027 723 20 60



CASINO de SAXON

L'accueil est notre passion !

Le Casino de Saxon c'est :

- des spectacles maison sous la direction d'Alexis Giroud,
- des jeux de société, tels que jeux de plateau, jeux d'ambiance, jeux de cartes, etc.
- des animations à la carte sur mesure pour vos soirées privées,
- des jeux de casino, comme dans un vrai (argent factice) : jouez dans un cadre pro au black jack, à la roulette - tournois de poker freeroll tous les jeudis et vendredis,
- un restaurant et une cuisine qui vous séduiront (chef, Patrick Gille),
- le bar, ambiance lounge et décontractée, idéal pour un verre avant et après les spectacles,
- le club/discothèque, pour faire la fête jusqu'au bout de la nuit, avec possibilité de se restaurer jusqu'à la fermeture,
- des manifestations et des spectacles exceptionnels : Fête du Jeu, « La Revue romande fait son cirque » (avec Yann Lambiel, Cuche et Barbezat...), concerts etc.

réunis sous le même toit et dans un cadre unique !

Mars 2012 d'ailleurs

Menu par Emilie



Carte d'identité

Nom: Lonfat
Prénom: Emilie
Date de naissance: 04.05.1991
Lieu de résidence: Charrat
Lieu de naissance: Martigny
Travail au Crêt : de 2006 à 2009
Fonction : Apprentie de cuisine
Particularité : A passé son apprentissage à l'hôtel du Crêt.

Brochette de crevettes coco / curry et son riz sauvage aux dés d'ananas

Médailon d'autruche sauté à la rhubarbe
Pommes Byron Brochettes de légumes

Dessert fraîcheur Glace framboise et tartelettes au citrons

Vins par Sylviane



Carte d'identité

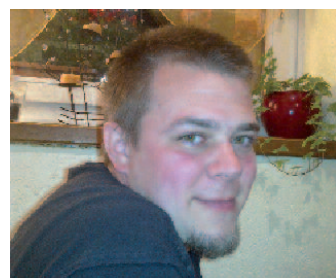
Nom: Genoud
Prénom: Sylviane
Date de naissance: 1971
Lieu de résidence: Chamoson
Lieu de naissance: Martigny
Travail au Crêt : de 1985 à 1992
Fonction : Femme de chambre, puis serveuse

Fendant Cave A Polyte Chamoson

Gamay Cave A Polyte Chamoson

Avril 2012 l'agneau goûteux

Menu par Ludovic



Carte d'identité

Nom: Tornare
Prénom: Ludovic
Date de naissance: 08.02.1979
Lieu de résidence: Martigny
Lieu de naissance: Baden
Fonction : Cuisinier
Particularité : Patron actuel du Bourg Ville à Martigny qu'on appelle volontiers la maison de l'Agneau

Risotto à l'émincé d'agneau et son bricet de parmesan

Carré d'agneau en croûte d'herbes
Sauce au thym et à l'ail
Gratin Dauphinois
Mini ratatouille

Sorbet citron façon Bourg Ville

Vins Avril et Mai par Seb et Vanessa



Carte d'identité

Nom: Descourtis Bonnet
Prénom: Sébastien
Vanessa
Date de naissance: Lui 15.05.1981, elle 07.01.1981
Lieu de résidence: lui et elle Méry
Lieu de naissance: lui Sens, elle, Vitré
Travail au Crêt : Lui de 2002 à 2005, elle de 1999 à 2005

Balavaud Grand cru et Fendant Balavaud Grand cru Jean-René Germanier

Ruistal assemblage rouge et Gamay Cave Varone

Fonction : Serveur et serveuse
Particularité : Rencontrés au Crêt il y a 10 ans, les deux amoureux ont donnés vie à deux bambins

Mai 2012 du Printemps

Menu par Amélie



Carte d'identité

Nom: Fusay
Prénom: Amélie
Date de naissance: 09.04.1987
Lieu de résidence: Liddes
Lieu de naissance: Martigny
Travail au Crêt : de 2003 à 2006
Fonction : Apprentie de cuisine
Particularité : A passé son apprentissage à l'hôtel du Crêt.

