



NB 483

Le CS – votre banque pour les vacances...

...si vous voulez voyager
sans problèmes.

Au CS vous obtiendrez

- de l'argent dans toutes les monnaies étrangères
 - des eurocheques
 - Swiss Bankers Travellers Cheques
 - Eurocard
- et toutes informations nécessaires.



CREDIT SUISSE
CS

En Valais:

Brigue, Viège, Zermatt, Sierre, Crans-Montana, Sion
Saxon, Martigny, Monthey



BRIG

Hotel-Rest. Bergsonne, heim. Zimmer, Fam. Pfammatter, 028/46 12 73	EGGERBERG	4
Hotel Blattnerhof, freundl. Empfehlung, M. Roten-Wyden, 028/23 86 76	BLATTEN/NATERS	9
Hotel Furka, gepflegte Küche, mässige Preise, 028/73 11 44	OBERWALD	40



VISP

Pension-Restaurant Lötschberg, Fam. A. Heynen, 028/46 22 38	AUSSERBERG	7
Hotel-Restaurant Killerhof, E. Berchtold, 028/52 13 38	STALDEN	8
Pension Ambord, Zimmer mit fließ. Wasser, Bad/Dusche, WC Fam. Ambord, 028/44 11 32	FERDEN	30



SIERRE

Café-Restaurant de la Noble-Contrée. M. et M ^{me} Galizia-Germann. Salle pour banquets, petite salle, parking, fermé mercredi, 027/55 67 74	VEYRAS	2
Café-Restaurant de la Poste, repas de famille, salle pour sociétés, charbonnade et spécialités, 027/65 15 08	SAINT-LUC	22
Hôtel-Restaurant Favre, cuisine du patron, restauration à la carte. Spécialités et truites du vivier, 027/65 11 28	SAINT-LUC	22
Hotel Schwarzhorn, Jos. Breggy (juin-septembre) Sommer 028/42 14 14, Winter 028/42 15 44	GRUBEN	30
Hôtel Bellevue, Fam. Oertel-Emery, 027/55 11 75. Vue panoramique, restauration, grillade au feu de bois	VENTHÔNE	5



SION

Isérables vous attend pour vos sorties de sociétés, de classes, etc., ses divers restaurants vous plairont. Société de développement, Isérables, 027/86 34 67	ISÉRABLES	10
Hôtel Beau-Site, grande salle pour sociétés et repas de famille, terrasse 200 places, 027/86 27 77	MAYENS-DE-RIDDES	17
Hôtel-Café-Rest. des Pyramides, G. Philippoz-Renz, chef de cuisine, spécialités à la carte et sur demande, 027/81 12 49	EUSEIGNE	15
Pension-Restaurant de la Poste, 027/83 11 64	AROLLA	42
Studios à louer à l'Oasis, M ^{me} Métrailler, 027/83 13 81/22 51 18	LA SAGE	34



MARTIGNY

Hôtel-Restaurant-Dortoir Col de la Forclaz, 026/2 26 88, nombreux itinéraires pédestres. Point de départ tour du Mont-Blanc, glacier du Trient.	COL DE LA FORCLAZ	15
Hôtel de Ravoire, Kléber Giroud, 026/2 23 02	RAVOIRE	10
Hôtel-Restaurant des Alpes, D. Vouilloz. Jardin et terrasse, 026/4 71 17	FINHAUT	30
Hôtel Beau-Séjour, Café-Restaurant, Fam. Gay-des-Combes, sur la route du barrage d'Emosson, 026/4 71 01	FINHAUT	30
Hôtel-Restaurant Au Verluissant, H. Michellod, 026/7 50 61 Menu chaque jour et carte variée. Grande terrasse.	VERBIER	27
Hôtel-Résidence Glacier-Sporting, E. Biselx, 026/4 12 07 Restaurant: menu/carte, cuisine soignée	CHAMPEX	22
Hôtel Bellevue, confortable et tranquille, vue, terrasse, parc. Restaurant Taverne Pilon, 026/4 15 55, spécialités faites par le patron	CHAMPEX-LAC	22
Hôtel-Restaurant de Ferret, G. Vernay, 026/4 11 80	FERRET	32,5



SAINT-MAURICE

Vérossaz, balcon de la plaine du Rhône, point de départ du tour pédestre des Dents-du-Midi. La Poya vous réserve une très jolie promenade. 10 km. de Monthey ou de Saint-Maurice	VÉROSSAZ	10
Café-Rest. Au Rendez-Vous, restauration chaude sur demande, fermé le mercredi, 026/8 45 52	MEX	10



MONTHEY

Site protégé, promenades faciles dans les forêts et les pâturages Dès Miex + 50 minutes à pied - Pêche dans le lac de Tanay	TANAY/VOUVRY	20
Restaurant du Grand-Paradis, repas de famille, sociétés, noces. Terrasse couverte, 025/79 11 67	CHAMPÉRY	12
Restaurant La Perle-du-Léman, L. Esselier. 025/81 23 23 Spécialités du lac, camping, chambres, salle pour sociétés, 2 parkings.	BOUVERET	15
Bouveret, port du Valais, pour vos week-ends, sorties de sociétés et vacances. Sa plage, ses campings, ses hôtels et restaurants renommés. Société de développement, 025/81 21 26 - 81 23 71 - 81 29 09	BOUVERET	15



A. MELLY AMEUBLEMENTS

3960 SIERRE
027 / 55 03 12

VISSOIE - VERCORIN

RIDEAUX — TAPIS
ARTISANAT



MAC WILLIAM'S

COUDRAY FRÈRES & CIE S & SION

L'eau-de-vie
de poires
william's
du gourmet

TAPIS-DISCOUNT

*Fermé le lundi
Livraison gratuite*

- Coupons de tapis
Toujours 50-70 % meilleur marché
- Tapis mur à mur
- Milieux
- Orient
- Rideaux
10 % rabais permanent

Gérant: Walter Biaggi

Sur demande, pose faite par spécialistes

Hôteliers, restaurateurs
avant d'aménager
ou de restaurer
votre établissement,
demandez-nous
une offre!



BURGENER S.A.

Route du Simplon 26

3960 SIERRE

027 / 55 03 55

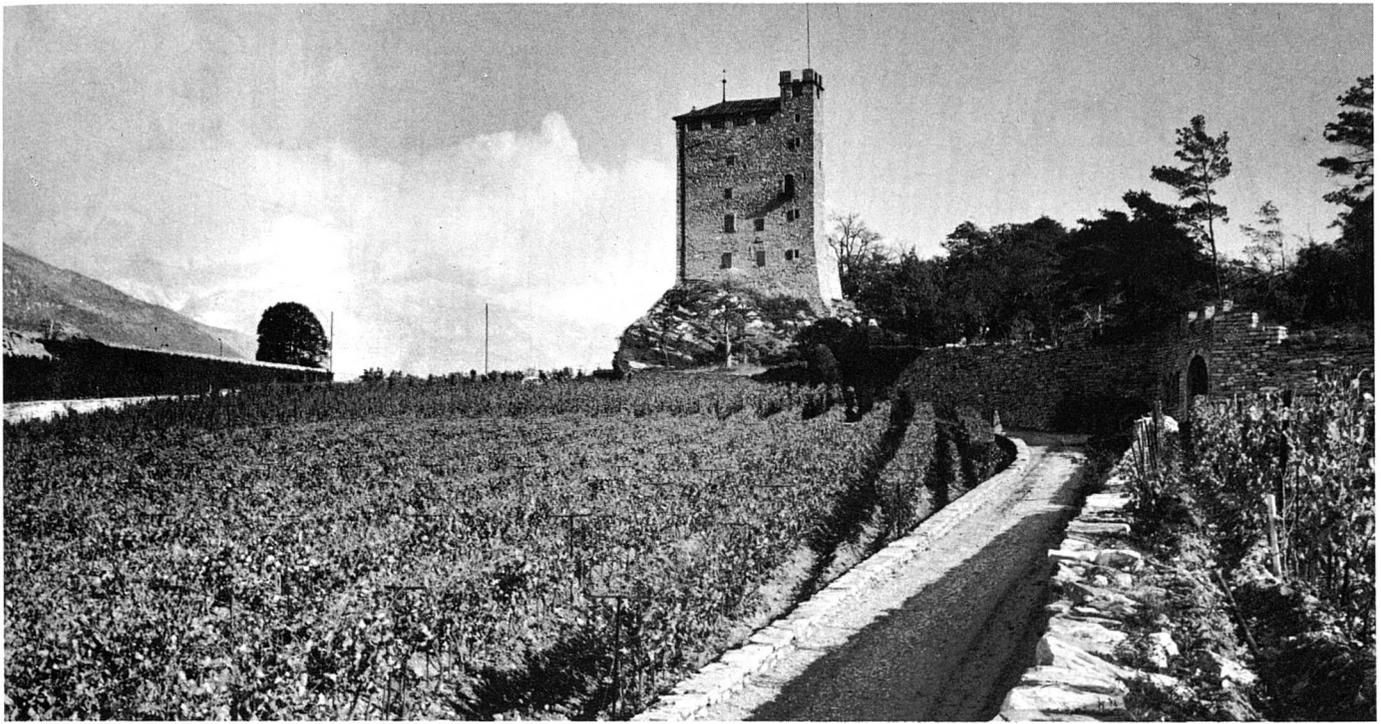


Photo G. Salamin, Sierre

Tous les sports à 30 minutes

Hiver: Patinoire artificielle couverte, ski, curling, piscine couverte

Été: Tennis, natation, canotage, pêche, équitation, parcours Vita

Quatre campings - Dancings

Renseignements: Office du tourisme de Sierre, Tél. 027/55 85 35

Hôtels recommandés

Hôtel-Restaurant du Rhône

Fam. M. Constantin-Gruber
Salquenens
 Idéal pour vacances et banquets
 (120 places)
 Tél. 027/55 18 38-39

Hôtel-Restaurant Atlantic

Piscine chauffée
 (ouvert de mai à septembre)
 L'hôtel confortable
 au cœur du Valais
 des affaires et des vacances
 Place de parc assurée
M^{me} Jules Rey-Crettaz
 Tél. 027/55 25 35
 Téléx 38 235

Hôtel-Restaurant de la Grotte SIERRE Lac de Géronde

Un restaurant original creusé dans le rocher
 Une cuisine réputée accompagnée
 des meilleurs vins de la région
 Fam. Freudiger-Lehmann
 027/55 46 46

Agence Marcel Zufferey, Sierre

Affaires immobilières - Fiduciaire
 Maîtrise fédérale
 027/55 69 61

Où irons-nous ce soir

Dancing - Café-Restaurant

Ermitage

Famille Sarbach
 55 11 20
 Restauration ouverte de mars
 à fin septembre

Demandez les produits de la

Distillerie **BURO**

Sierre
 55 10 68



SIERRE
 Route du Simplon 30
 Tél. 027/55 16 16
LOETSCHER OSCAR

Tout pour faire revivre votre intérieur

Repr. Ferd. Lietti S.A.

Carrelages - Parquets - Tapis - Moquettes - Papiers peints - Cheminées
Fourneaux en pierre oilaire - Décoration d'intérieurs

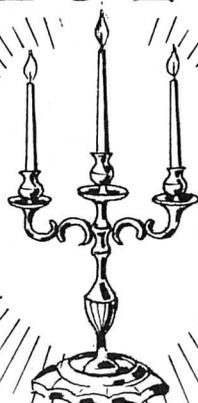
agrol

aerotechnic^{sa}

FABRICATION DE GAINES ET PIÈCES DE FORME
 TUBES ET ACCESSOIRES SPIRO
 CHAPEAUX BICONIQUES - HOTTES DE VENTILATION
 SERVICE ABRI PA ET PORTES BLINDÉES
 SERVICE D'ENTRETIEN

3960 SIERRE TÉLÉPHONE 027/55 35 55

GASTRONOMIE



Pour vos repas d'affaires, séminaires, conférences et congrès, le Restaurant-Brasserie

LES ILES

à la Bourgeoisie de Sion

met à votre disposition des salles de 10 à 300 personnes.

Restaurant français
Mets de brasserie

Se recommande: Jacques Sauthier

BAHNHOFBUFFET VISP



Das gute Speiserestaurant
im Herzen des Oberwallis

Täglich frische Fische
Mit bester Empfehlung:
Fam. L. Doser



Restaurant-Bar-Grill Motel Millius

Susten-Leuk

Gemütliches, rustikales Restaurant mit
Rotisserie, Grill, Gartenterrasse, Park-
platz, 30 komf. eingerichtete Zimmer
(1-3 Betten).

Jeden abend Unterhaltungsmusik
Kantonstrasse, Tel. 027/63 23 75

Restaurant du Léman

Michel Claivaz

Chevalier d'honneur
de l'Ordre de la Channe
Membre de la Chaîne des Rôtisseurs
Stamm Rotary-Club de Martigny

Tél. 026/2 30 75 - Cabine 2 3170
Martigny

Tous les vendredis soirs dès 20 h.,
jusqu'au 28 août:
grand buffet froid
du 10^e anniversaire

Fermé le dimanche et le lundi soir dès 18 heures

Guide des restaurants du Valais

L'édition 1982, tirée à 15 000 exem-
plaires, est diffusée aux abonnés de
la revue «Treize Etoiles». 5000
exemplaires sont livrés aux annon-
ceurs et restaurants.

Walliser Gaststättenführer

Die Ausgabe 1982, Auflage 15 000
Exemplare, wird an die Abonnenten
der Revue «Treize Etoile». 5000
Exemplare an die Inserenten und
Restaurants geliefert.



Annonce OPAV

Photo H. Preisig

Une raclette... et la fête s'installe

D'origine valaisanne et de tradition fort ancienne, la raclette est une nourriture noble et primitive qui rapproche les convives autour d'un four où les respectables pièces de fromages s'amenuisent sous la caresse de la flamme. Cette manière d'apprêter le fromage est l'apanage de la fête: ces moments qui font pétiller le feu et les yeux pendant que le vin coule et que



le temps s'arrête entre gens de bonne compagnie. Alors le bon fromage, fragile croissant de lune, s'attendrit, se dore et se rissolle avant de glisser en de succulentes coulées crémeuses sur l'assiette. La raclette, une fête? Une offrande valaisanne. Mais seulement avec du véritable fromage à raclette valaisan.

L'authenticité est garantie par le marquage de chaque pièce:

BAGNES - ORSIÈRES - HAUDÈRES - GOMSER - WALLIS - HEIDA - SIMPLON

Livraison rapide et soignée
par votre détaillant habituel

le plus grand choix de meubles en Valais

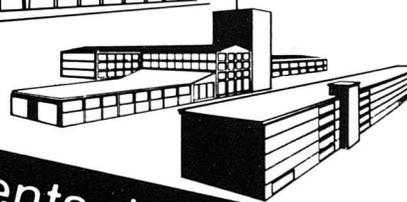
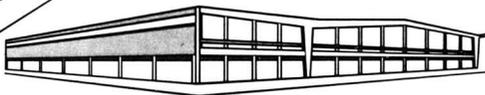
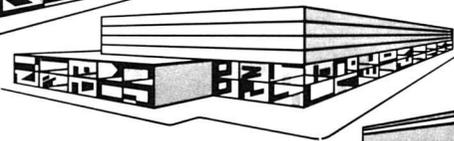
**Nos architectes d'intérieur
sont à votre disposition**

Brigue (028/22 11 65)

Martigny (026/2 27 94)

Sion (027/31 28 85)

Naters (028/22 11 65)



Fabrique de meubles et d'agencements d'intérieur

Gertschen SA

ZINAL
Jimmy CASADA
Zinal-Chalets
65 14 82

VERCORIN
Arnaldo CORVASCE
B. A. T.
55 82 82

CHANDOLIN
Jean-Pierre CRETZAZ
Agence Jolival
65 18 66

VISSOIE
Robert METRAUX
Immobilier
65 14 04

ST-LUC
Georges SALAMIN
Agence Immobilière
65 14 12

GRIMENTZ
Rémy VOUARDOUX
Anniviers-immobilier
65 18 22

Association de vente ANNIVIERS-PROMOTION

Bureau central :
Télex ANPRO
38429

Les clés de votre résidence secondaire au VAL D'ANNIVIERS

FABRIQUE D'ENSEIGNES LUMINEUSES
ET SIGNALISATION ROUTIÈRE

Gillioz
Neon

1908 Riddes - Téléphone 027/86 24 76

16 fanfares et harmonies valaisannes sur une cassette 1981



Edition 1980
encore livrable
En vente
dans les magasins
spécialisés
ou chez l'éditeur
Vadi & Fils
Tél. 027/22 70 59
Salins

avec les ensembles de Brigue, Viège, Rarogne, Salquen, Montana-Crans, Chermignon, Sion, Nendaz, Conthey, Aven, Vétroz, Ardon, Chamoson, Saxon, Martigny, Champéry



Paraît à Martigny chaque mois
Editeur responsable: Georges Pillet
Fondateur et président de la commission de rédaction:
M^e Edmond Gay
Rédacteur: Amand Bochatay
Photographes: Oswald Ruppen, Thomas Andenmatten
Administration, impression, expédition:
Imprimerie Pillet S. A., avenue de la Gare 19
CH - 1920 Martigny
Téléphone 026/220 52-53
Abonnements: Suisse Fr. 42.-; étranger Fr. 49.-
Le numéro Fr. 3.50
Chèques postaux 19 - 43 20, Sion
Service des annonces:
Publicitas S. A., 1951 Sion, téléphone 027/2121 11

Organe officiel de l'Ordre de la Channe

La reproduction de textes ou d'illustrations, même partielle ne peut être faite sans une autorisation de la rédaction

31^e année, N° 8 Août 1981

Sommaire

- D'un été
- Places et fontaines
- Louange de l'eau
- Water, source of life
- Le livre du mois
- Sons de cloches
- Potins valaisans
- Pénélope en Anniviers
- Beaux itinéraires pédestres: Vissoie-Meidpass-Gruben
- Journées de la presse en Valais
- Walliser Pressetage
- Le bœuf sur le gril
- Les minéraux
- André Lugon Moulin, sénéchal de l'Ordre de la Channe
- Lèche-babines
- Propos II: Elucubrations bachiques et étymologiques
- Skyll
- Mots croisés
- Treize Etoiles-Schnuppen
- Du Maria voll der Gnaden...
- Picasso révélé à Martigny
- Hubert Fauquex se souvient...
- L'abricot et sa grande sœur la Golden

Notre couverture: Chemin des chapelles (Kappelenweg) à Saas-Fee
(Photo Oswald Ruppen)

Dessins de Skyll et Wälti

Photos Bérard, Gyger, Hofer, Klopfenstein, Mandelmann, Pillet, Rausser, Ribordy, Ritler, Ruppen, Sartori, Thurre, UVT, Valpresse, Zuber

D'un été

Juin a ouvert tout larges ses vantaux. Du Rhône à la frange des glaciers, le grand orgue a couplé ses jeux de vent et d'eau neuve pour le cantique du temps chaud.