Salade de saison aux croûtons

Eventail d'asperges au jambon cru

Magret de canard Sauce à l'orange Galette de pommes de terre Légumes printaniers

Tartelette aux fraises

Publicités



Institut l'Oasis
Catherine Barby
Esthéticienne dipl. ASEPIB
Traverse de la Ferme 6
1913 Saillon 079.761.93.52

A 5 minutes du centre de Saillon, au milieu des vergers, en pleine nature, se trouve l'institut Oasis. En franchissant les portes, vous pénétrez dans un havre où calme et professionnalisme se conjuguent au bénéfice de la beauté et du soin et où vous laisserez derrière vous l'agitation urbaine. **Catherine Barby** se fera un plaisir de s'occuper de vous.

Dans une **ambiance chaleureuse**, souriante et reposante, le temps marque une pause, la vôtre. Délicieuse sensation de **bien-être**, **privilege d'une attention unique**, alchimie subtile des méthodes traditionnelles, **Catherine vous proposera les soins du visage, les soins « beauté des pieds », épilation etc.....** au travers d'une large gamme de produits de soins.

Un moment de détente unique. N'hésitez pas prenez contact avec votre esthéticienne au 079.761.93.52.

Juin 2012 potence

Menu par Charly



Carte d'identité

Nom: Delasoie
Prénom: Charly
Date de naissance: 16.11.1958
Lieu de résidence: Bourg-St-Pierre
Lieu de naissance: St-Maurice
Travail au Crêt : de 1977 à ???
Fonction : Patron de l'hôtel et chef de cuisine
Particularité : A amené la potence au Crêt

Cassolette de champignons

Potence de boeuf maison flambée au cognac à l'orange Risi Bizi Pommes allumettes

Gratin aux fruits

Vins par Josiane



Carte d'identité

Nom: Delasoie
Prénom: Josiane
Date de naissance: 03.03.959
Lieu de résidence: Bourg/St/Pierre
Lieu de naissance: Liddes
Travail au Crêt : de 1973 à ???
Fonction : Serveuse
Particularité : A rencontré Charly au Crêt et avait pour premier contrat un engagement assuré jusqu'au mariage .

Amigne Coteau de Vétroz

Cave des vins authentiques Leytron

Numérus Clausus Assemblage rouge Cave des vins authentiques Leytron

Bagnes

réception du président du Grand Conseil

Après une brillante élection matinale à Sion, la réception de Jean-Albert Ferrez s'est déroulée vendredi 13 mai dans l'après-midi et la soirée à Bagnes.

C'est sous un soleil généreux, accueillis en musique par la fanfare «Fleur des Neiges» que la Réception de notre nouveau Président du Grand Conseil a eu lieu vendredi dernier. Vendredi 13, pour certains, est synonyme de «jour de chance». (Pour ma part, j'ai joué à l'Euro...ion, mais je n'ai pas remporté les 156 mio) Ne nous égarons pas, ceci n'est pas le sujet du jour.

Rendez-vous dès 13 h pour l'apéritif de bienvenue, les au-

personnes ont pris part aux festivités sous la tente aménagée pour l'occasion. Claude-Alain Besse et Olivier Vallotton ont orchestré le délicieux menu préparé et servi par quelques 50 collaborateurs.

L'émotion est le sentiment qui se dégage dans l'assemblée. L'émotion de Jean-François Copt qui termine cette année de présidence. Avec passion et engagement, il a consacré tant de moments à cette tâche, Merci !



Pour Jean-François Copt et sa femme Dominique, l'heure est venue de retrouver un rythme plus calme.

torités et invités se sont retrouvés sur l'espace Perrin à Verbier. Une ambiance chaleureuse à l'occasion de cette rencontre, avec en décor de fond le massif des Combins immaculé.

Nous félicitons au passage Jérôme Favez pour son élection à la vice-présidence de la Commission de finances, bravo !

Sur le coup des 14 h 30, Jean-Albert Ferrez et sa compagne Dominique arrivent de Sion accompagnés de la famille de Jean-Albert et la grande famille du Parlement. Quelque 640

L'émotion de Jean-Albert Ferrez pour qui le vendredi 13 est synonyme d'accession à la plus haute marche du Parlement valaisan. Je lui souhaite plein succès, beaucoup de satisfaction pour cette année présidentielle.

A la fin du repas, tous les convives prennent part à l'hymne valaisan et je peux vous dire que 600 et quelques personnes qui chantent avec le cœur, c'est un moment fort en émotion.

Nous quittons Verbier vers 17 h 30 pour rejoindre la place



Xavier Moret, Laetitia Massy et Frédéric Delessert, trois députés qui profitent de la sérénité du jour.

Curala au Châble où le cortège se prépare à rejoindre la place de la Maison de Commune. La population est invitée à partager la raclette et le vin servis dans les stands présents sur la place. Les discours se succèdent, alternés par l'interprétation de morceaux par les fanfares L'Avenir et La Concordia. Une ambiance festive et enjouée s'en dégage jusqu'aux alentours de 20 h où la pluie se manifeste. Chacun se réfugie à l'abri, les hôtes venus en car se préparent à prendre le chemin du retour.

Quelques élus PLR décident de se retrouver autour d'une table

afin de clôturer cette merveilleuse journée. Des applaudissements nourris accueillent à la table un élu DC, comme quoi, l'ouverture vient de celui qui fait le premier pas ! Un petit pas pour l'homme,...

Je termine sur cette note positive et vous donne rendez-vous la semaine prochaine avec un(e) de mes collègues de la page région et d'ici là, portez-vous bien !

Eli



L'élection de Jérôme Favez à la vice-présidence de la COFI, en 5 tours de scrutin, a légèrement retardé la réception.

FIDAG SA

F I D U C I A I R E

pour un conseil avisé

MARTIGNY
SION
CRANS-MONTANA
MONTHEY
SIERRE

www.fidag-sa.ch

Villars
Maitre Chocolatier Suisse depuis 1901

Lait Café
Schweizer Milchschokolade - Swiss Milk Chocolate
MÂTRES CHOCOLATIERS SUISSES
CHOCOLAT AU LAIT
Pépites de Café
Mit Kaffeebohnen
With Coffee Crispies

Chocolat au Lait
Schweizer Milchschokolade - Swiss Milk Chocolate
MÂTRES CHOCOLATIERS SUISSES
CHOCOLAT AU LAIT
Lait 100% Suisse
100% Schweizer Milch
100% Swiss Milk

Noir 72%
Dunkle Schokolade - Dark Chocolate
MÂTRES CHOCOLATIERS SUISSES
CHOCOLAT NOIR
Noir 72% de Cacao
Dunkle Schokolade 72%
Dark Chocolate 72%

www.chocolat-villars.com

MAÎTRES CHOCOLATIERS SUISSES
FABRIQUÉ EN SUISSE
MADE IN SWITZERLAND

*Le véritable
Chocolat suisse*



Renata Löffler

entreprise de
NETTOYAGE Professionnel et Privé

A votre service depuis 2004
Fin de Chantier - Après déménagements
etc...

Ch de la vigne 10 - 1908 Riddes Natel 079 778 76 89
renata.loffler@bluewin.ch Fax 027 306 63 82

Pour des plaisirs aquatiques

Bon 10% sauf sur prix nets et offres spéciales - non cumulable
Ouvert jusqu'à 19h30 tous les vendredis
 Parking du Socx à 2 pass! Gratuit svp

Voilier télécommandé complet prêt à naviguer dès **Fr. 129.⁹⁰**

Bateau à moteur complet prêt à naviguer dès **Fr. 199.⁹⁰**



HOBBY-CENTRE - SION

PLACE DU MIDI 48
Tél. + fax 027 322 48 63
www.hobby-centre.ch
hobby-centre@bluewin.ch



LE CONFÉDÉRÉ
1861 - 2011

Une contribution à la formation de l'opinion publique depuis 150 ans

Pour marquer ce moment historique de la presse romande, l'éditeur du Confédéré publie trois ouvrages (900 pages) présentés sous coffret pour commémorer le 150^e anniversaire du Confédéré, le plus ancien journal du Valais paru sans interruption depuis 1861.

Commandez notre coffret historique!

Prix: 100.- (sortie fin août)

secretariat@confedere.ch
027 722 65 76



Café des Alpes

Juliette et son personnel se feront un plaisir de vous accueillir et vous propose des spécialités Valaisannes, fondue chinoise et grillades
Terrasse ensoleillée
Salle à manger pour 30 personnes.
Fermé le mercredi

Rue du Téléphérique 1914 Isérables 027 306 40 95
www.cafedesalpes.com



J. VOEFFRAY & FILS
POMPES FUNEBRES
Mayennets 12 1950 SION



**Conseil
en placements BCVs**

**Faire fructifier
ses économies
en toute confiance**



**Banque Cantonale
du Valais**
www.bcvs.ch

La confiance rapproche





CONTACT

YVON BENDER
Construction métallique

Fermeture de balcon
Véranda

Martigny

e-mail: info@yvon-bender.ch - www.yvon-bender.ch - Tél. 027 722 81 41 - Fax 027 722 91 71