Partout les sources, le chuintement des bisses, le bourdon des cascades.

Eau libre, eau domptée, eau meunière, eau nourricière.

Et l'odeur du foin coupé, le crissement des saute-relles.

Plus haut, les vaches en robes marron, œil noir et corne mauvaise, carillonnant à pleines sonnailles dans les grandes gentianes jaunes.

Plus haut encore, le cri d'une marmotte, sentinelle des pierriers et des terres vierges.

Été du Vieux-Pays, on a rêvé de toi de si longs mois! A la poussière rose de tes aubes, à tes midis flamboyants, à tes fins de jour quand la lumière découpe les vallons en tranches bleues. Et au silence des nuits où les étoiles font leur ronde entre les cimes.

Las! Tout ce beau temps promis, trempé par un juillet de coton sale, puis blanchi par une neige qui avait confondu les solstices.

Après avoir scruté le ciel en vain, avec une fièvre d'orpailleur, on a transhumé des terres hautes vers les cités basses.

Enfin, un août plus amène a rattrapé son temps sur la mouvance des blés et cueilli ses fruits d'or. Sur les routes des vacances, comme des fourmis besogneuses, le va-et-vient de ceux qui n'ont point tenu le Valais à l'écart.

Pourtant, une première feuille s'est détachée de la branche, molle balancelle pourpre et safran. On ne veut pas y croire. L'automne, déjà?...



Nouvelliste

**et Feuille d'Avis
du Valais**

**le quotidien
illustré
du Valais**

atteint le

73%

**des ménages
du
Valais romand**

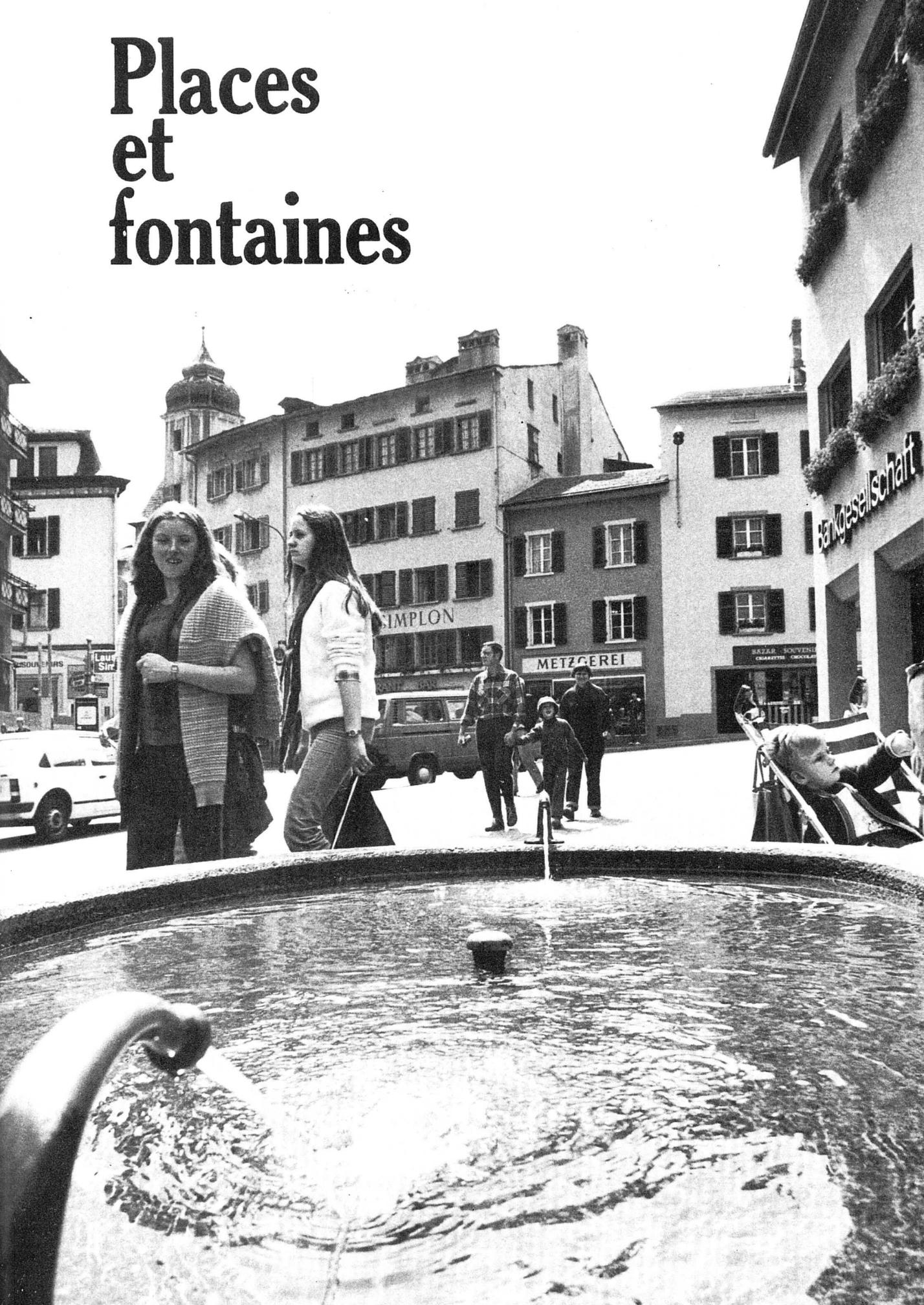
Tirage

39 327 ex.

contrôle F. R. P. du 13. 6. 80

**Le journal
de tous
pour tous**

Places et fontaines



PLACES ET FONTAINES

Texte Daniel Anet
Photos Hofer, Ruppen, Sartori, UVT



Sion, fontaine à la rue de Savièse



Monthey, «La Vièze en furie», sculpture de Jean Casanova

Le jardin avait oublié sa fontaine. Le chéneau de la cabane, qui lui versait l'eau des pluies, s'était rompu. Je l'ai restauré. Un jour de la fonte des neiges, j'allais chercher si les perce-neige annonçaient déjà la saison nouvelle. J'entendis soudain, dans le jour immobile, l'eau que je n'attendais pas tomber dans le bassin de pierre à gouttes rapides, discrètes comme la vie dans les veines. Ce fut le premier chant du printemps.

*

Mais je chanterai d'abord l'eau de la fontaine.

*Regard limpide qui ne voit que le ciel
et l'ombre de la bouche
qui s'approche pour boire,
chair d'eau frissonnant sous le vent,
gardant la dansante lumière
jusqu'au cœur de la nuit.*

Les fontaines d'autrefois sont belles aujourd'hui d'avoir été nécessaires. Sans elles, les villages ni les villes n'eussent pas existé. Elles ont la forme de leur rôle. En cela est leur beauté. Leur vasque, parfois, s'ovalise, modelée comme une coquille Saint-Jacques. C'est vrai qu'entre elles et les pèlerins il y eut un lien vital.

Il arrive que leur fût porte avec grâce un chapeau de fleurs. Mais leur eau vive est plus aimable: on l'aime parce que d'elle on vit.

*

La plus primitive des fontaines, c'est le bassin fait de pierres amassées, lutées de poignées de limon et de touffes d'herbe, qu'emplit d'eau de source, à mesure qu'elle fuit, un tuyau de grosse ciguë ou un simple bâton creux. La connaissent les oiseaux, les biches et les promeneurs des sentiers perdus.

La plus ancienne se voit aux pâturages et dans quelques villages encore. C'est un tronc creusé à la hache et au burin. A force d'années, de pluie, de soleil, de gel et de neige, le bois s'est dépouillé de tout ce qui était tendre, fragile. Reste le cœur dur, profondément raviné; l'eau est toujours claire.

Sans la fontaine, une place est un espace entre des maisons, parfois planté d'arbres, commode pour se rassembler, ranger des véhicules, tenir marché en plein air. Mais il y manque la grâce d'une fontaine. C'est bien pourquoi, depuis le fond des temps, l'homme s'est efforcé que l'eau chante sur la place, afin que viennent boire les humains, et les troupeaux. C'est un rendez-vous d'amoureux, de voyageurs, de poètes, de musiciens ambulants; naguère encore, du rémouleur et du vannier.

La fontaine sur la place préside aux rencontres faciles. Tout ce qui circule de «nouvelles à la main», graves ou futiles, le bien et le mal, le gai et le triste, part de la fontaine et y revient.

Quand la nuit silencieuse se retire lentement devant le jour, la fontaine chante sur la place et l'oiseau de l'aube lui répond. Dans son auge de bois ou son bassin de pierre, la tresse d'eau tombe du goulot de bronze et frappe l'eau plate, éveillant sa voix. Le vent passe, l'étale, la disperse; et la

Martigny, fontaine et place du Bourg



voix change et varie, comme la vie.

*

Qu'il soit carré, rectangulaire, octogone, ovale ou parfois rond, le bassin est toujours enjambé par la grille de fer ou de bois où l'on pose l'arrosoir, la seille ou le seau, au droit de l'eau qui tombe.

Souvent, c'est un bassin d'un seul tenant; parfois même, taillé dans un seul bloc. Souvent aussi, c'est une suite de bassins: au plus grand s'abreuvent vaches et chevaux, les naseaux soufflant au ras

de l'eau pour s'assurer qu'elle est pure; au suivant, on faisait la lessive et le boulanger courait y tremper la serpillière fumante dont il nettoyait le four avant d'enfourner; des tonneaux immergés y resserraient leurs douves; les osiers du vannier et du vigneron s'y maintenaient souples; dans le dernier, plus petit et plus bas, buvaient les oiseaux et les chiens. On puisait à la fontaine pour remplir la «pierre à eau» de la cuisine, avant le temps de l'eau courante sur l'évier.

Les fontaines d'autrefois sont aussi vieilles que les églises; et je crois même qu'elles les ont souvent précédées. Soif du corps, soif de l'âme vont de pair. Mais la première est la plus urgente; il faut l'apaiser avant d'aller prier. Pour baptiser les vivants, pour laver les morts, on va quérir de l'eau à la fontaine.

La vie a toujours dépendu des fontaines et le fontenier exerce un des métiers indispensables à la condition humaine, comme le cordonnier, le boulanger, le forgeron.

Sion, fontaine du Grand-Pont



Ancienne fontaine de Verbier



Sans eux, pas de pain, pas de cuir assoupli, pas de fer bien trempé. C'est pourquoi les fontaines nécessaires sont devenues ornementales: fûts sculptés, cannelés, droits ou galbés; chapiteaux porteurs de statues symboliques ou historiques; guirlandes de fer forgé soutenant le goulot, qui est souvent double ou quadruple, en forme de gueule de lion crachant l'eau, de bec de cygne. Cet appareil gracieux ou majestueux perpétue la vénération que les Anciens eurent pour leurs fontaines.

Nous l'avons oubliée, sinon perdue, pour courir trop vite à tous bouts du monde, assoiffés d'on ne sait quel apaisement chimérique. Il eût mieux valu s'asseoir sur le bord du bassin pour écouter chanter la fontaine! Comme l'amoureux dont l'attente est ainsi plus légère, et toutefois inquiète: «Je meurs de soif auprès de la fontaine»...

Ainsi concoururent sur ce thème les meilleurs poètes de France, à Blois, où sont beaux jeux d'eau et des roses. C'était au XV^e siècle.

Pour garder sa fraîcheur à l'eau et l'ombre pour la boire dans les étés; mais pour que son abord soit aisé même quand la neige ensevelit ses alentours, on a souvent couvert la fontaine d'un large auvent, d'un toit de belle charpente, d'une maison de l'eau, accueillante, où les lavandières étaient à l'abri de la pluie. Mais où sont les lavandières?...

Fontaines couvertes de Vouvry, de Liddes ou de Bourg-Saint-Pierre, et de beaucoup d'autres lieux, il faut en avoir soin.

*

Ce n'est pas seulement l'eau claire et bonne des sources qu'elles nous donnent, ces fontaines, mais un passé qu'elles gardent, plein de sens et de saveur, en un temps qui s'est mis à tout perdre sauf l'orgueil de pouvoir mettre tout à néant s'il veut. Mais d'aucuns rapprennent la halte fraîche; ce sont les randonneurs par monts et par vaux.

*

Sources d'eau, sources de vie, auxquelles les vivants se désaltèrent, par quel oubli de leur beauté singulière, de leur puissance d'ornement, donnant aux places les plus austères un charme infaillible, les fontaines sont-elles tombées du répertoire des urbanistes?

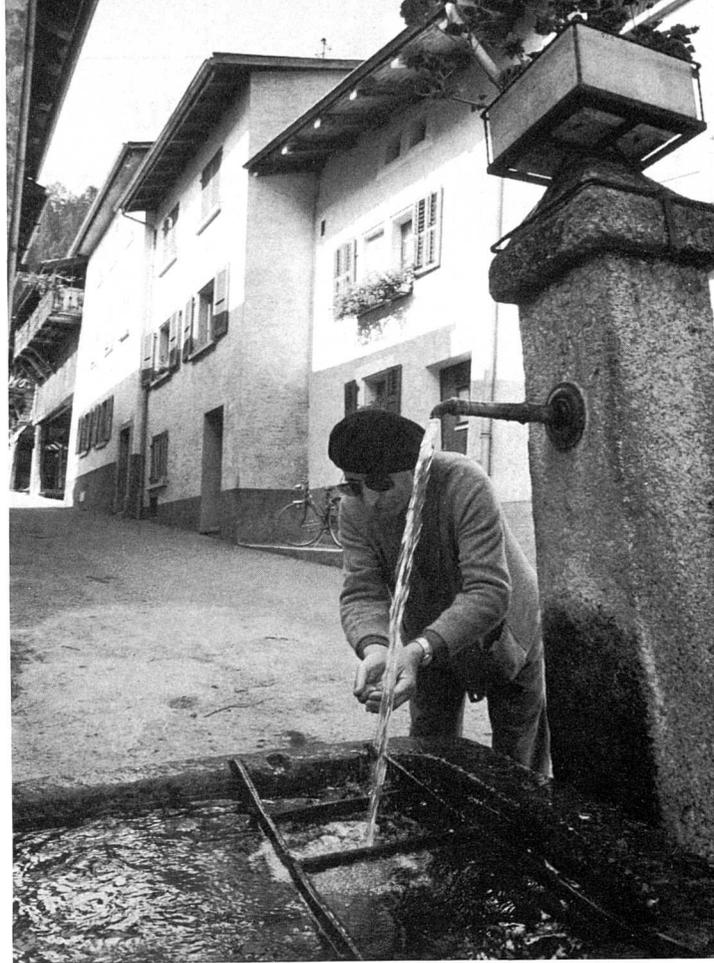
On n'en voit plus faisant au fontenier la part qui convient sur leurs plans. Les places modernes manquent à offrir aux ciels changeants des miroirs fidèles, aux oiseaux une eau pure, aux cités de béton, aux villages de vacances, le chant d'une fontaine et l'aise que l'on trouve à s'y arrêter. La chanson le dit:

*A la claire fontaine
m'en allant promener
j'ai trouvé l'eau si belle
que je m'y suis baigné.
Il y a longtemps que je t'aime
jamais je ne t'oublierai.*

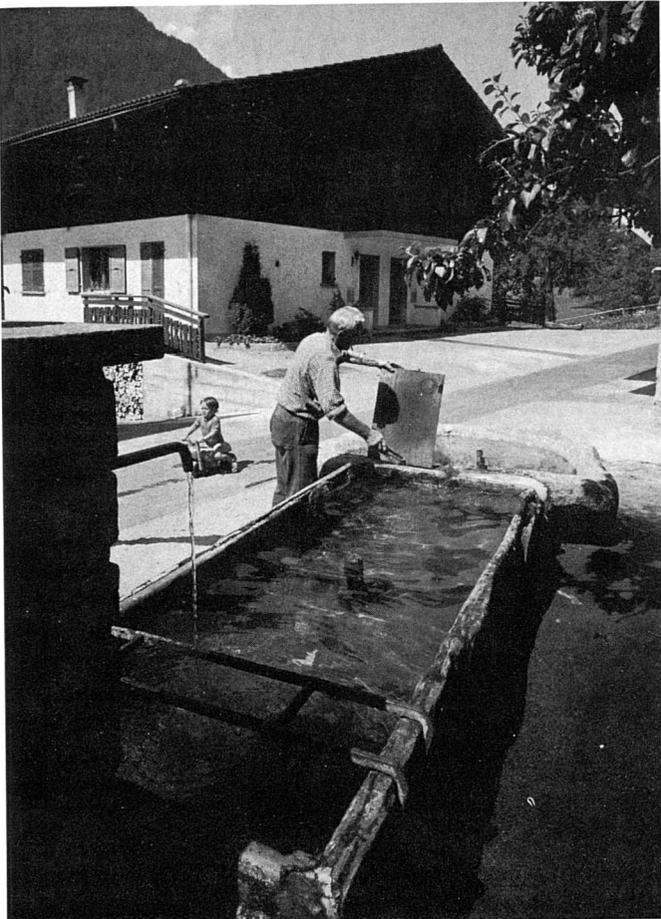
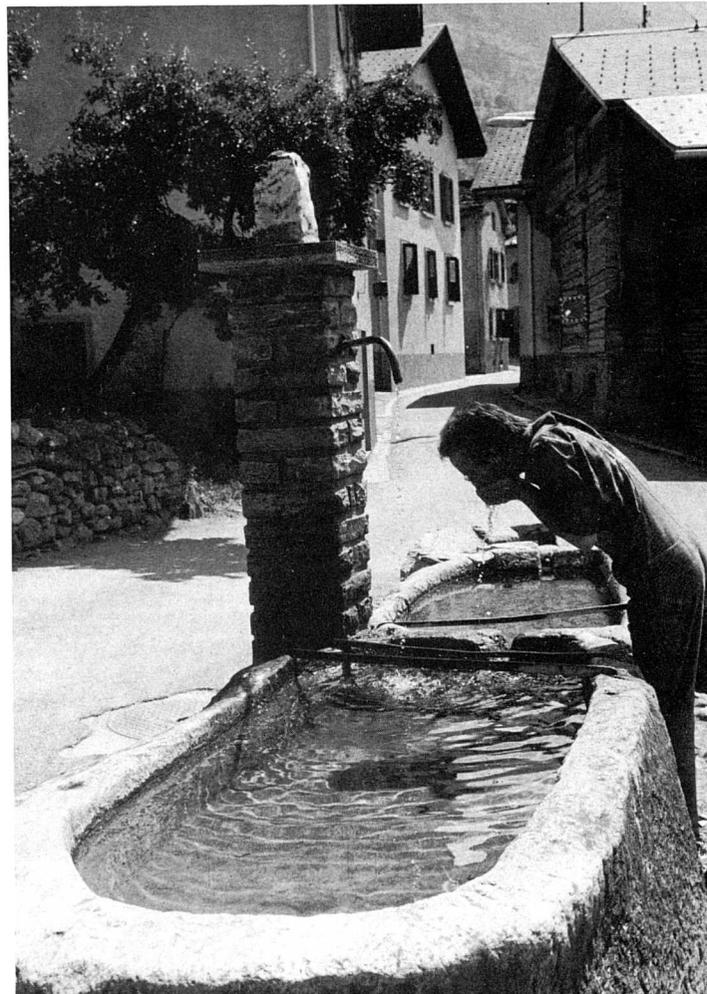
Daniel Anet.

Alpage de Tunetsch, vallée de Conches





Soifs caniculaires à Sembrancher et à Villette



Fontaine à usages multiples: Villette/Bagnes

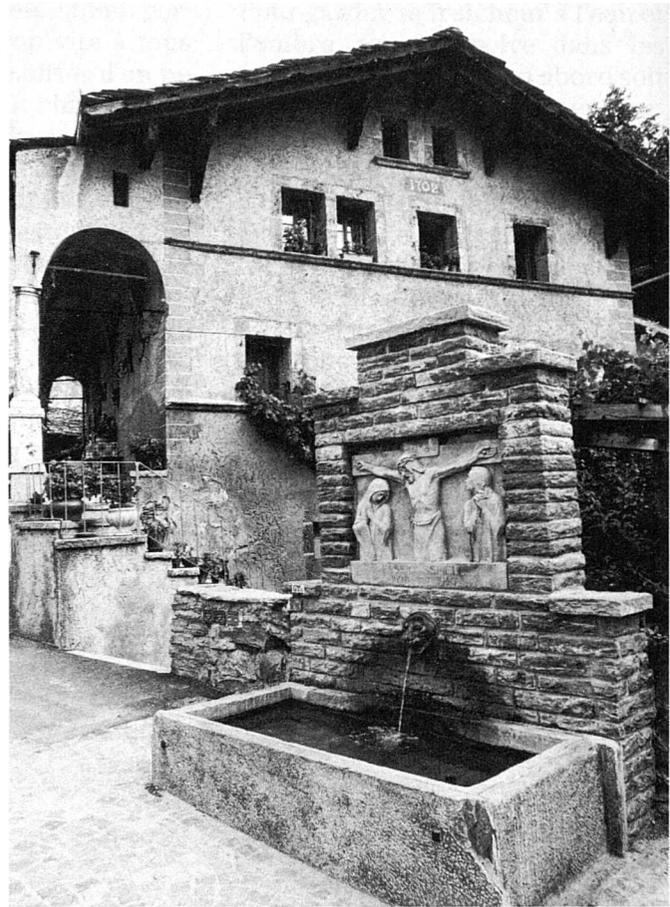
Louange de l'eau

Tu n'as ni goût, ni couleur, ni arôme, on ne peut pas te définir, on te goûte sans te connaître. Tu n'es pas nécessaire à la vie: tu es la vie. Tu nous pénètres d'un plaisir qui ne s'explique point par les sens.

Tu es la plus grande richesse qui soit au monde, et tu es aussi la plus délicate, toi si pure au ventre de la terre.

Tu n'acceptes point de mélange, tu ne supportes point d'altération, tu es une ombrageuse divinité. Mais tu répands en nous un bonheur infiniment simple.

Antoine de Saint-Exupéry.



Fontaine et place d'Ernen

Rarogne



Water, source of life

I have always been attracted by water, perhaps because I was born near the Cathedral Place in Basle. Below the Place flows the river Rhine toward the Swiss, French and German frontiers meeting exactly at the same place.

I was only four months old, when Mother took me to grand-mother's farm in Canton Bern, and from then on, we spent every summer holiday there until I left school. As was the custom with Bernese farms, a big fountain stood in front of the house and its babble used to lull me to sleep. During my early childhood, the family had to watch that I did not get soaked to the skin or fall into the fountain.

Since then, I have always lived near water – rivers, lakes, the Pacific Ocean and now near the mountain torrent, Arve, which separates Carouge from Geneva. Needless to say that in the Valais I listen to the gurgle of the «bisses» – irrigation canals – or a brook jumping gaily over rocks. And I see the fountain in the square of each village. Until about forty years ago, the fountains played an important function not only to provide water for the inhabitants, but also as a social centre. While the men discussed business and politics in the cafe, the women went to the fountain to fetch water and to gossip. Whatever happened in the village was broadcast from the fountain. Not only that: boys and girls, who went to school together in the same class formed separate groups after leaving school. Girls, closely watched by mothers, aunts, grand-mothers, or scandal mongers, chatted at the fountain, or went for walks together. The boys watched them from afar. Finally, when they grew older, one young man would approach the girl that pleased him by using a ruse. As if by chance, he passed near the fountain when she was fetching water and dared to greet her. Later he whispered and made a tryst with her near one of the «raccards» – small hay granges scattered in the fields away from the village. These secret meetings generally ended in an engagement and marriage. This custom has changed. The young have more freedom and women no longer have to fetch water at the fountain.

The fountains are still there, often decorated with flowers, and the cows and few remaining mules are taken there to drink. At first made of hewn-out tree trunks, most of them now have two or three concrete basins. The cattle drinks the clear water in the largest basin under the water spout. The women used to wash their laundry in the third basin and rinse it in the second. That also is no longer the case, for now they have water in their houses, and many have washing machines.

In 1942, while walking from Verbier down a path above a hamlet, I came upon a covered fountain, e. g. with a tiled roof resting on four stout wooden pillars. Mother used to sing a ditty that when women wash together, they gossip and each says to the other that she has the better husband. The two I met were rubbing their laundry on a wooden plank without talking. After a friendly chat with them, I went my way.

I suppose that in olden times, the fountains in towns had the same functions. But now they are ornamental, giving with their babble life and freshness to a square or street. The railway station restaurant at Sion has a small garden and, adjoining it, a curious fountain. A wooden channel leads water to the top of a high wooden wheel. The water turning it, activates a heavy wooden hammer above a basin made of a hollowed tree trunk. It represents an ingenious construction made by the builders of a bisse hundreds of years ago, when the wheel was placed into the bisse and the hammer could be heard down in the village. When its noise stopped, the people knew that the bisse was either clogged by sand and stones and inundating the land farther up, or that a water thief had opened a sluice to water his land.

In front of the City Hall of Sion stands a beautiful big fountain with a sculptured central column, which itself is surrounded by flowers in summer. When walking up the rue du Château starting behind the City Hall, one reaches, after a short climb, on the right «La Grange-à-l'Evêque», now a museum housing the archaeological findings of Sion. Opposite this small building with a beautiful wrought-iron gate, stone stair lead to «La Majorie», the ancient seat of the bishops. At the foot of the stairs stands a fountain with the statue of Saint Théodule, the first bishop of the Valais, who came from Martigny to live in Sion in 585 A. D.

The river Vièze coming down the Val d'Illicz, periodically flooded and destroyed parts of the town Monthey in the Chablais. Finally, the people canalized the river, but, to commemorate its ancient pranks, they asked their sculptor Jean Casanova to make a statue representing the furious Vièze. It ornaments the fountain near the bridge «Napoleon I» and the City Hall.

Lee Engster



Renaissance du patois

Comme les traditions populaires et tout ce qui touche à la vie d'autrefois, le patois semble avoir retrouvé un second souffle. Publications, pièces de théâtre, confréries de patoisants ont vu le jour un peu partout dans le pays du Haut-Rhône, qui a enfin pris conscience de certaines richesses n'ayant aucun apparemment avec l'argent.

Ainsi, deux recueils de poésies nous sont parvenus: «Dèri lo fornè» (Derrière le fourneau) et «Ché è lé» (Ici et là), que nous recommandons aux amoureux du patois... et aux autres, puisqu'une traduction française libre en est donnée en regard. Elle suit de très près le texte original, lui conservant toute sa saveur.

Ces plaquettes de soixante-huit et de quatre-vingts pages, préfacées par le Père Zacharie Balet, capucin, ont pour auteur Alfred Rey, qui signe en nous rappelant sa filiation: Alfrèdè dè Candi, détail qui souligne son grand amour du passé et sa fidélité à la terre natale.

Après avoir longuement servi la cause politique et syndicale, depuis sa retraite en 1973, Rey s'abandonne à l'enchantement des muses pour nous dévoiler bien des secrets de l'âme valaisanne. Vrai poète, il sait découvrir dans le riche vocabulaire du patois les termes qui font image et qui campent les gens et les choses avec un réel bonheur. Sans sombrer dans la trivialité, il nous livre les richesses de son cœur et de son intelligence avec les mots de toujours.

En un style agréable et sautillant comme les perles du ruisseau qui vivifient les pelouses fleuries de nos alpages, Alfred Rey chante avec bonheur le pays, la vie, la famille, le vin, les joies et les peines de la Louable-Contrée.

Tiré de «Ché è lé», il est particulièrement poignant le récit de ce père de famille qui, une lourde hotte sur le dos, entreprend à l'arrière-saison la rude traversée du Rawly pour apporter aux habitants de La Lenk les savoureux produits de notre terre pétrie de soleil. Il reviendra chez lui les mains et les pieds gelés, mais les sous qui brillent sur la table familiale font oublier les angoisses du voyage et aident les siens à passer Noël et le reste de l'hiver dans la sécurité et la joie.

Avec ces deux recueils de poésies, de chansons et de fables en patois, Alfred Rey nous rend plus proche un passé qui demeure cher au cœur de beaucoup de Valaisans.

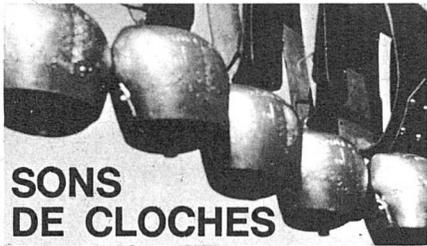
Relevons que l'auteur a reçu deux premiers prix de poésie en patois, l'un à Treyvaux (1973) dans un concours romand et l'autre dans un concours valdotain à Aoste (1976).

En vente en librairie, chez l'auteur à Sierre et auprès de la Fédération valaisanne des amis du patois à Sion.

Les demoiselles de l'été

On les appelle les «demoiselles» pour leur élégance et leur charme. Pourtant, les fossiles retrouvés attestent d'une très vieille famille, ancienne de plus de 250 millions d'années. Il est vrai qu'à l'époque elles étaient beaucoup plus grandes qu'aujourd'hui: jusqu'à septante centimètres d'envergure. Les libellules – c'est d'elles qu'il s'agit – viennent de faire l'objet d'une publication spéciale de la Ligue suisse pour la protection de la nature.

Cet opuscule très bien illustré peut être obtenu auprès de M. Serge Monbaron, chemin de la Source 32, 1009 Pully, ou du secrétariat de la ligue, case postale 73, 4020 Bâle.



SONS DE CLOCHES

Georges Millot
Rue de Boissy 35
F - 95320 Saint-Leu-la-Forêt

Saint-Leu, le 30 juin 1981.

Cher Monsieur,

J'apprécie toujours les poèmes que publie votre belle revue «Treize Etoiles», attendue chaque mois avec impatience. Aussi ai-je pensé qu'il pouvait vous être agréable de recevoir ces deux pièces écrites en hommage au val d'Hérens... où je vis si souvent en esprit.

Je vous prie de croire, cher Monsieur, à l'expression de mes sentiments confraternellement respectueux.

G. Millot.

A L'AROLE

*Survivant d'une race au maintien sans rival
Et peuplant autrefois tant de pentes hardies,
Toi qui gardes toujours, loin de nos tragédies,
La farouche grandeur d'un corps médiéval,*

*J'aime à te retrouver, dès que le festival
De septembre m'invite à ses purs incendies,
Et, dans le vent fidèle aux chants que tu mendies,
Longuement t'admirer, profilé sur le val.*

*Es-tu donc un symbole, âme du crépuscule,
Lorsque je te vois tendre en un geste d'hercule
Tes membres convulsés à ce sanglant décor?*

*Ne réponds point; je sais que, tourné vers la grève
Du glacier millénaire où tu combats encor,
Seul le bouc solitaire est l'ami de ton rêve.*

RECUEILLEMENT

A la mémoire de Pierre Vallette

*Sous l'avent de l'église où des fresques intimes
Préparent le fidèle au silence de Dieu,
Une gouge fervente a laissé quelques rimes
Dans un panneau d'arole en l'honneur du saint lieu.*

*Surmonté d'une croix, simple comme son thème
Et gravée avec foi par le même ciseau,
Il n'a rien de savant, ce modeste poème.
Alors, pourquoi mon cœur l'a-t-il trouvé si beau?*

*Parce que, ne vivant que pour être silence
Et de quelque artifice ignorant le concours,
Tout, ici, doit subir la secrète influence
De cet autre poème écrit depuis toujours.*

*Et puis, ces mots naïfs incrustés dans les fibres
De ce bois généreux qui fait l'orgueil du val,
Reflètent bien la foi de tous ces êtres libres
Dont la rude existence a construit l'idéal.*

*Il faut voir affluer, le dimanche, à la messe,
Hommes, femmes, enfants de ce peuple aux yeux clairs
Pour saisir mieux encor la discrète noblesse,
L'espérance et l'amour exprimés dans ces vers.*

*Que peut penser, là-haut, le berger solitaire,
Quand monte jusqu'à lui l'ombre des bleus ravins,
Sinon que les sommets, flamboyant monastère,
Sont peut-être chargés de messages divins?*

*La montagne, en effet, transfigure les choses.
Elle épure nos sens, et son pouvoir est tel
Qu'associant notre âme à ses métamorphoses,
Elle entrouvre son voile aux mystères du ciel.*

*Et comment les forêts, les rochers et les neiges
Qui parent Evolène et qu'on n'oubliera plus,
Seraient-ils étrangers à de tels privilèges,
Eux qui portent si loin nos regards éperdus?*



POTINS VALAISANS

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

C'est inévitablement de cette station valaisanne connue, où il y a un lac entouré de forêts, des chalets, des hôtels et un jardin alpin comptant quatre mille espèces différentes, que je t'écris cette missive aotûtienne.

J'y passe quelques jours de vacances tout en regrettant que notre gouvernement, qui pense à tout, n'ait pas encore créé un ministère du temps libre, comme l'ont fait les Français.

Aussi, faute d'une organisation officielle de nos loisirs et peu enclin à me creuser les méninges, ai-je décidé de m'adonner à la flemme qui, comme tu le sais, est la forme passive de la paresse, vu que pour pratiquer la seconde il faut poser un acte de volonté.

Sinon l'Eglise ne l'aurait pas classée dans les péchés dont on doit s'accuser à confesse.

Cette inertie subie plus que voulue n'est toutefois pas parvenue à m'isoler des événements de notre petit monde.

Ainsi j'apprends qu'avant même le dépôt à Berne d'une initiative en faveur de la culture, ayant pour but d'encourager des créations... culturelles, comme il se doit, le pays regorge de manifestations de tous genres, de concerts surtout, la musique ayant tenté jusqu'ici d'adoucir les mœurs.

Je dis bien jusqu'ici, car une nouvelle forme d'expression tend à transformer les sons en bruits, les mélodies en cris, la percussion prenant le dessus sur d'autres manières de charmer nos tympanes réceptifs et sensés délicats. Ce n'est bien sûr pas à Tibor Varga que je pense, ni à tant d'autres formations qui se produisent dans nos villes, villages et lieux de villégiature.