EXQUIS-LATTION SARL
MAÎTRISE FÉDÉRALE
1945 LIDDES
SUC. BOSSETTI FRÈRES

Gypserie-peinture
Isolation extérieure
Papiers peints

EXQUIS JEAN-DANIEL **LATTION BENOÎT**

Tél. 027/783.31.27 Tel. 027/787.12.09
Fax 027/783.25.48 Natel 079/342.56.38
Natel 079/342.49.12

Pajero Swiss Professional

BEST OFFER Bonus 5'000.-

des CHF 42'990.-*

2.9% Diamond Leasing**

www.mitsubishi-motors.ch

Génial à tout point de vue.

*Action BEST OFFER et 2.9% Leasing valable jusqu'au 30.6.2011, prix nets TVA 8% incluse, ** 2.9% Diamond Leasing : 48 mois, 10'000 km/an, caution min. CHF 1'000.-, casco complète obligatoire. Cash Bonus non cumulable. MultiLease AG n'accorde aucun financ., si celui peut causer le surendettement du preneur de leasing. Consom. norm. : 2.2 DID autom. 156 ch, 7.2 L/100 km, CO₂ 209 g/km, cat. C.

3-Door CHF 42'990.-*, 5-Door CHF 45'990.-*
3.2 DID, 200 ch/441 Nm, dès 7.9 L *BEST OFFER, Nippon Bonus 3'500.- et Cash Bonus 1'500.- inclus

CRISTAL GARAGE SA
LUY Christophe et fils
ROUTE DU LEVANT 108
CH - 1920 MARTIGNY
TÉL. 027 720 45 30 - FAX 027 720 45 39
www.cristalgarage.ch - info@cristalgarage.ch

Génial à tout point de vue.

Alpha traiteur

1963 Vétroz 5 Rue des Vignerons 027 346 90 55 / 079 628 63 19

Menu pour les Séniors repas variés et équilibrés.

Repas à domicile sur votre lieu de travail
ou à la maison midi et soir une
alimentation de qualité

Livraison gratuite 7 / 7
Entreprises et bureau menu 15.50
Personnes Séniors menu 13.-

Boulnoix Pierre-Antoine

R TV

Satellite

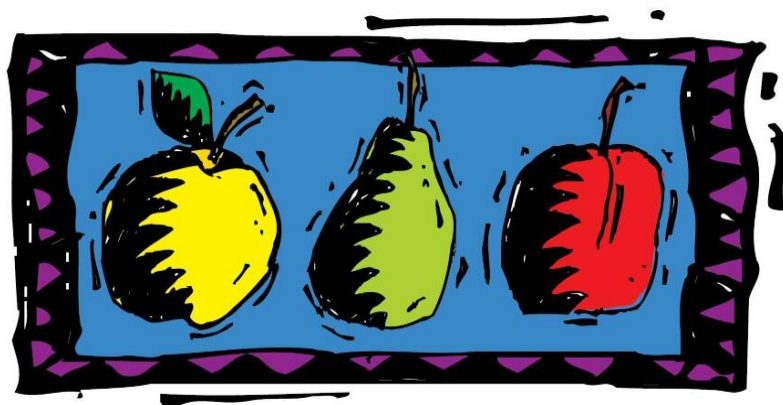
Hi Fi + Maîtrise fédérale +

Caméra-Vidéo Rte Cantonale 217
CP 49

Multimédia 1963 Vétroz

Sonorisation www.boulnoix.ch

Tél. : 027 / 346 45 77
Fax : 027 / 346 56 77
Natel : 079 / 221 01 82
email : boulnoix.rtv@bluewin.ch



Xavier et Benoît Moret
Domaine des Grands-Sorts - 1920 Martigny
www.moretfruits.ch

Un anniversaire : 30 ans

L'entreprise Sarrasin&Marquis a été créée il y a trente ans.

Mus par l'intérêt de leur métier, leur désir d'entreprendre et une conjoncture favorable, Nicolas Sarrasin de Bovernier et Alain Marquis de Liddes se sont unis pour devenir des artisans responsables et se mettre à leur compte comme dit la formule traditionnelle.

Le défi a été, 30 ans plus tard, relevé. Ouvrant sur Martigny et son district, en Entremont la confiance est vite née entre constructeurs, promoteurs, architectes et collectivités publiques. L'entreprise sans grossir démesurément a pris sa place dans le secteur de la construction régionale. Chauffage, sanitaire, deux domaines qui ont connu des changements importants.

ENTREPRISE DE CHAUFFAGE - SANITAIRE



Nicolas Sarrasin
Tél. 027 722 01 59
Natel 079 273 76 53
Fax 027 723 10 93
1932 Bovernier

Alain Marquis
Tél. 027 783 22 30
Natel 079 204 32 30
Fax 027 783 33 30
1945 Liddes

L'un parce que l'énergie est devenue un enjeu de société et donc les techniques ont du s'adapter, l'autre, le sanitaire, parce que du simple aspect utilitaire, ce domaine est devenu un élément important du confort de vie.

Cet anniversaire marque aussi l'arrivée dans l'entreprise de la deuxième génération avec Roland Sarrasin employé. Du savoir-faire, une excellente réputation, la route vers les 50 ans est ouverte.



MENU A 40FR

Amuse bouche

Friture d'éperlan

Merlan a la provençale en croute feuilleté, tagliatelle a l'encre de seiche et laitue de la mer

Carpaccio d'oranges et figues roties au miel

MENU A 50FR

Amuse bouche

Assortiment de poissons fumés
(saumon, thon, flétan, haddock)

Saumonette a la provençale spaghetti de la mer

Déclinaison d'abricot au flétri d'hermitage

MENU A 70 FR

Amuse bouche

Carpaccio de noix de st jacques au citron vert

Filet de rouget barbet a l'ail des ours, salicornes, pommes au four et sa crème ciboulette

Bavarois de mangues et coulis de kiwi

Agenda

Martigny : Fondation Louis Moret, expo Anne Peverelli. Ma-di, 14 h – 18 h

Sion : Galerie Grande Fontaine, sculptures de Faro et photographies de Christian Rappaz. Me-ve 14 h 30 – 18 h 30, sa 10 h – 12 h et 14 h 30 – 17 h

Conthey : Tour Lombarde, Expo collective Gaby Duc, Viguier Betty, sculptures et peintures. Ma-di, 11 h – 12 h 30, 16 h 21 h. www.tourlombarde.ch

Savièse : Maison de la culture, me-di 14 h – 19 h, expo Olivier Menge, peinture et René Lorenz, sculpture

Martigny : A la Fondation Gianadda le 25.05, 20 h, visite commentée de l'expo «De Renoir à Sam Szafran». Expo tous les jours de 10 h à 18 h, jusqu'au 13.06.11

Les Halles Sierre : Jusqu'au 22 mai, expo « Le Tout possible » Pierre de St-Léonard. Ouverture 1 h avant les spectacles. Prochain spectacle 20-21.05, 20 h 30, «Quatre soldats» de Hubert

Mingarelli par la Cie des Nuits blanches. Réserv. 027 455 70 30 www.leshalles-sierre.ch

Sion : 20-21-26-27-28.05 / 2-3-4.06 à 20 h, 22-29 mai à 19 h, théâtre Comico, *Les Précieuses* et *le Bourgeois Gentilhomme* de Molière. Réserv. 027 321 22 08 ou contact@theatre-valais.com

Martigny : Galerie «le 7», expo «Sept artistes» dernière exposition dans les locaux actuels. Du me au sa, 14 h 18 h ou sur rdv 079 478 18 78

Riddes : 29.05, 17 h, Vidondée Riddes, concert de El Bacha, piano : Mozart, Beethoven, Chopin... Réserv. 027 307 1 307, infos.www.vidon-dee.ch

Monthey : 21.05, 3^e Fête du jeu et 100 ans du Vieux-Collège, journée «portes ouvertes». 8 h 30 animations dans les classes, 11 h partie officielle publique, 12 h Fête du jeu, 17 h clôture

Monthey : Jusqu'au 28.05 la Média-

thèque accueille «Lire et Ecrire» section Valais pour ses 20 ans.