Les arts plastiques y trouveront aussi leur compte et les expositions organisées ci et là n'ont pas toutes misé sur ce bon vieux Picasso dont les tableaux m'incitent toujours, après la visite, à me regarder dans un miroir afin de m'assurer que j'ai bien encore le nez au milieu de la figure.

Sache même que le Valais ne manque pas d'artistes, ce dont cette revue t'entretient régulièrement, ni d'écrivains ou de poètes.

Comment pourrait-il ne pas en être ainsi quand on habite le plus beau pays du monde où sont maintenant revenus, convaincus de cela, tous les Valaisans qui sont allés se faire dorer sur les bords de la mer, dans une promiscuité qui va bien au-delà du coude à coude.

Les journaux me rappellent aussi qu'il ne faut cueillir que les champignons comestibles – aucun risque en raison de ma flemme – acheter maintenant le cher mazout encore à bon prix – quels trouble-fête ces marchands, en pleine chaleur estivale – manger les dernières pommes d'or du dernier automne que par osmose anglo-saxonne nous appelons les «Golden» et pour lesquelles nous organisons des manifestations que nous traduisons par «shows»!

C'est que malheureusement nos vins et nos fruits ne se vendent que basés sur un «marketing» sérieux organisé lors de «brain stormings» efficaces, de «brifings» et de «lunchs» d'affaires. O. K.!

D'ailleurs j'ai appris que, peu curieux d'apprendre les autres langues nationales que la leur, les Helvètes, réunis entre eux, emploient volontiers celle de M^{me} Thatcher lorsqu'ils cherchent à se comprendre, ce qui n'est pas toujours le cas!

«Yes», écrivons-nous bientôt sur nos bulletins de vote lorsqu'on nous demandera d'accepter des impôts nouveaux.

Car nous sommes de ce côté-là un peu masochistes, ce que fera probablement ressortir l'histoire suisse en bande dessinée récemment annoncée. Ça et la nouvelle grammaire française, ça promet pour la culture dont je te parle ci-dessus.

Mais chut! Je ne veux pas être rétro.

Bien à toi.



Pénélope en

Texte et photos Pascal Thurre

Son mari, guide de montagne, est sur la Haute-Route des Alpes, quelque part sur un glacier entre Chamonix et Zermatt. Accroché peut-être à quelque paroi, varappant, enjambant les crevasses à la limite des quatre-mille. Plusieurs semaines se passent avant qu'il ne revienne dans la vieille demeure de Vercorin à la porte d'Anniviers. Catherine Lambert l'attend en filant, tissant, brodant. On dirait la femme d'Ulysse!

– Je vais vous étonner, mon mari Serge, un passionné de montagne, et moi-même, qui adore également ce coin de terre anniviarde, nous ne sommes pas d'origine valaisanne. Voilà quatorze ans que nous avons quitté ensemble le pays neuchâtelois pour venir nous établir ici sur ce promontoire à 1400 mètres d'altitude. Nous ne pourrions plus vivre ailleurs. Pour lui, les montagnes sont à deux pas. Pour moi, les moutons de la vallée me fournissent la laine nécessaire à mon travail et j'ai les plantes qu'il me faut pour la teindre à mon gré.

Catherine Lambert est la grande lauréate, on se souvient, du concours organisé en Valais par le Heimatwerk. Sur un millier de travaux, les siens – cet ensemble de tissage de laine et de soie, et ces batiks sur soie – ont été retenus par le jury au même titre que le triptyque de Jean Udriot, premier prix du concours lui aussi.

– Les gens me disent volontiers «touche-à-tout». J'en souris. C'est vrai que tout un éventail de créations me passionnent. J'éprouve autant de plaisir à créer des émaux, à m'adonner au batik, à confectionner des jouets pour les fêtes, à travailler mes personnages de jute, qu'à filer au rouet, m'asseoir au métier à tisser ou entre-mêler mes fuseaux pour en faire de la dentelle.

Je travaille par cycles, au rythme des saisons. Je fais des émaux de Noël à Pâques, période idéale pour rester devant un four montant à de hautes températures.

Dès le printemps, on m'apporte la laine des moutons de la vallée et me voici fileuse et teinturière pour des semaines entières. Venez, je vais vous montrer quelque chose qui va vous intéresser.



Elle teint, file...



Anniviers

La voici, élégante et souriante, qui s'empare d'un vieux chaudron de cuivre et m'entraîne au fond de son jardin où se dresse une chaudière d'un autre âge.

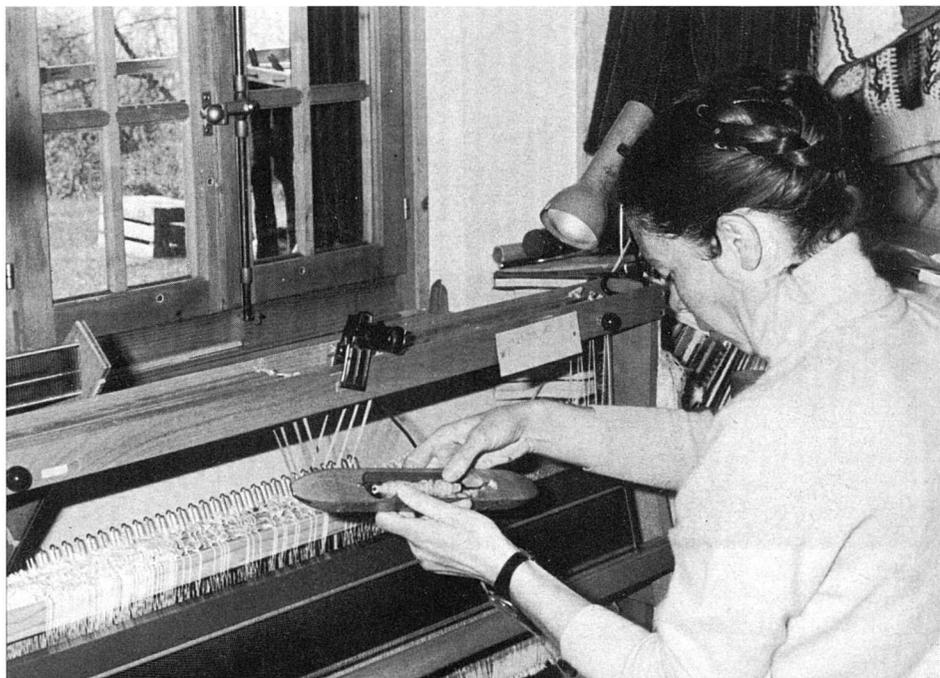
- C'est ici, dans ce récipient qui servait jadis à cuire pommes de terre ou betteraves pour le bétail, que je prépare mes herbes pour les teintures de laine. Avec Antoine, onze ans, et



... brode, tapisse, tisse

Mathieu, neuf ans, nous courons la forêt et les champs pour revenir tout chargés d'écorces, de racines, de pissenlits, de feuilles de bouleaux ou de millepertuis. Tout cela va donner le vert, le bleu, le jaune ou le mauve à mes tricot, ponchos, ou manteaux. C'est à la belle saison, jusque tard dans l'automne, que je réalise mes batiks sur soie.

Catherine Lambert n'a pas de plus grand plaisir, l'été, que d'installer dans les prés qui entourent son vieux chalet de pierres et de poutres bruniées, ses rouets, son métier à tisser, ses bassines de teinture, ses coussins à dentelle et d'initier les jeunes du pays ou les touristes de passage à un art millénaire qui a toujours fait de la femme, qu'elle soit d'Ithaque ou de Vercorin, la fée du logis. P. Th.



Ci-contre: Vus depuis la Bella-Tola, au premier plan à gauche le Meidpass, à droite le Tounot, au centre l'arête des Diablons; au fond, de gauche à droite, le Bishorn et le Weisshorn, le Zinalrothorn, l'Obergabelhorn, le Cervin, la Dent-d'Hérens et la Dent-Blanche.

En bas, vue sur le glacier de Tourtemagne; page de droite, Gruben.



D' Ignace Mariétan

**Beaux itinéraires
pédestres**

Vissoie - Meidpass - Gruben



Cet itinéraire relie le centre de la vallée d'Anniviers avec la partie supérieure de la vallée de Tourtemagne. Il montre Vissoie et Saint-Luc, et toutes les transitions de végétation depuis 1200 à 2800 m. avec une zone de hauts pâturages de la montagne de Roua, intéressante par son modelé glaciaire, mamelons gazonnés avec de nombreux petits lacs.

Vissoie (de Vincentius) est le village principal de la vallée; placé sur une terrasse morainique, en bordure de la rive droite de la combe du torrent des Moulins, il est bien exposé au sud-ouest. On a plaisir à le découvrir quand on arrive par la route: sur la moraine, une jolie colline boisée de mélèzes le protège contre les dangers de la pente abrupte qui est en dessous. Là se dressait le château de la Crête des sires d'Anniviers. Il a été détruit et, à sa place, on a édifié une chapelle en 1688, rénovée en 1966, dédiée à N. D. de la Compassion. Sur la place du village subsiste une tour du XIII^e ou XIV^e siècle ayant appartenu autrefois à l'évêque de Sion. L'église date de 1808-1809, le clocher de 1745, la cure de 1723, la maison Florey de 1576.

Une route conduit de Vissoie à Saint-Luc. Nous suivrons le vieux chemin qui monte presque directement au-dessus de Vissoie, à travers des terrains exposés au sud, dont la flore exprime toute la chaleur et la sécheresse. Les habitants de Saint-Luc avaient choisi ces pentes, sous leur village, pour y établir leurs petits champs de seigle. La plupart sont abandonnés aujourd'hui.

De Saint-Luc, un chemin muletier se dirige vers le nord-est, suivant la lisière de la forêt, puis il traverse une pente de prairies, enjambe un torrent et atteint les derniers arbres vers un chalet de la montagne du Tounot à 2201 m. De là on quitte le chemin pour prendre une direction nord-est, sans chemin, à travers le pâturage. Un petit chalet 100 m. plus haut indique la direction. Encore 100 m. et on atteint un très joli plateau avec le lac de Combavert, puis un autre au nord sur Plan-Torgnon, et le lac de l'Armina qui héberge des vairons. La flore est abondante partout, à 200 m. environ sous le col la pente devient forte; on y trouve un sentier.

Du Meidpass la vue est belle, un peu moins que de la Bella-Tola qui a 200 mètres de plus.

La descente s'effectue par le Meidtälli, cirque tout parsemé de lacs minuscules sauf le Meidsee qui a une certaine ampleur. Le sentier nous conduit sur le groupe des chalets de Meiden.

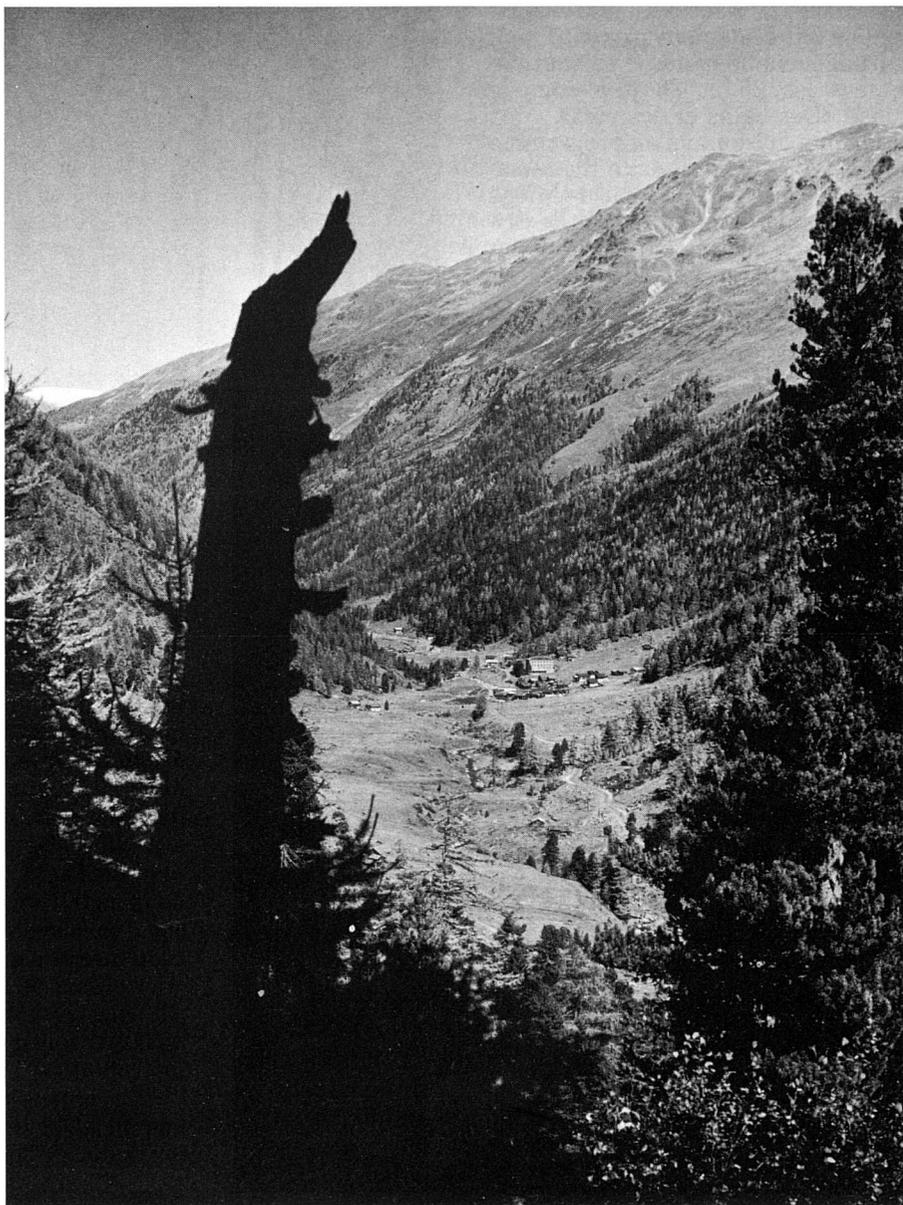
Nous sommes dans la partie allemande du canton, l'exploitation des alpages est tout autre. Chaque famille a son petit chalet et s'occupe de ses bêtes, sauf quand elles sont au pâturage où on les met en commun.

A Meiden, on retrouve la forêt et, par un bon sentier, on atteint Gruben à 1829 m., point de départ pour l'Augstbordpass et Embd, dans la vallée de Saint-Nicolas.

Temps de marche: Vissoie - Saint-Luc 1 h. 30; Saint-Luc - Meidpass 3 h.; Meidpass - Gruben 1 h. 30, soit au to-

tal 6 heures. Ce temps peut encore être raccourci en empruntant le car postal Vissoie - Saint-Luc et le téléphérique Saint-Luc - Tignousa, qui permet, en compensation, la montée à la Bella-Tola (3028 m.).

De Gruben à Oberems, service postal, puis téléphérique jusqu'à Tourtemagne. I. M.



Journées de la presse en Valais

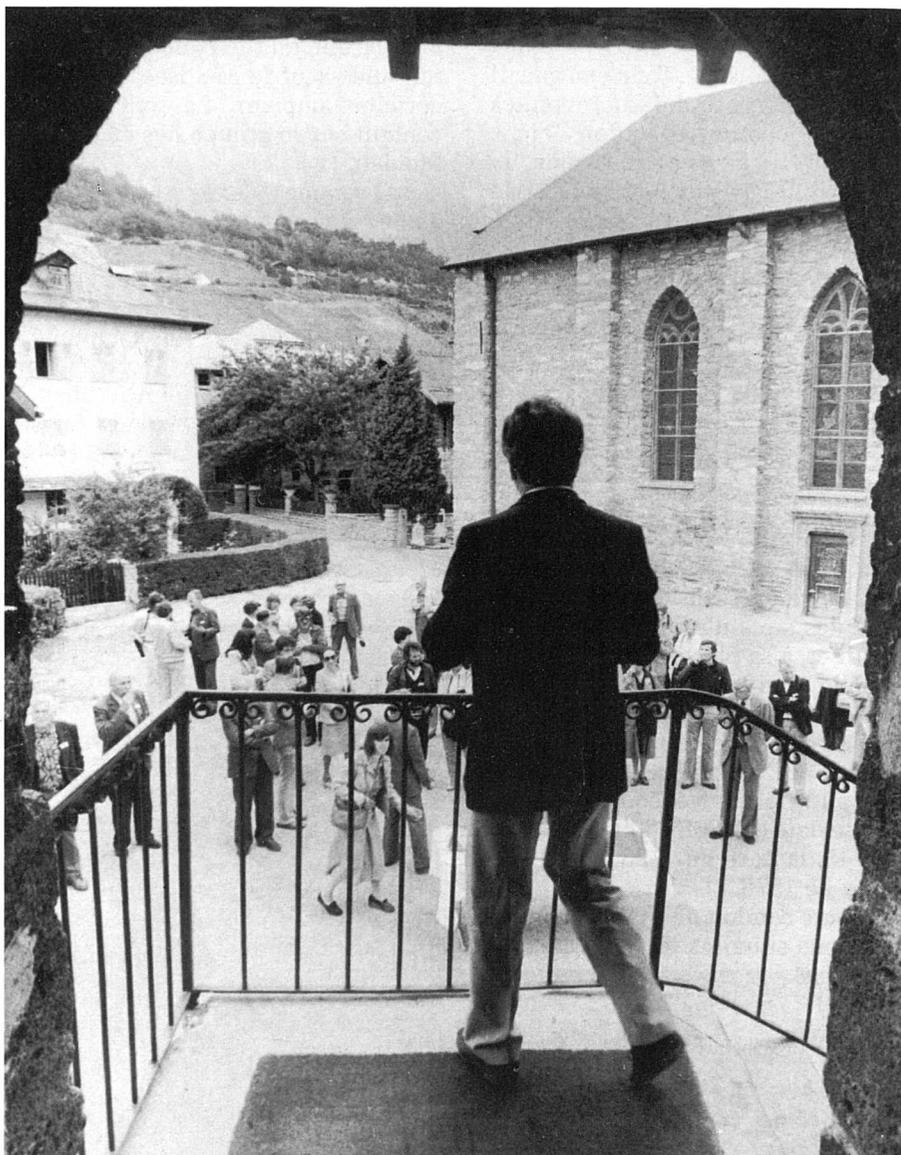
Organisées depuis plusieurs années par l'OPAV et l'UVVT, ces traditionnelles journées de la presse suisse rencontrent un très large écho. Les journalistes peuvent appréhender sur place la réalité valaisanne. Ces manifestations constituent une action de goodwill et de relations publiques d'une valeur indéniable. Elles favorisent certainement une meilleure compréhension des problèmes valaisans dans le reste du pays, en particulier en Suisse alémanique.