Plan-Cerisier : Mazot-Musée de la Vigne et du vin, expo peintures de Françoise Moret Thiébaud. Sa 17 h – 19 h, les di 15 h – 18 h ou sur rdv 027 723 15 22

Sion : Musée d'art du Valais, expo de 80 estampes contemporaines de l'Ecole cantonale d'Art du Valais. Ma-di 11 h – 17 h. Dans le cadre de l'expo, le 26.05 visite de l'Atelier Multiples-Editions ECAV, 18 h – 20 h à l'ECAV à Sierre

Conthey : 21.05, 19 h 30 – 22 h 30, A la découverte des chauve-souris, Etang des Epines ; 21.95, 09 h – 16 h, sortie montagne pour observer le gypaète barbu (Derborance). Rens. www.fetedelanature.ch, 079 540 29 59. Sorties pour enfants et adultes

Chamoson : 22.05, 19 h, Salle polyvalente, concert de l'Ensemble Huberman. Rens. 079 220 44 05

Champéry : 20.05 (vernissage 15 h) – 10.06, Espace Raiffeisen, Musée d'Antiquités, par les élèves de 3^e primaire. Me et di 10 h – 12 h, je et sa 16 h – 18 h, sur rdv 079 372 99 30

Sion : 20.05 (vernissage 11 h – 13 h) – 15.07, simultanément à la Galerie du Rhône et à la Banque EFG, expo Ferdinand Dubuis, Huile et œuvres sur papier. Ma-ve, 10 h – 12 h et 13 h 30 – 17 h. www.galartis.ch

Riddes : Bibliothèque communale et scolaire, jusqu'au 31.05, expo de récits rédigés par des résidents de Foyers Rives du Rhône. Initiée par Muriel Gay dans le cadre d'un travail de stage à l'HEVs, l'écriture imaginaire met en scène un héros imaginaire qui se bat contre le mal, autrement dit des jeunes en difficulté qui luttent au quotidien pour s'en sortir. L'occasion de découvrir un outil thérapeutique pour personnes en difficulté et des jeunes aux talents insoupçonnés.

Décès

Aimée Coupy
77 ans, Savièse
Madeleine Duchêne
87 ans, Monthey
Philomène Biollay
94 ans, Massongex
Louis Filliez
83 ans, Le Châble
Jean-Louis Mariéthoz
72 ans, Aproz
Alyda Cécile Van de Poll
Ovronnaz et Hollande
Roger Brügger
76 ans, Vouvry
Rosario Molinero-Garcia
81 ans, Sion - Espagne
Augustine Emery-Bonvin
90 ans, Lens
Angèle Oggier
77 ans, Baar-Nendaz
Antonio Pais Olivera
68 ans, Sion - Portugal
Marcel Daves
77 ans, Vérossaz
Maurice Eichenberger
89 ans, Mies
Marcelle Crettaz-Gilliéron
65 ans, Ayent
Amélie Reuse
76 ans, Saxon
Emilie Chablais
89 ans, Monthey
Fritz Kaelin
83 ans, St-Pierre-de-Clages
Béatrice Berno
70 ans, Saint-Maurice

Mélanie Clavien
74 ans, Miège
Bitz Michel
66 ans, Nax
Marie-Claire Fauchère-Vedji
45 ans, Ardon
Adèle Liand
83 ans, Savièse
Granger André
67 ans, Muraz
Cécile Walpen
90 ans, Sierre
René Michellod
88 ans, Le Châble
Marcia Salamolard
69 ans, Aproz
Thérèse Michellod
87 ans, Leytron
Werner Gspöner-Studer
66 ans, Glis

Cinéma

SIERRE www.cinesierre.ch
Bourg 027 455 01 18
Pirates des Caraïbes : La Fontaine de Jouvence : 20-23-24.05 à 20 h 30 ; 21.05 à 17 h et 20 h 30 ; 22.05 à 14 h, 17 h 15 et 20 h 30, 12 ans
Casino 027 455 14 60
The Tree of Life : 20-23-24.05 à 20 h 30 ; 21-22.05 à 17 h 30 et 20 h 30, 14 ans
Rio : 22.05 à 15 h, tout public

SION www.cinesion.ch
Arlequin 027 322 32 42
Pirates des Caraïbes : La Fontaine de Jouvence (3D) : 20.05 à 17 h 45 et 21 h ; 21.05 à 15 h, 18 h et 21 h ; 22.05 à 14 h 15, 17 h 30 et 20 h 30 ; 23.05 à 17 h 45 et 20 h 30 ; 24.05 à 20 h 30, 12 ans
Capitole 027 322 32 42
Minuit à Paris : 20-23.05 à 18 h 30 et 20 h 45 ; 21.05 à 16 h 30, 18 h 30 et 20 h 45 ; 22.05 à 15 h 30, 18 h et 20 h 15 ; 24.05 à 20 h 45, 12 ans, vo ss-titrée fr/all