Les journées de presse 1981 – auxquelles ont également participé sept journalistes allemands – se sont déroulées les 25 et 26 juin sous le thème «Des bains et des vins».

Les points marquants du programme furent les suivants: visite du remaniement parcellaire viticole de Miège et des installations balnéaires de Brigerbad, puis montée à Bettmeralp où eut lieu la conférence de presse, qui donna l'occasion à M. Jean Nicollier, chef de la Station cantonale d'essais viticoles, de faire un exposé sur le cadastre viticole, et à M. Firmin Fournier, directeur de l'UVVT, de présenter une synthèse de l'étude publiée récemment par le Département de l'économie publique, intitulée: «L'apport économique du tourisme valaisan».

Au cours du repas du soir, à Bettmeralp, M. le conseiller d'Etat Hans Wyer fit un exposé sur les principaux problèmes politiques, économiques et sociaux de notre canton.

Comme il se devait, ces journées de la presse, auxquelles ont pris part une cinquantaine de journalistes et les responsables des organisations agricoles et touristiques du canton, se sont terminées par une raclette au restaurant panoramique du Bettmerhorn, d'où l'on bénéficie d'une vue splendide sur le prestigieux glacier d'Aletsch. Fr.



En haut: sur le parvis du château de Venthône, le président de l'UVVT, M. Hubert Bumann, souhaite la bienvenue aux participants.

Ci-contre: dans les vignes de Miège, M. André Darbellay, directeur de l'Opav, oriente les journalistes sur le remaniement parcellaire.

Walliser Pressetage

Das «Mit-dem-Kopf-darauf-stossen» – auf die Eigenheiten, Schönheiten und Vorzüge eines Kantons nämlich – geschieht heute mit viel Charme, der in der Idee der Präsentationsart verborgen ist.

Wenn die Fortbewegungsmittel für die anreisenden Journalisten «Dôle» und «Fendant» heissen, wenn über eine Güterzusammenlegung zum Zwecke eines bestens zu bebauenden, zu bearbeitenden Arealen zur Weinproduktion orientiert wird, munden die einheimischen Weine bei der Degustation noch einmal so gut!

So geschehen in Venthône-Miège. Eine andere Art «Saft» ist unterirdischen Ursprungs: das Thermalwasser. Brigerbad bot die beste Gelegenheit anlässlich der Pressetage, organisiert vom Walliser Verkehrsverband in Zusammenarbeit mit der Propagandastelle für Erzeugnisse der Walliser Landwirtschaft, sich von der Qualität der Naturkräfte zu überzeugen. Dass sie in einen ansprechenden Rahmen geleitet wurden, der neben dem gesundheitlichen Effekt auch noch Plausch verspricht, ist Thermalbadbesitzer Hans Kalbermatten zu verdanken: das Grotten-Thermalbad, Freibäder und das neue Flussbad, in dem man wie auf Stromschnellen über Untiefen dahinschiesst, sind Zeugen Walliser Unternehmerteiges.

Und schliesslich Bettmeralp! Beispiel eines Wintersport- und Ferienortes mit bedeutender Entwicklung! Im Zentrum St. Michael erfolgte die Orientierung über die Bedeutung des Tourismus im Wallis durch WVV-Direktor Firmin Fournier, nachdem abends zuvor Staatsrat Hans Wyer die Probleme des Wallis, seine Wandlung vom Landwirtschafts- zum Industriekanton, dargelegt hatte.

Top! galt es – oben auf der Bergstation der Gondelbahn aufs Bettmerhorn im neuen, wie ein ausserirdisches Weltraumgefährt wirkenden Bergrestaurant. Denn es versteht sich, dass bei allem Beschauen und Zuhören das Kulinarische nicht zu kurz kam, an dem über vierzig Journalisten aus dem In- und Ausland verwöhnt wurden.

L. Kauertz.



Dominant le glacier d'Aletsch, le restaurant panoramique du Bettmerhorn

*Nichts geht übers Wallis,
Da gibt es wirklich alles.
Ob Spargeln, Wein, Walliser Bier,
Man findet einfach alles hier.
Es gibt reichlich und auch Gutes,
Der Gast bleibt dabei frohen Mutes.
Walliser selbst, die sind sehr nett,
Walliser Frauen sehr adrett.
Wir kommen alle wieder mal
Gern zurück in dieses Tal.
Dann sind wir da, auf allen Pisten,
Wir, die deutschen Journalisten.*

La conférence de presse à Bettmeralp, présidée par M. Jacques Bérard, président de l'Opav: de gauche à droite, M. Jean-Laurent Cheseaux, M^{me} Furger, de l'UVT, MM. Bérard, Firmin Fournier, directeur (au pupitre) et Hubert Bumann, président de l'UVT (en partie caché).



Les stations marquent tout naturellement le séjour des hôtes, durant la saison d'été, par l'organisation de quelques manifestations originales. En hiver, le ski occupe suffisamment les touristes pour qu'il ne soit pas nécessaire de leur procurer des distractions.

Il en va tout autrement en été et les responsables rivalisent d'imagination pour préparer des attractions particulières.

Ces journées s'insèrent dans le cadre des traditions folkloriques ou semi-religieuses – comme les fêtes patronales – et l'on a pris l'habitude, à Anzère, de griller un bœuf complet et de

le distribuer à toutes les personnes se trouvant de passage ce jour-là.

La chose est relativement aisée, car la vie d'Anzère se déroule en grande partie dans le cadre particulier de la place que les constructeurs ont aménagée au cœur de la station moderne. Ils avaient dans l'idée que toute la population saisonnière devait s'y retrouver et échanger ses impressions, traiter de questions les intéressantes, partager le verre de l'amitié.

Pour mieux marquer la mission de cette place, on a eu l'idée d'un imposant rassemblement pique-nique; et comme il n'est pas difficile de voir grand lorsqu'on a l'envie de faire

LE BŒUF SUR LE GRIL

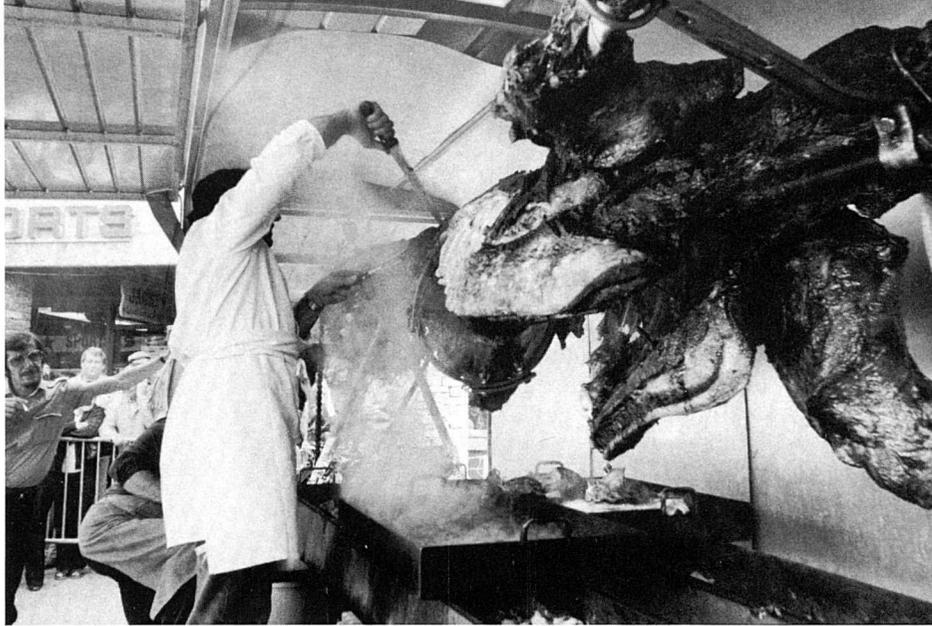
Texte Robert Clivaz

Photos Oswald Ruppen

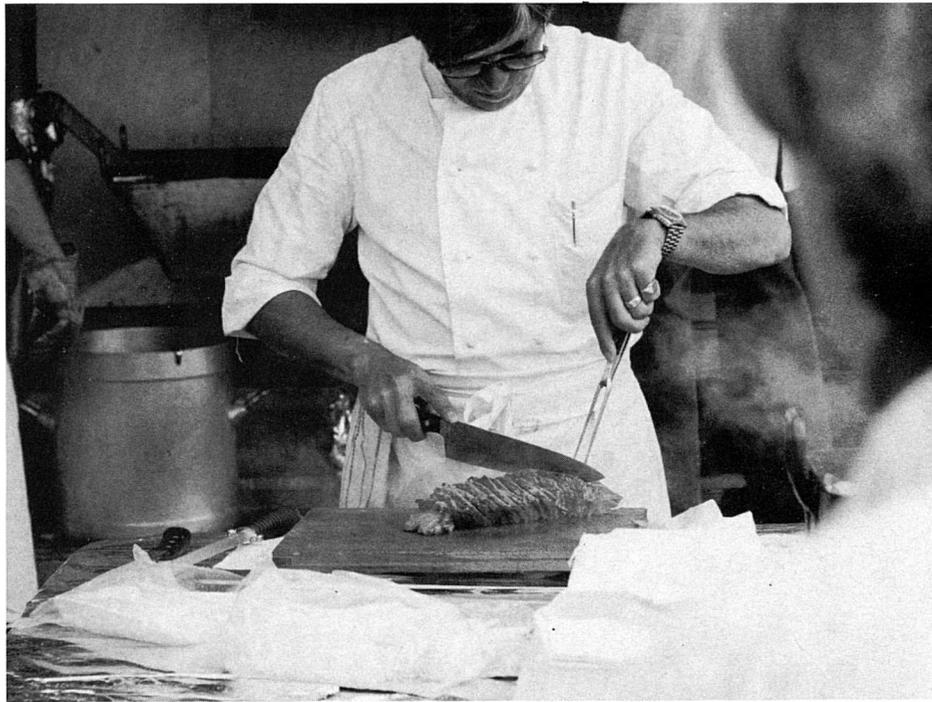
La Société des vieux costumes de Savièse était aussi de la fête



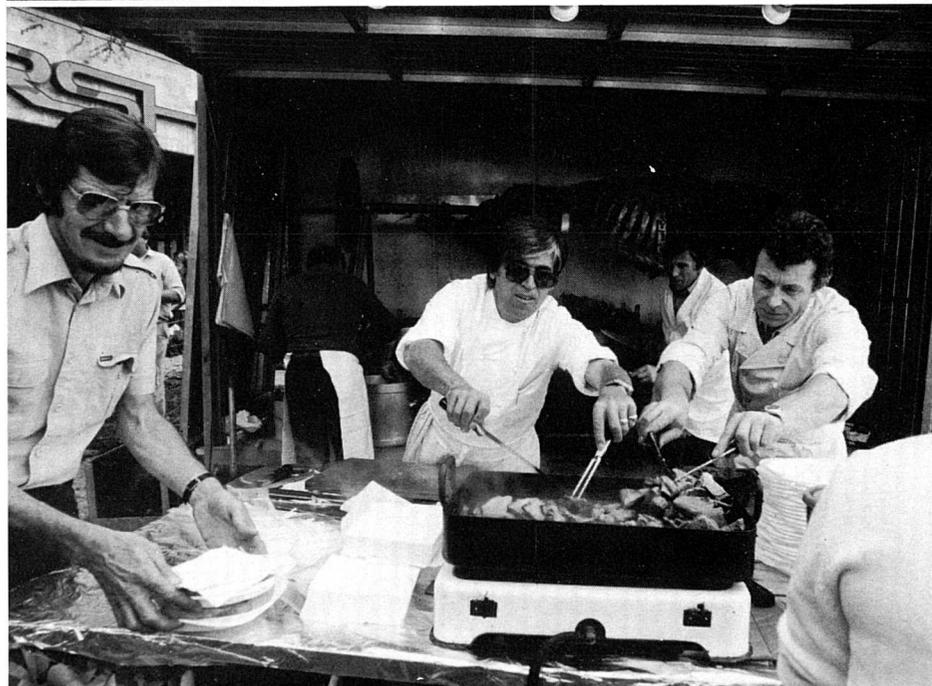
quelque chose de grandiose, l'on s'est mis à griller un bœuf tout entier. Cela veut dire que le cuisinier doit laisser de côté tous ses livres de recettes où les proportions ne sont jamais celles d'un repas aussi gargantuesque. Il s'agit de multiplier par cent toutes les quantités proposées, aussi bien pour le vin que pour les épices, le sel, ou pour installer le foyer au charbon de bois. Le responsable d'un pique-nique allume généralement son feu le matin même du rassemblement et, en quelques heures, il parvient à satisfaire tous les appétits. Pour le bœuf d'Anzère, il faut commencer la veille, sur-



Clovis Morard, maître rôtisseur

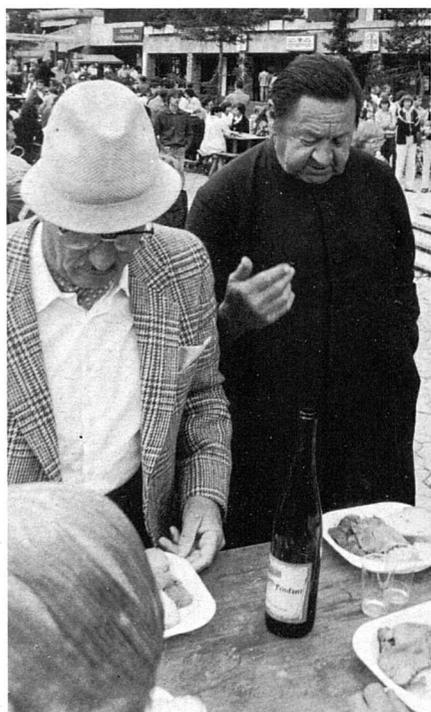


veiller toute la nuit et espérer que l'on pourra commencer la distribution des portions le dimanche à midi! Tout cela s'accomplit dans la bonne humeur et donne lieu à de très nombreux commentaires. L'on entend les hôtes ou les futurs dégustateurs donner leur avis dans toutes les langues et chacun se lèche déjà les babines à la pensée du bon morceau qu'il va recevoir. En attendant, le vin coule – rien ne pourrait se commenter en Valais sans l'accompagnement d'un bon verre... – les langues se délient, les amitiés se nouent.



Pour réaliser cette grande fête populaire, il a fallu également construire un foyer géant, entièrement mécanisé et assez puissant pour faire tourner cette immense pièce. Là aussi, les explications vont bon train et beaucoup s'intéressent à ces installations hors du commun.

La soupe au lait de Kappel avait été celle de la réconciliation pour des peuplades en guerre. Le bœuf d'Anzère est celui de l'amitié internationale et personne ne s'est occupé de savoir quelle langue parlait son voisin, ni de quelle nationalité il était, quand l'heure de la dégustation fut venue.



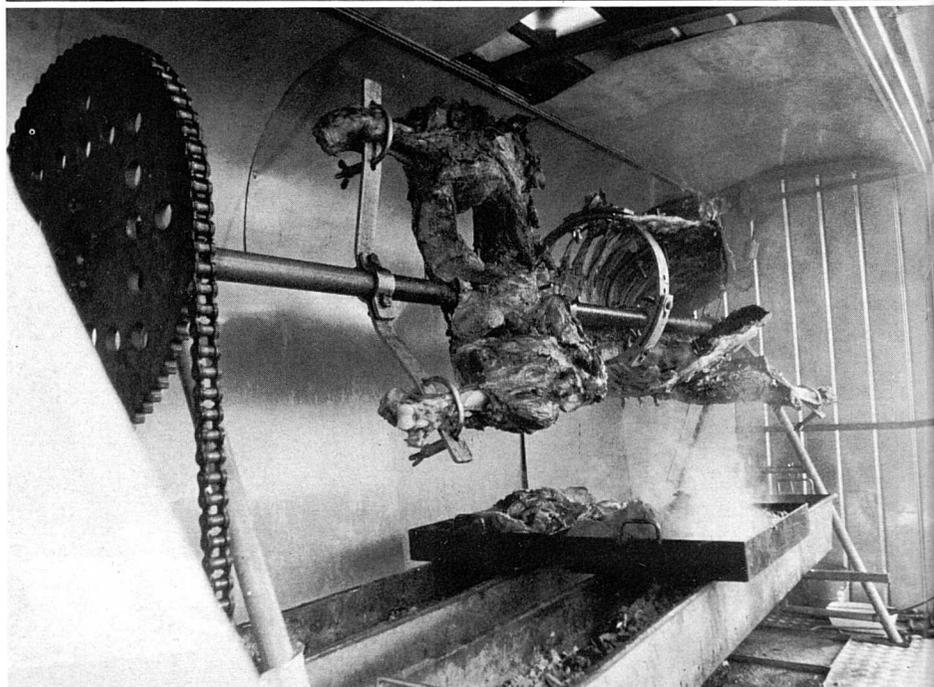
Bénédictité; à droite, tout ce qui reste du bœuf



Il est vrai que les responsables de la distribution constituent à eux seuls une belle attraction: ils ont une tâche particulièrement difficile en s'attaquant à un si gros morceau pour en faire des portions bien à point et que les hôtes apprécient. On loue leur dextérité et... leur courage.

Bref, ce bœuf d'Anzère, c'est en quelque sorte l'occasion rêvée, pour les Valaisans également, de parler de tout et de rien et de passer d'agréables instants.

Robert Clivaz.



SUISSE

VALAIS
WALLIS

SCHWEIZ

INFORMATION

Août 1981



Anzère

Une station qui ne vous laisse pas indifférent

Anzère? Voilà encore une de ces stations modernes, créée de toutes pièces, plantée anarchiquement au beau milieu d'un splendide plateau boisé, perturbant le bucolique train-train quotidien d'une commune de montagne et ne profitant uniquement qu'à quelques affreux spéculateurs... En regardant Anzère par une lorgnette trempée dans la grognerie, le pessimisme et la jalousie, il ne faut certainement pas beaucoup d'imagination pour allonger cette liste de préjugés. Mais laissons les broyeurs de noir à leurs tristes considérations et essayons de jeter un coup d'œil réaliste sur une station d'Anzère telle qu'elle vit avec le tourisme d'aujourd'hui.

D'abord il convient de tirer un coup de chapeau aux constructeurs: à mon avis (et je suis heureux de pouvoir partager cet avis jour après jour avec de nombreux hôtes de la station), la conception d'Anzère est une réussite. Le fait de pouvoir créer une station de toutes pièces n'imposait pas de contraintes d'intégration dans un village existant. On n'avait pas à craindre que des grands résidentiels n'écrasent des quartiers d'habitations ancestrales. Ce qui a permis de construire un village nouveau, de manière contemporaine, en jouant sur les volumes et les espaces pour aboutir à un ensemble cohérent, s'épanouissant parfaitement dans le site naturel.

Si mes théories ne vous convainquent pas, alors venez juger sur place, sur notre place du village plus précisément. Libre de toute circulation automobile, offrant espace et intimité à la fois, facilitant les rencontres et les contacts humains, elle ne peut vous laisser indifférent.

Avec ses quelque 6500 lits, Anzère est restée une station à dimension villageoise, offrant aux hôtes un véritable changement à la vie urbaine stressante sans les obliger à renoncer aux commodités de la ville tels que commerces, restaurants, discothèques, garages, médecin, etc. A Anzère on peut très bien oublier sa voiture durant le séjour, car tout y est bien centré. On peut y faire les emplettes, passer chez le coiffeur et savourer un succulent repas dans un des nombreux restaurants sans avoir besoin de parcourir plusieurs hectomètres.

Au niveau de l'équipement sportif, Anzère n'a rien à envier à d'autres centres plus importants. Promenades balisées sillonnant toute la région située entre le plateau de Crans-Montana et les mayens de Savièse et entre la vallée du Rhône et le Wildhorn, tennis, piscine, minigolf, pêche sportive ne sont que quelques propositions d'activités estivales. En hiver, c'est bien sûr le ski. Le domaine skiable d'Anzère est situé sur les contreforts du Wildhorn et, malgré la situation plein sud de la station, une grande partie des pistes sont orientées à l'est. Les points culminants actuels sont situés au Pas-de-Maimbré à 2363 m. et au Bâté à 2420 m. Les différentes remontées mécaniques totalisent une longueur de plus de 10 km. avec une capacité de près de 8000 personnes à l'heure. Et sans utopie, on peut prévoir pour l'avenir un développement de tout ce complexe jusqu'au Wildhorn, à plus de 3000 m. Des pistes de fond, le curling, la patinoire artificielle ou la piscine couverte sont autant d'alternatives proposées aux non-skieurs. Si Anzère est aujourd'hui une station agréable, dynamique, vivante et en pleine



Christophe Venetz, directeur

santé, c'est que le mérite en revient aussi à la commune d'Ayent. Il fallait une bonne dose de courage et beaucoup de clairvoyance pour oser investir dans une infrastructure complète équipant tout un plateau initialement garni uniquement par quelques mazots brunis par le soleil. Certes Anzère a connu dans son développement quelques hésitations, quelques problèmes, et il n'a pas toujours été facile de conserver la foi en la réussite de la station.

Les petites crises de puberté sont surmontées et Anzère est aujourd'hui adulte, prête

à rendre à toute la population la confiance qu'elle lui a témoignée aux premières heures. Et c'est à la jeunesse de rentabiliser les efforts consentis par leurs parents. Avec Anzère, ils peuvent travailler dans leur commune de montagne. Gageons qu'ils sauront saisir cette chance, cette réalité économique, en se formant et en se spécialisant comme de véritables professionnels du tourisme. Il y aurait certainement beaucoup d'autres facettes à évoquer dans la présentation d'Anzère. Mais j'y renonce volontairement. En vous invitant à venir les découvrir par vous-même. Et j'espère que vous serez charmés, par l'architecture ayant su donner aux immeubles une forme typique à la montagne, par le panorama alpestre allant du Mont-Blanc au massif du Gothard, par l'ambiance chaleureuse et détendue régnant dans le village ou par le calme bienfaisant des forêts des environs.

Christophe Venetz.

Anzère et les hauteurs de Crans-Montana à l'arrière-plan



UNSERE **K**URORTE MELDEN

Sonnenaufgangsfahrten

Zu einem Ferienaufenthalt in der Region Leukerbad oder Fiesch sollte eine Sonnenaufgangsfahrt gehören! Beide Stationen – einmal die Torrentbahnen Leukerbad-Albigen AG, zum andern die Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn AG – bieten in ihrem Sommerprogramm dieses Erlebnis an. Und ob es ein Erlebnis ist (wenn es stattfindet kann)! Dass es ausserordentlich wetterabhängig ist, liegt in der Natur der Sache, aber verschoben muss nicht aufgehoben sein. Beiden regional verschiedenen Sonnenaufgangsfahrten geht ein anderes Erlebnis voraus: das des Besteigens des Berggipfels, von dem aus «die Geburt des Tagesgestirns» beobachtet werden kann. In Leukerbad ist es das 2997 Meter hohe Torrenhorn. Bis zur Station Rinderhütte der Luftseilbahn auf Höhe 2310 Meter fährt die Luftseilbahn. Ab Rinderhütte beginnt im Sommer morgens um 4.30 Uhr der begleitete, ungefähr zweistündige Aufstieg zum Torrenhorn. Berggänger schaffen den Gipfel in anderthalb Stunden. Auf alle Fälle gilt es, die 687 Meter Höhendifferenz bergsteigend – ohne jegliche Kletterei – zu überwinden, ehe man das Erlebnis des Sonnenaufgangs hat, verbunden mit einer herrlichen Rundschau. Die Sonnenaufgangsfahrt auf das Eggishorn in der Region Fiesch gestaltet sich wesentlich einfacher, weil nur 57 Höhenmeter verbleiben, die aus eigener Kraft zurückzulegen sind. Die Bergstation der Luftseilbahn befindet sich nämlich schon auf Höhe 2870, während das Eggishorn 2927 Meter hoch ist. Das bedeutet maximal 20 Minuten gemächlichen, auf Steinplatten präparierten Anstiegs. Die Sonnenaufgangsfahrten auf die genannten Gipfel – beide übrigens auf der Nordseite des Rhonetals gelegen – finden zu unterschiedlichen Terminen statt. Die erste Sonnenaufgangsfahrt auf das Torrenhorn (Leukerbad) konnte am 9. Juli mit 35 Personen erfolgreich durchgeführt werden. Sie wird im Abstand von jeweils 14 Tagen wiederholt und dauert bis in den Herbst hinein, das heisst, wenn es das Wetter zulässt, wird die letzte derartige Fahrt am ersten Donnerstag im Oktober durchgeführt. Auf das Eggishorn klappte es diesen Sommer beim ersten Mal – es sollte der 14. Juli sein – nicht, denn selbstverständlich wird diese Fahrt bei

zweifelhaftem Wetter, das das Erlebnis, den Sonnenaufgang zu sehen nicht verspricht, abgeblasen. Dafür ist ab Fiesch wöchentlich Dienstags Gelegenheit, bis zum 25. August, für Fr. 25.– auf dem Eggishorn der aufgehenden Sonne ins Auge zu sehen. Ab Leukerbad stellt sich dieses Erlebnis wesentlich billiger: Nur Fr. 19.– für Erwachsene, Fr. 13.– für Kinder, Retourfahrt in dem einen wie dem anderen Fall eingeschlossen. Bei der Variante Torrent kommt hinzu, dass den Teilnehmer in der Station Rinderhütte nach der Rückkehr vom Gipfel ein opulentes Morgenessen erwartet, das im Preis inbegriffen ist.

Was dem Eggis- und Torrenhorn recht ist, ist dem Bettmerhorn billig, das heisst: auch auf Bettmerhorn finden Sonnenaufgangsfahrten statt, und zwar dienstags. Ab Bettmeralp ist um 4 Uhr morgens Gelegenheit, mit der Gondelbahn zur Bergstation Bettmerhorn (ca. 2600 m) zu fahren und die restliche Höhe von 250 m zu erlaufen, was zwischen 30 und 60 Minuten dauert. Nach dem Abstieg um 6.30 Uhr wartet im Rundbau der Bergstation Gondelbahn ein kräftiges Bergler-Frühstück auf die Sonnenanbeter, was im Preis von Fr. 15.– resp. Fr. 10.– für Kinder inbegriffen ist.

Herbstprogramm für Wanderer und Bergsteiger

Die Bergsteigerschule «Weissmies» organisiert in Zusammenarbeit mit dem örtlichen Hotelverein in diesem Herbst drei Wanderwochen speziellen Zuschnitts, nachdem den Sommer über Gletscher-, Hoch- und Klettertouren zur Auswahl standen. In der Woche vom 6.-12. September steht die Wanderwoche «Wildbeobachtung» auf dem Programm. In Begleitung eines Führers werden Plätze aufgesucht in den Hochalpen, die es zulassen, das Wild in seiner angestammten Region zu beobachten. Gleichzeitig wird auch etwas vom kommenden Jagdfeber erspürt. Die zweite Woche vom 20.-26. September steht im Zeichen eines Alpen-Trekkings mit dem Attribut «wildromantisch». Besucht werden – wiederum mit einem Bergführer – Landschaften des Saastales abseits der grossen Wanderwegen, so auch der

alte Handelspass Monte Moro, auch der Antrona-Pass, verbunden mit einem Besuch von Macugnaga. Vom 4.-10. Oktober schliesslich lautet die Devise: Wandern auf den schönsten Höhenwegen des Wallis – und deren sind nicht wenige! Nähere Auskunft über das Wander- und Tourenprogramm erhält man beim Verkehrsverein Saas-Grund oder bei der Bergsteigerschule «Weissmies» daselbst.

Originelle Idee

Wenn es mittwochs schön ist, kommen die Gäste der Hotels Saaserhof und Domino – Besitzer Paul Bumann – zu einem besonderen Naturerlebnis: sie speisen zu Mittag im Freien! Ort: die Wolfsgrube in der Nähe der Talstation Luftseilbahn Felskinn. Es ist eine ebene Matte, auf der Tische und Stühle halt finden. Eine reduzierte Küchenbrigade serviert mit Grandezza Vorbereitetes oder schnell zu Bereitetes. Wem diese Art, speisend am Herzen der Natur zu sein, nicht zusagt, erhält sein Essen selbstverständlich im Hotel. Anfangs kamen vor allem die Angehörigen der CIS (Club Inter-Sport) in den Genuss dieser Attraktion, die in den beiden Hotels Gäste waren. Inzwischen nehmen auch die übrigen Gäste des Saaserhof und Domino mittwochs bei Schönwetter ihr Menu in der Wolfsgrube ein.

Festhütte

Wenn der Sommer auf seinem Höhepunkt ist, wird das Oberwallis zu einer einzigen Festhütte. Älpplerfeste, See- und Schäferfeste, Kapellenfeste, Fahnen- und Instrumentenweihen folgen einander. Was sonst mehr eine familiäre Angelegenheit ist, wird zur Ferienzeit mit den vielen Gästen eine Art kulturelles Angebot. Dazu gehört auch der traditionelle 1. August-Umzug in Saas-Grund, der dieses Jahr bereits in 11. Auflage durchgeführt wurde. Er steht stets unter dem Motto «Wie die alten Saaser lebten», erweckt bei den einheimischen Erinnerungen und bei den tausenden Gästen Freude über die Urchigkeit der Lebensgewohnheiten früherer Tage. Es bewegen sich stets rund 30 Gruppen – davon gegen 20 auf speziell herausgeputzten Wagen – im Umzug mit total 350 Mitwirkenden. Organisator ist stets der Kur- und Verkehrsverein. Mitte August erfreut Zermatt seine Gäste mit dem seit sieben Jahren traditionellen Folkloremuzug, organisiert vom örtlichen Trachtenverein. Nicht weniger als elf Musiken, zehn Vereine und verschiedene Sujets nahmen dieses Jahr daran teil. Insgesamt war an diesem Anlass die

stolze Zahl von 980 aktiven Personen beteiligt! Als Ehrengast fand sich die Gemeinde Treyvaux/Fribourg in Zermatt ein aus Anlass der 500-Jahr-Feier der Zugehörigkeit zur Eidgenossenschaft des Kantons Freiburg. Die BVZ machte eine noble Geste, indem sie die von auswärts aus dem Oberwallis und aus Treyvaux anreisenden Musiken und Vereine gratis ans Ziel beförderte.

Neue Kletterroute

Die Westschweizer Alpinisten Pierre-Alain Steiner und Jean-Paul Michod haben das Breitlauhorn im Lötschental, oberhalb der Fafleralp gelegen und die Grenze zum Kanton Bern bildend, auf einer neuen Route bestiegen, die eine Art «Eisroute» ist, da sie beim Breitlauigletscher ihren Anfang nimmt. Bei einer Höhendifferenz von 700 Metern betrug die Steilheit zwischen 55 und 60 Grad. Die Route wird mit «D+ modern» eingestuft. Inert sieben Stunden von der Fafleralp aus standen die Erstbegeher dieser Route auf dem Gipfel des Breitlauhorns, das 1936 von den Berner Bergführern Feuz und von Allmen erstmals bestiegen wurde.

Immer noch Musikdorf!

Im Sommer 1981 ging in achter Auflage das «Musikdorf Ernen» in Szene, das heisst, der in Bloomington (USA) lehrende Musikprofessor Gyorgy Sebok führte in Ernen zum achten Mal hintereinander seine inzwischen berühmt gewordenen Sommermusikurse durch. Aus aller Welt pflegen daran Musiker teilzunehmen – keineswegs Anfänger! – die sich schon als Solisten Ansehen verschafft haben oder eine Lehrtätigkeit ausüben. Höhepunkt dieses Erner Musiksommers, der drei Wochen dauert, sind jeweils die Konzerte in der Pfarrkirche von Ernen, bei denen meisterhaft Kammermusik geboten wird oder Solisten ihr Können am Flügel oder einem anderen Instrument beweisen. Warum Ernen? ist man versucht zu fragen. Weil Ernen dem Initianten Gyorgy Sebok als idealer ruhiger Ort erschien, in dem sich Kunst und Natur finden.

L. K.

Auskunft, Prospekte und Preisliste

über die Walliser Kurorte durch die Reisebüros, die örtlichen Verkehrsvereine, die Agenturen der Schweizerischen Verkehrszentrale oder den Walliser Verkehrsverband, CH -1951 Sitten, Tel. 027/22 31 61, Tx 38 164.

NOUVELLES TOURISTIQUES

75^e anniversaire

Le chemin de fer Martigny-Châtelard fête ses trois quarts de siècle d'existence. Comme avant la première guerre mondiale, il s'efforce de tenir son rôle de liaison ferroviaire internationale entre la vallée du Rhône et Chamonix.

Jusqu'au 6 septembre, il est possible de visiter la grande exposition rétrospective à Châtelard-Frontière; elle montre l'ancien matériel roulant et des photos historiques.

Un but d'excursions très apprécié de cette région est le barrage d'Emosson, accessible au départ de Giétroz par le funiculaire le plus raide d'Europe et ensuite par un train touristique à voie étroite très impressionnant. Salvan, Les Marécottes et Finhaut sont des stations garantissant des vacances reposantes.

Des animaux... et des fleurs

On trouve les premiers aux parcs zoologique alpin des Marécottes, du Grand-Paradis à Nax, du Restaurant Staldbach à Viège, ainsi qu'au vivarium d'Uvrier/Saint-Léonard. Pour les secondes, le jardin alpin de Champex, le Centre pour la protection de la nature (Villa Cassel) à la forêt d'Aletsch et le jardin botanique du château Mercier à Sierre sont une fête pour les yeux.

Grande médaille pour les vins

Quelque 1388 crus provenant de vingt-quatre pays différents ont été dégustés par des experts internationaux aux concours de Ljubljana (Yougoslavie). La Suisse a soumis au jury 46 vins (rouges et blancs à part égale). Quarante-quatre d'entre eux ont obtenu le diplôme d'honneur, c'est-à-dire qu'ils ont été médaillés: il y a eu ainsi une grande médaille d'or récompensant un vin blanc du Valais, 22 médailles d'or, 21 médailles d'argent et deux diplômes d'honneur.

Le vingt-deuxième

C'est en 1960 qu'a été créé le Comptoir de Martigny. A cette époque, il comptait 76 stands pour 64 exposants et accueillait 22 000 visiteurs alors que la Régie fédérale des alcools en était le premier et seul hôte d'honneur.