Les Cèdres 027 322 15 45
De l'eau pour les éléphants : 20-23-24.05 à 20 h ; 21.05 à 17 h 30 et 20 h ; 22.05 à 17 h et 20 h, 12 ans / Titeuf : 21.05 à 15 h 30 ; 22.05 à 15 h, 7 ans
Lux 027 322 15 45
Winter's Bone : 20-21.05 à 18 h 15 ; 22.05 à 18 h 30, 14 ans, vo ss-titrée fr/all / Fast & Furious Five : 20-21.05 à 20 h 30 ; 22.05 à 16 h et 20 h 45 ; 23-24.05 à 20 h 15, 14 ans / Rio : 21.05 à 16 h ; 22.05 à 14 h, sans limite d'âge

MARTIGNY www.cinemartigny.ch
Casino 027 722 17 74
Pirates des Caraïbes : La Fontaine de Jouvence : 20-23.05 à 20 h 30 ; 21-22.05 à 14 h, 17 h 15 et 20 h 30 ; 24.05 à 20 h 45, 12 ans / Plans-Fixes présente Pascal Couchepin : 24.05 à 18 h, Première sur invitation uniquement ; 26-27.05, 18 h 45 – séances publiques

Corso 027 722 26 22
Minuit à Paris : 20-21-23-24.05 à 20 h 45 ; 22.05 à 15 h 45 et 20 h 45, 12 ans, vo ss-titrée fr/all / De l'eau pour les éléphants : 21.05 à 17 h 45 ; 22.05 à 18 h, 12 ans / Titeuf le film : 21.05 à 15 h, 7 ans / Rio : 22.05 à 13 h 30, sans limite d'âge

MONTHEY www.cinmonthey.ch
Monthéolo 024 471 22 61
Le Chaperon Rouge : 20-21-22.05 à 20 h 30, 12 ans
Plaza 024 471 22 61
Source Code : 20-21-23-24.05 à 20 h 30 ; 22.05 à 17 h et 20 h 30, 14 ans

Une semaine, un livre



La chute du mur de Berlin en 1989 ébranle l'équilibre mondial. L'affrontement des deux blocs garantissait, par la terreur nucléaire, un monde prévisible et paisible. La fin du communisme renvoie les nations dans un univers proche du Moyen Âge, telle est la thèse d'Alain Minc. Le morcellement du pouvoir, le manque de temps à l'Europe de l'Ouest pour consolider son union, le renforcement de l'Allemagne, l'affranchissement des pays de l'Est, en un mot, le déséquilibre mondial complique le système de relation entre les Etats.

Comme au Moyen Âge, mais à l'échelle mondiale, des alliances multiples, l'émergence de nouveaux suzerains, ou des arrangements secrets modèlent un monde nouveau. Mais la menace d'un libéralisme effréné plane.

Folio Gallimard, 1993

PM

Mot Mystère

Thème : Bandes dessinées (9 lettres)

S	O	L	U	O	P	O	P	A	T	S	A	R	N	R
N	P	E	T	I	T	P	O	U	L	E	T	J	O	A
I	H	E	R	C	U	L	E	B	A	G	I	D	L	S
P	C	T	S	A	R	I	E	L	F	M	G	O	L	E
P	A	T	H	I	B	U	L	A	I	R	E	N	I	C
O	S	E	R	R	O	E	L	N	A	E	P	A	R	A
P	T	H	E	I	U	B	Y	C	L	P	P	L	D	P
Y	A	C	K	R	A	C	S	H	A	O	E	D	N	A
R	F	O	C	L	R	N	C	E	D	N	T	D	E	C
A	I	L	A	I	N	R	A	N	D	I	T	U	C	R
M	O	C	C	O	M	I	X	E	I	N	O	C	I	A
H	R	K	B	O	N	E	M	I	N	E	I	K	L	C
E	E	E	T	T	O	M	A	G	R	E	B	B	A	S
T	U	X	E	G	N	O	P	E	L	B	O	B	O	A
U	O	L	I	M	A	L	I	P	U	S	R	A	M	R