La machine était lancée, elle ne devait plus s'arrêter! En 1981, pour la 22^e édition, la Foire du Valais comptera 560 stands pour 260 exposants sur une surface de 26 000 m² (dont 11 300 m² sont couverts) et les visiteurs sont attendus à plus de 100 000 (en 1980, 121 000). Ces visiteurs seront d'autant plus nombreux cette année que le thème général «Le Comptoir... c'est la fête!» est prometteur de gaieté et de joie.

En avant, marche!

Bien avant que ne sonne l'heure officielle (1982), la campagne d'information de «La Suisse pas à pas» est lancée. On a déjà vu apparaître un curieux papillon aux ailes déployées (deux silhouettes accolées de l'Helvétie), symbole de l'Année des sentiers pédestres. Cette opération nationale semble avoir pris son pied. Elle rappelle les bienfaits de la marche au sein d'une nature qu'on s'efforce de sauvegarder. Tout un programme est élaboré par l'Office national et



les offices régionaux du tourisme, les amis de la nature, le tourisme pédestre, les entreprises de transport, la jeunesse, etc.! Cinquante mille kilomètres de chemins balisés (huit mille en Valais) vous attendent.

Des distinctions

Au XV^e Festival du film de tourisme à Tarbes dans les Pyrénées, l'Office national suisse du tourisme s'est vu décerner deux prix importants. Son film en couleurs d'une durée de 15 minutes «Andante» (production Condor AG, Zurich) a remporté le prix spécial de la presse touristique, et une série de cinq nouvelles affiches le premier grand prix de l'affiche touristique.

Le comité national suisse du Grand Prix des guides touristiques a décerné, dans la catégorie des guides spécialisés, une «mention» au guide des hôtels pour séminaires et réunions professionnelles en Valais, édité par l'Union valaisanne du tourisme. Il en fait le commentaire suivant:

«Ce guide technique expose fort bien toutes les possibilités d'organisation de réunions professionnelles et séminaires en Valais, permettant ainsi aux organisateurs de faire un choix conforme à leurs besoins. De l'avis de notre comité, cet exemple devrait être suivi par d'autres régions touristiques en Suisse».

Ce guide a été édité en 1979 et 1980 et diffusé à 2500 entreprises et associations professionnelles suisses, ainsi qu'à l'étranger par l'intermédiaire de l'Onst et Swissair.

Expositions et manifestations

1^{er} septembre: Brigue, OGA, foire-exposition du Haut-Valais, jusqu'au 6; Sion, Galerie des Châteaux, exposition d'aquarelles et portraits d'animaux Gabriel et Violette Kissling, jusqu'au 13; Martigny, Fondation Pierre-Giannada, exposition Picasso, jusqu'au 27; Brigue, château Stockalper, exposition de tissage à la main.

3: Brigue, concert dans le cadre de l'OGA; Crans-Montana, tournoi international d'été de curling (3 au 6).

6: Belalp, fête des bergers; Loèche-les-Bains, fête folklorique.

9: Sion, concert symphonique.

11: Sion, Grande-Fontaine, exposition Jacques Berger et Suzanne Auber, jusqu'au 10 octobre.

13: Ferden (Lötschental), procession et parades des Grenadiers du Bon Dieu.

15: Sierre, château de Villa, exposition Théodore Strawinsky, peintre, jusqu'au 18 octobre.

19: Riederalp, tonte des montons et fête folklorique.

20: Loèche-les-Bains, concert trompette et orgue.

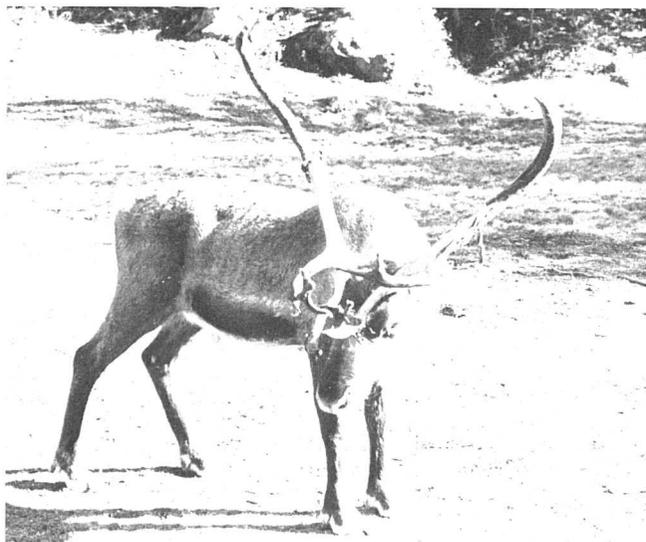
24: Brigue, Stockalper, concert violon et guitare.

Sierre-Pass

Pour sa saison estivale, l'Office du tourisme de Sierre/Salquenen a mis en circulation, au prix de 5 francs, un passe-partout touristique donnant droit à diverses prestations: une visite de ville commentée, une visite de cave, une entrée à Gérond-Plage, une autre à la piscine couverte de Guillamo, une promenade en calèche au manège des îles Falcon, un bon pour une coupe glacée et un autre pour un café ou un thé. Sierre-l'Agréable l'est vraiment.

Bo.

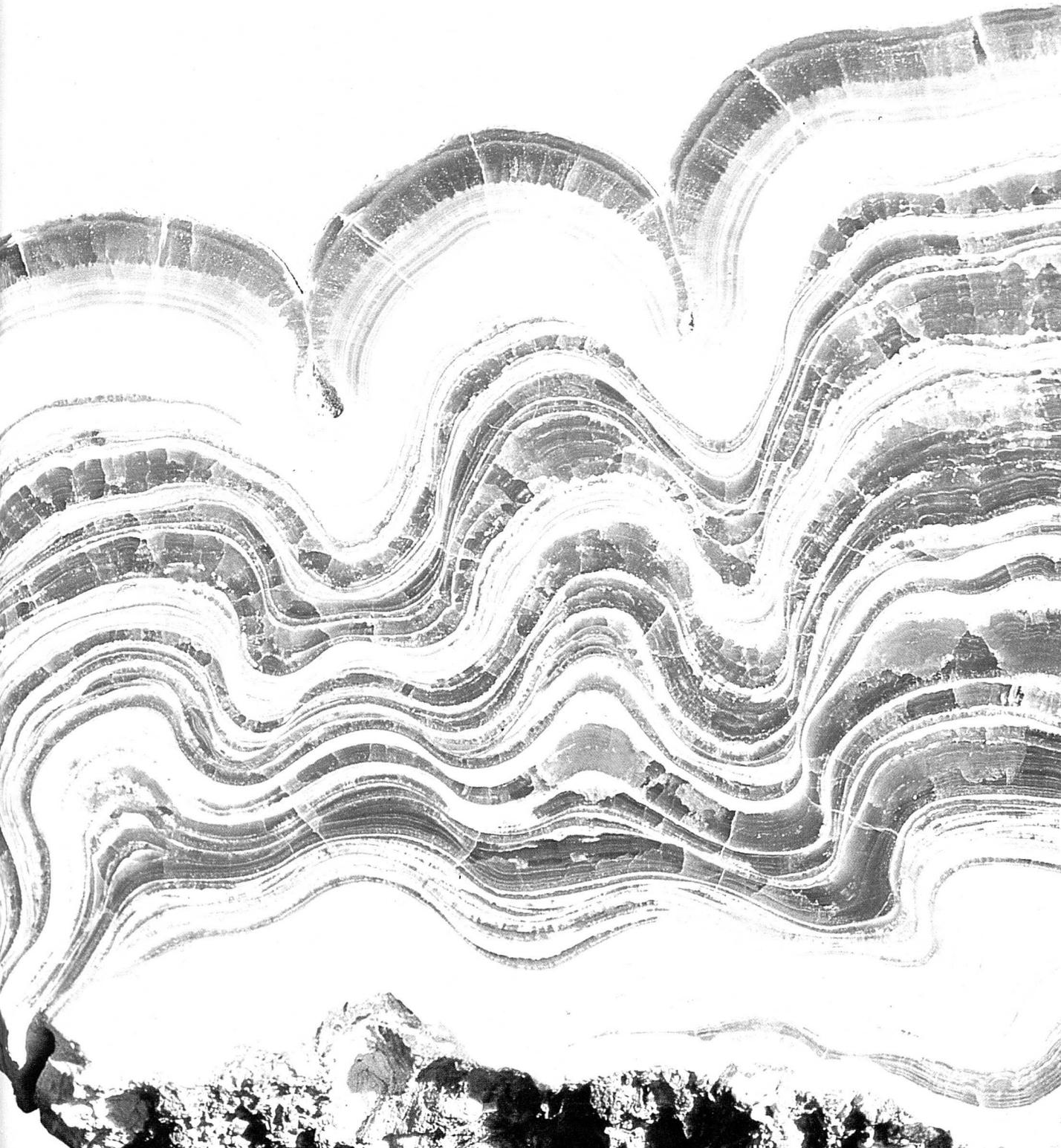
Un renne au zoo alpin des Marécottes



Renseignements, prospectus et listes de prix

Sur les stations de villégiature du Valais peuvent être obtenus dans les agences de voyage, les offices de tourisme locaux, les agences de l'Office national suisse du tourisme ou auprès de l'Union valaisanne du tourisme, CH-1951 Sion, téléphone 027/22 31 61, tx 38 164.

LES MINÉRAUX



LES MINÉRAUX

Le Valais est particulièrement riche... en minéraux pauvres. Pauvres quant à leur valeur marchande. Ce qui n'est pas un critère décisif pour le cristallier. La valeur réelle d'un cristal est liée à sa grosseur, d'une part, à la beauté de sa forme, d'autre part. Et si l'on retient ces deux critères d'abord, le Valais ne fait pas figure de parent pauvre, tant s'en faut. D'ailleurs, outre les nombreuses variétés de quartz (malins, morions, fumés) et de sulfures assez largement répandus, notre canton offre des minéraux d'une grande rareté, comme les roses de fer (vallée de Binn et Gothard) ou les quartz fenêtres dont on n'a découvert d'échantillons jusqu'ici qu'à Poretta (Italie), en dehors du val d'Iliez d'où viennent les plus beaux spécimens.

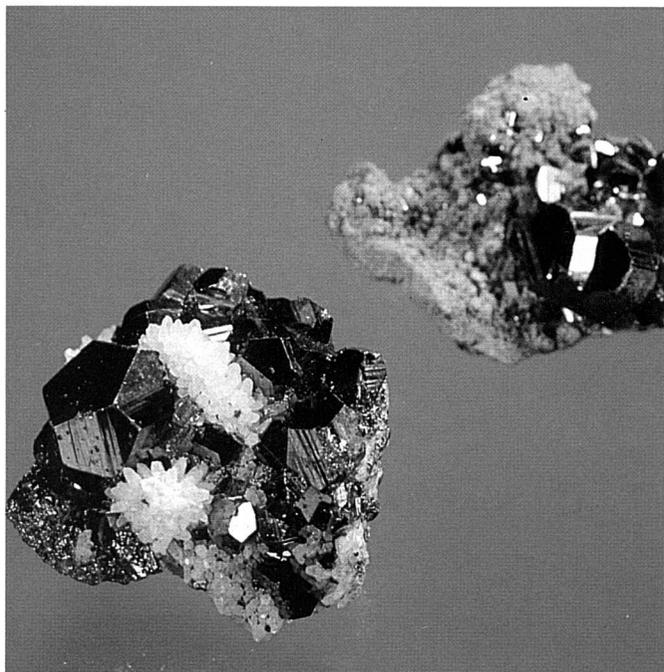
Il suffit d'énumérer les régions les plus riches en minéraux cristallisés (vallées de Binn et d'Iliez, glaciers du Rhône et d'Aletsch, massif du Mont-Blanc) pour faire entendre qu'on ne devient pas cristallier sans de solides qualités de montagnard. Une bonne connaissance des Alpes est requise, de même qu'une belle endurance physique. Car il ne s'agit pas seulement de marcher mais encore d'être capable de porter sur son dos, et par des chemins plus ou moins impossibles, les trésors éventuellement découverts lors d'une expédition. Et les cailloux, ça pèse!

On ne dévoilera aucun secret en indiquant qu'on trouve plus précisément des cristaux dans les failles de rochers, à proximité des glaciers, et aux intersections des roches métamorphiques. Notons encore que le matériel indispensable au néophyte est fort simple: un marteau, un burin et une loupe suffisent pour les premiers travaux.

Toutefois, la quête pourrait s'avérer longue et décevante pour le chercheur «sauvage». Un débutant trouvera, au contraire, au sein de l'Association des cristalliers, des gens expérimentés qui guideront ses premiers pas et le nantiront d'un minimum de connaissances théoriques. Il entrera de surcroît dans un réseau d'amitié qui s'étend bien au-delà des frontières cantonales ou suisses, puisque les cristalliers ont des correspondants un peu partout dans le monde, pour échanger des expériences ou des pièces, pour remettre à jour leurs connaissances, pour élargir sans cesse le champ de leur curiosité, pour aviver leur passion.

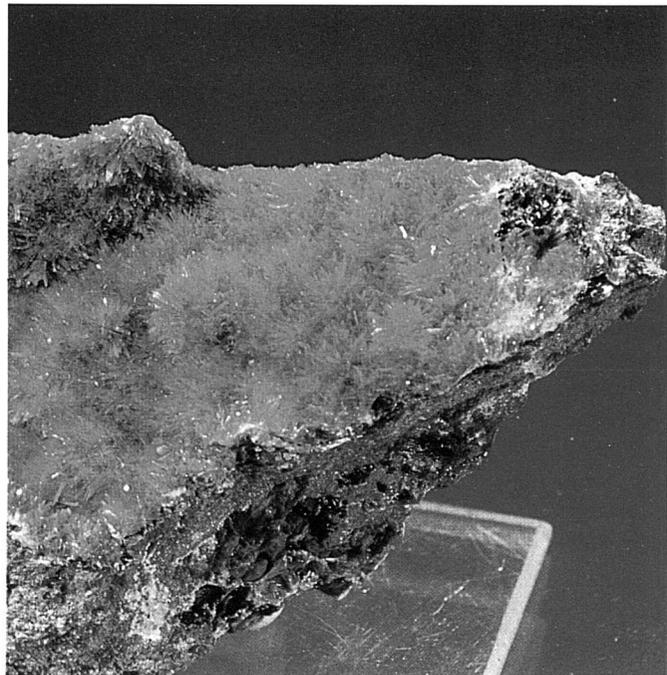
* * *

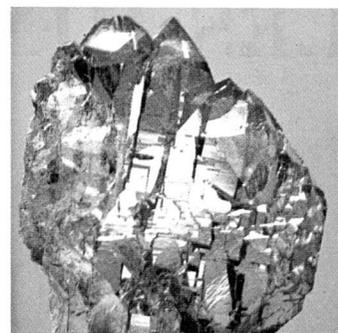
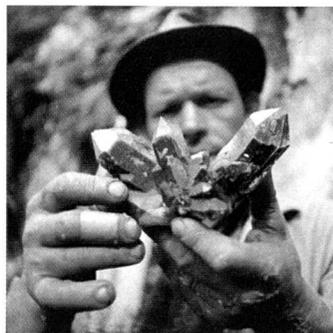
Les buts de l'Association suisse des collectionneurs de minéraux sont la recherche en commun de gisements, la



Pyrites

Aurichalcite bleu azur sur calcaire





L'effort, mais aussi la récompense

détermination de nouvelles sortes de minéraux, leur étude physique et chimique. On voit à ce seul énoncé que les motivations des cristalliers sont diverses: pour l'un, l'exploration du terrain et la découverte constitueront l'attrait dominant; d'autres s'intéresseront plutôt aux problèmes géologiques; certains enfin seront mus par le goût de l'étude scientifique.

Néanmoins, la majorité des cristalliers demeure composée de chercheurs, de gens pour qui le bonheur de la découverte l'emporte sur tous les autres. Dans le fond, la quête des cristaux n'est pas sans lien de parenté avec la quête de l'or, si l'on excepte l'aspect financier. Il s'agit, dans les deux cas, de mettre au jour une merveille cachée, un trésor enseveli, une chose rare et précieuse qui appartient au plus hardi, au plus tenace, au plus perspicace.

Un même secret préside aux marches d'approche et aux trouvailles, entoure le lieu précis d'un gisement. Chez les cristalliers, un code de l'honneur réserve l'exploitation d'un «trou» (filon des minéraliers) à son ou ses découvreurs. Nul besoin d'annoncer et faire homologuer sa trouvaille: il suffit de marquer clairement de son nom l'emplacement en question; aucun autre cristallier qui viendrait à passer par là n'y touchera (tel est du moins le cas généralement).