SOLUTION DU NO 19 :
ATHOS

Pat-Hibulaire
Petit-Poulet
Rascar-Capac
Rastapopoulos
Robin des bois
Shrek

Aladdin	Cendrillon	Geppetto
Alice	Cesar	Hercule
Ariel	Clochette	Jiminy Cricket
Bergamotte	Comix	Leo
Blanche-neige	Cruella	Marsupilami
Bob l'éponge	Donaldduck	Mary Poppins
Bonemine	Eponine	Milou
Castafiore	Falbala	Narnia

Sudoku - difficile

3	2	9		1				4
	8		5		9			1
1								
	9			8		2		
7	4		6		3		8	1
		3		7			4	
								8
	3		4		8		2	
2				5		4	9	6



La règle: chaque chiffre de 1 à 9 doit être présent une et une seule fois sur les lignes, les colonnes et les régions (les régions sont les 9 carrés de 3x3 cases)

5	3	1	7	2	6	9	8	4
7	9	8	5	1	4	3	6	2
4	2	6	9	3	8	7	5	1
9	8	2	1	5	3	4	7	6
3	7	4	6	8	2	1	9	5
1	6	5	4	7	9	2	3	8
2	4	9	8	6	7	5	1	3
6	5	7	3	4	1	8	2	9
8	1	3	2	9	5	6	4	7

SOLUTION NUMÉRO 19

Mots croisés

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

Horizontal :

- Vit dans la crainte d'être laissé
- Fais sombrer – Rhésus
- Région nord du Luxembourg
- Ventes – Canal qui amène l'eau de mer dans les marais salants
- Ancien signe de notation musicale – Marche au ralenti
- Largeur d'une étoffe – Force ouvrière - Tonne d'équivalent charbon
- Relatifs à l'identité d'une personne
- Monnaies – Cadeau
- Sodium – Qui se succède à tour de rôle
- Traite l'acide nitrique – Carcasse – Alternative
- alentours – Ridelle
- Coup de tambour – Vecteur de l'hérédité – Prénom de Zola

Vertical :

- Gravir
- Beau geste – Arrivé – Attira à soi
- Petits cubes – Média électronique
- Nobélium – Ainsi soit-il – Souci
- Petit avion sans pilote – Détenu
- Poèmes chantés – Mensonge
- Issu – Nigande
- Filet (anglic.) – Mouillé
- Copies
- Etat fédéral d'Afrique occidentale – Bisexuelle
- Obligation – Nativité
- Interjection exprimant la surprise – Dieu solaire - Rassasié

1	A	U	T	H	E	N	T	I	F	I	E	R
2	I	C	H	O	R	E	U	S	E	X	I	
3	D	A		U	S	U	F	R	U	I	T	
4	E	Y	R	E		F		A	X	E	E	S
5	S	A	I		A	S	I	E		N	N	E
6	O	L	T	E	N		F	L	E	A	U	X
7	I	I		P		T		I	T		E	U
8	G		A	E	R	A	G	E		A	R	A
9	N	E	G	L	I	G	E	N	T	E		L
10	A	G	E	E	S		N	S		R	A	I
11	N	E	N	E	T	T	E		S	E	R	T
12	T	E	T	S		V	E	T	U	S	T	E

Fraternité, Liddes



Derrière depuis la gauche : Marcel Darbellay, 60 ans d'activité - Raoul Darbellay, 10 ans d'activité - Sabine Balet, 35 ans d'activité et Fabien Moret, 25 ans d'activité. Devant depuis la gauche : Ariane Lattion, présidente - Marianne Darbellay, 35 ans d'activité - Lorianne Fournier, directrice. Manque sur la photo : Joël Moret 10 ans d'activité

Amicale Entremont



Devant (de gauche à droite) : Laure Jacquemin, vice-présidente FFRSE, Marianne Darbellay et Sabine Balet 35 ans d'activité, Roger Vernay 45 ans d'activité
Derrière : Stéphane Dorsaz, membre FFRSE, Anouk Pellaud-Chambovey, présidente FFRSE, Jean-Michel Droz, 35 ans d'activité

Quelques images du festival de Chamoson



L'Harmonie la Villageoise s'était vêtue de neuf pour recevoir dignement ses hôtes.



La conseillère communale Fabienne Constantin Comby accueille les invités.



Le président du PLR Valais s'est glissé dans l'orchestre pour le morceau d'ensemble.



Didier Burkhalter, conseiller fédéral, est venu saluer les fanfares de la fédération.



Le festival est essentiellement une occasion de cultiver l'amitié.



Georges Tavernier et Christophe Bessero, un président de parti et un président de fanfare heureux