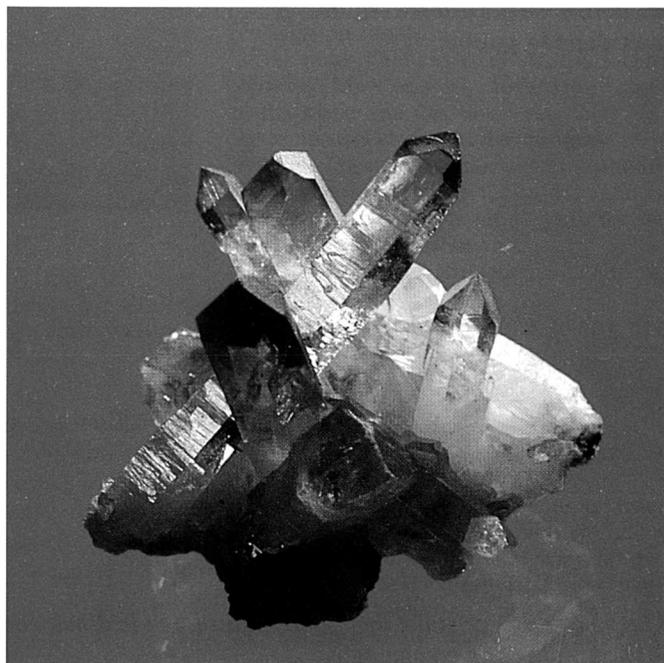
* * *

L'Association suisse des collectionneurs de minéraux compte plus de trois mille membres répartis dans une quinzaine de sections dont deux sont valaisannes; la première, à Brigue, fut créée dans les années cinquante; la seconde, il y a treize ans, à Martigny. Celle-ci doit son existence à M. Gilbert Reuse, collectionneur passionné, qui consacre à son passe-temps favori non seulement ses loisirs, mais encore un magnifique enthousiasme. En 1968, il réunissait trois de ses amis pour créer une section, combien discrète, mais qui groupe aujourd'hui quelque septante membres.

Sans doute la bourse aux cristaux organisée annuellement à Martigny par la section locale a-t-elle suscité de nombreuses vocations de cristalliers. Plus de mille visiteurs la fréquentent régulièrement. Les Valaisans, qui sont naturellement les plus nombreux, y côtoient des collectionneurs, marchands et curieux de toutes les régions alpines, ainsi que des cristalliers venus du nord de l'Europe.

Texte et photos Erling Mandelmann tirés du journal «Construire» et photos Fernand Rausser extraites de la revue «Grütli»

Améthyste, variété violette de quartz

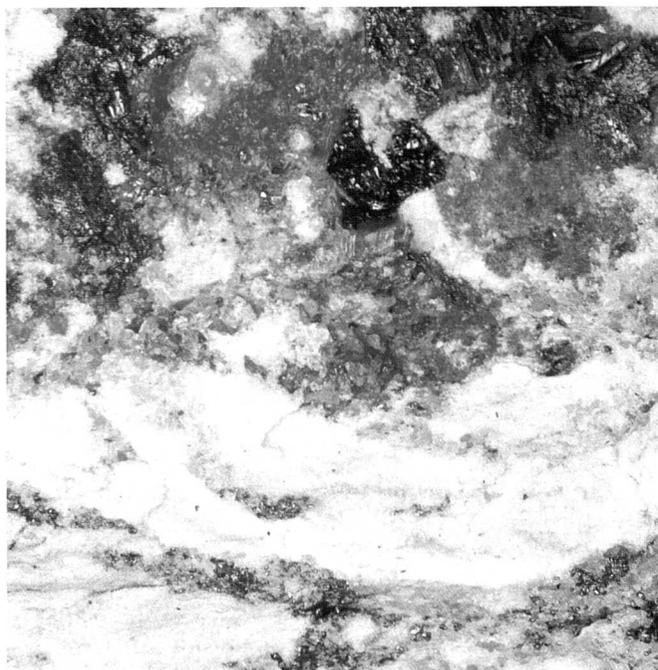


LES MINÉRAUX

La bourse n'est pas, ainsi qu'on pourrait l'imaginer, une manifestation à but essentiellement commercial – encore que les échanges portent chaque année sur plusieurs milliers de francs. Non, elle est d'abord une manière de fête où les cristalliers se retrouvent pour «discuter le coup», communiquer leurs expériences ou découvertes et, bien sûr, troquer des pièces. Chacun travaillant dans une aire géographique relativement constante, les trouvailles s'effectuent dans des roches produisant également les mêmes types de cristaux. D'où la nécessité de procéder à des échanges avec des collectionneurs d'autres régions ou pays. On dénombre en Valais un peu plus de deux cents minéraux classifiés, mais il en existe mille quatre cents dans le monde!

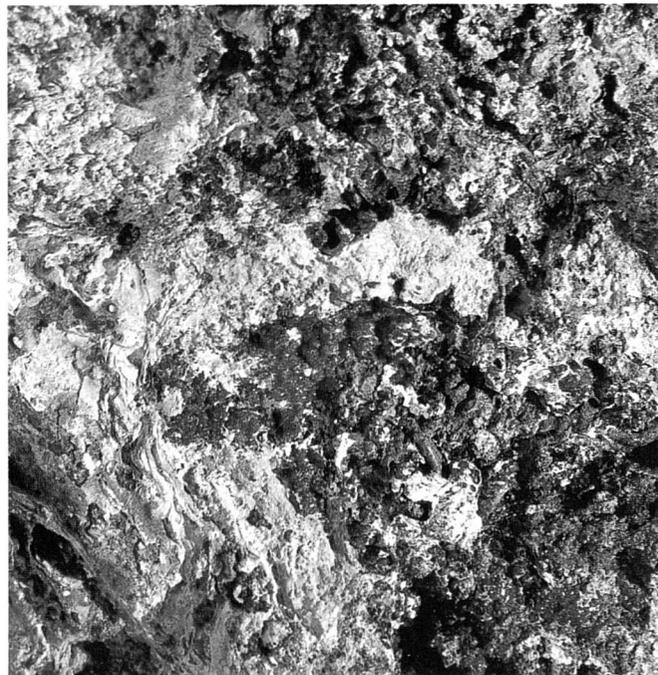
Bien sûr, il n'est pas question de comparer la bourse de Martigny¹ à celle de Zurich, qui est d'ailleurs la plus grande d'Europe. Il n'en reste pas moins qu'elle constitue une manifestation très importante dans le monde des cristalliers, tant par le nombre des exposants que par la diversité des minéraux proposés (les deux tiers des exposants sont étrangers au Valais, plusieurs à la Suisse). On se plaît à relever en outre, à Martigny, que la plupart des acquisitions sont réalisées non par des marchands, mais par des amateurs. Ce qui atteste l'intérêt grandissant pour les cristaux dans le public.

A. R.



Réalgar, orpiment, pyrite et sulfosel

Magnétite, azurite et malachite



¹ La bourse aux cristaux de Martigny aura lieu le dimanche 30 août à la salle communale.

CHRONIQUE DE L'ORDRE DE LA CHANNE

André Lugon Moulin

sénéchal de l'Ordre de la Channe

Un directeur au style de PDG

Le président déclare la séance ouverte. Quel que soit le président, quelle que soit la séance, s'il est là, le phénomène se produit. Infailliblement le débat se décentre... et se concentre vers André Lugon Moulin qui, mine de rien, vient de prendre la barre.

Il sait et il dit.

Devant lui des dossiers qu'il traite avec dextérité.

Il renseigne, informe, présente et soumet. Dans l'élan, il démontre, résout, persuade et juge.

Enfin il propose, règle, tranche, décide et dispose.

Il sait et il fait.

Les membres de l'assemblée bercent, avec une majestueuse régularité, les palmes de leurs approbations.

Le procès-verbal est rédigé. La séance, levée.

Amen. Santé!

André Lugon Moulin? Un tempérament de directeur avec un style de PDG. Il gère avec présence, efficacité et élégance.

Le temps des petits pains

Ce fils de boulanger est né le 30 janvier 1939 à Charrat, dans les petits pains. D'où chez lui, peut-être, cet aspect bonne pâte, mais aussi et surtout des qualités d'un levain exceptionnel. Il n'est pas étonnant dès lors que la carrière de ce jeune Charratain soit allée sans cesse... croissant.

Essayons de le suivre dans ses études qu'il conduit, à travers la Suisse, comme un intervalle: le Diagonal.



Martigny: Collège Sainte-Marie: études commerciales.

Schwytz: Maria-Hilf: une année d'allemand.

Saint-Gall: Ecole d'administration.

Le temps des cerises

Le diplôme saint-gallois ne suffit pas à André Lugon Moulin. Il y ajoute un diplôme fédéral de technicien en publicité. Notons le terme: «Publicité»: l'art de faire et de le faire savoir ou l'art d'induire en tentation.

L'Eve qui y succomba se prénomme Erika. Il la cueillit en Thurgovie, sous un cerisier en fleurs.

Mais pour l'heure, voici André Lugon Moulin fonctionnaire technique dans l'administration des douanes.

Le temps des cerises et des douanes dure trois ans. Le temps de déclarer son amour à Erika et de l'épouser. Ce qui lui valut la joie de deux enfants et la gratuité de cours d'appui en allemand.

Zoll: Lausanne, Kreuzlingen, Zurich, Liestal.

Quand nous chanterons le temps des cerises...

L'époque militaire

Ce beau capitaine a du fédéral dans le galon.

C'est pourquoi nous le trouvons maintenant à Berne au Département militaire fédéral où il collabore au secrétariat général. A ce titre il est secrétaire des commissions militaires parlementaires et de la commission de défense militaire. A l'entendre, le conseiller fédéral Rudolf

Gnägi, les commandants de corps Gérard Lattion, Hans Wildbolz, etc., exécutaient docilement ses avis et ses ordres. A ce niveau, foin de modestie.

Les étoiles valaisannes

Après dix ans de vie bernoise, André Lugon Moulin est promu général treize étoiles valaisannes. L'Opav s'assure sa riche et énergique collaboration. Son dynamisme, son entregent, son sens des contacts, sa diplomatie en font le spécialiste des relations publiques. Grâce à son bilinguisme parfait il est capable de faire apprécier nos légumes en allemand et de faire déguster nos vins en français.

Les treize étoiles éclatent sur l'Europe: de Saint-Gall à Bruxelles, de Lausanne à Anvers, de Soleure à Rotterdam, de Wohlen à La Haye, à Namur.

Partout André Lugon Moulin chante les vertus des produits valaisans.

Il est l'ambassadeur de nos fruits et de nos vins.

L'ambassadeur également, digne et noble, de l'Ordre de la Channe qu'il représente à Nice ou à Paris, en Belgique comme en Hongrie, en Italie comme en Allemagne. Mais ce technicien en publicité connaît les vertus de la presse. Aussi est-il membre de l'Association des journalistes indépendants, dont il arbore fièrement la carte de presse, et membre correspondant de l'Association suisse des journalistes agricoles.

Régulièrement il feuillette l'Argus de la presse pour y admirer ses photos.

L'ambassadeur des confréries

André Lugon Moulin fait partie d'une dizaine de confréries nationales et internationales.

On le sent particulièrement fier d'être ambassadeur pour le Valais de l'Académie suisse des gastronomes, du Club Prosper-Montagné, ainsi que de cette secte secrète, mystérieuse et fermée de l'Académie des Douze dont il est scribe à vie.

Le temps des Murettes

Six années de sa vie professionnelle consacrées à l'Opav.

André Lugon Moulin vient d'entrer chez Gilliard où il occupe le poste d'adjoint de direction et où il se construit un avenir heureux sur un fondement de Murettes. De cette activité trop récente il n'y a encore rien à dire, si ce n'est que, déjà, la Maison Gilliard doit contingerter ses livraisons.

Le temps de l'amitié

Un jour vous rencontrerez André Lugon Moulin. Vous le reconnaîtrez à une allure qui ressemble à celle des grands commis de l'Etat...

On le croirait sorti frais émoulu de l'Ecole nationale d'administration de Paris. De l'élégance dans la technocratie. Un amalgame de discipline et de gentillesse, d'efficacité et d'amitié. Un capitaine de charme. Son visage est comme ses vêtements: sans une ride, sans un faux pli. Un pas alerte, sûr et mesuré. Un homme que vous trouverez toujours à l'aise, aussi bien dans une cave que dans un TEE, dans une assemblée que lors d'un banquet sophistiqué. De la franchise, de la clarté dans le regard.

Un jour vous reconnaîtrez André Lugon Moulin.

Ou plutôt, c'est lui qui vous reconnaîtra. Gérard Follonier.

Prochain Chapitre: le 26 septembre à Soleure

Dans le programme des manifestations de l'année, l'Ordre de la Channe avait retenu la date du 12 septembre pour son Chapitre hors canton. Entretemps, divers pourparlers se sont déroulés et ont permis d'aboutir à la conclusion que ce Chapitre serait celui de l'Opav en collaboration avec l'Ordre.

Les regards se sont portés vers Soleure, où l'on fête un cinquième anniversaire, et l'on a constaté que la date prévue ne concordait pas avec les obligations des personnes susceptibles de participer à cette rencontre. Finalement, il a été possible de trouver une date et l'on a donc définitivement fixé le Chapitre – qui sera très probablement celui du cinquième anniversaire – au 26 septembre, à midi, à l'Hôtel Krone à Soleure.

Que tous ceux qui avaient déjà agendé la première date n'oublient pas de procéder à la modification et que la fête de Soleure soit, comme de coutume, une belle réussite!

Lèche-babines

«Les harmonies gastronomiques les plus simples sont les meilleures.» C'est vrai. Exemple: vin, pain et fromage. Il y a quelque temps, lors d'une rencontre amicale, je dégustais dans la salle bourgeoise d'Eyholz un choix de fromages accompagnés de crus de l'endroit. (Eh bien, ça existe, les vins d'Eyholz...) Ce fut simple et parfait!

Mais il y a d'autres harmonies, tout aussi remarquables. Je ne cite aujourd'hui que celle entre le vin et le poisson. Chez nous, en gastronomie, le poisson n'est pas encore assez connu et mis en valeur. Ménagères et restaurateurs manquent parfois d'enthousiasme. (Il y a des exceptions remarquables...) Pourtant, le poisson compte parmi les aliments les plus complets et les plus sains. Il contient des quantités intéressantes de vitamines B+D. Il est riche en phosphore et en iode. Les intellectuels, les enfants et les futures mamans devraient en manger au minimum deux fois par semaine. Mises à part quelques recettes trop sophistiquées, les mets de poissons sont très faciles à préparer. Ils accompagnent à merveille nos fendards et nos johannisbergs. (Mais je ne dédaigne point la truite au bleu avec une arvine bien sèche...)

Il existe une confrérie sœur (!) de l'Ordre de la Channe, la Confrérie du Poisson d'Or. Elle s'emploie avec compétence et succès à défendre et à promouvoir les très nombreuses spécialités de poissons de nos lacs et rivières. La Confrérie du Poisson d'Or accepte encore des «poissons» (nom donné à ses membres). Son activité se distingue par des dîners-poissons régionaux et par une grande rencontre gastronomique annuelle. Elle édite une petite revue et publie le recueil des restaurants reconnus «Poisson d'Or».

Je fais partie de cette confrérie depuis quelques années. Chaque fois que j'ai le privilège de participer à une de ses manifestations, j'en reviens enchanté: il s'agit de rencontres empreintes d'amitié et de haut niveau gastronomique.

La Confrérie du Poisson d'Or fut l'hôte d'honneur de l'Ordre de la Channe lors du Chapitre de Morat. L'ancien conseiller fédéral Rodolphe Gnägi, sacré chevalier d'honneur à cette même occasion, ne put retenir son admiration: «Ah! ces bondelles du lac, quel régal!» Et pour un jour, il tenait à oublier ses Mirages. Un conseiller fédéral gastronome a le droit de préférer un poisson fumé à un oiseau fumant.

L'officier de bouche.

N. B. – Vous pouvez obtenir la documentation sur la Confrérie du Poisson d'Or auprès de son secrétariat, Zimikerstrasse 13, 8610 Uster.

Elucubrations bachiques et étymologiques sur les noms des vieux cépages valaisans

par Paul Aebischer

I

Amigne

L'amigne, cépage à maturité tardive cultivé dans les environs de Vétroz¹, produit un raisin blanc à grosses grappes qui, soumis à une essiccation partielle, donne un vin liquoreux², l'amigne flétrie: et ce même nom d'amigne, à en croire le *Glossaire des patois de la Suisse romande*, désignerait à Isérables un cépage dont le raisin est d'un rouge cerise³. Si Pulliat a cru y reconnaître le trebbiano toscano, et si Hegi groupe sous le nom d'amigne entre autres le fendant roux, le blanc et le vert, ainsi que la blanchette⁴, Berget y voit plutôt un plant spécial au Valais, et M. Wuilloud un plant d'origine inconnue.

Si donc les ampélographes hésitent sur l'apparentage de l'amigne, le linguiste, lui, n'a aucune difficulté à en préciser l'étymologie. Son nom patois, *aməñ(ə)* à Sembrancher, Vollèges, Lourtier, Leytron, Riddes, Aven, Salins, Hérémenche, Vernamiège et Grône, *aməñè* à Savièse, *amjñə* à Nendaz, Ayent et Lens, *amjñi* à Evolène, *amjñè* à Grimont, d'après le *Glossaire*, se laisse aisément ramener, comme l'a justement reconnu Gauchat, à l'adjectif latin *am(m)inea*, qualifiant un substantif disparu *uva* ou *vitis*: c'est dire que nous sommes bien loin du fantaisiste *vinum amoenum* proposé inconsidérément par Micheli⁵.

La *vitis aminea*, a dit Billiard⁶, était le plus ancien cépage de l'Italie, le plus répandu au temps de Caton: il constituait le fond des vignobles du Bruttium, de la Campanie, de la Sicile, du fait que c'était la meilleure des variétés de vigne, qu'il convenait à tous les climats et qu'il donnait un vin de qualité supérieure, vieillissant bien. On en distinguait six variétés: l'*aminea major*, plant vigoureux se plaisant dans les terrains forts et frais, duquel on tirait un très bon vin; l'*aminea minor*, appelée aussi *amineum minusculum*, aux grains plus petits que dans la variété précédente: elle convenait à la conduite sur arbre, et donnait elle aussi un vin de qualité; l'*aminea gemina major* et l'*aminea gemina minor*, cultivées sur les pentes du Vésuve et les collines de Sorrente; l'*aminea lanata*, aux feuilles très tomenteuses: elle fournissait un vin plus léger que les autres aminées; une *aminea* enfin dépourvue d'autre désignation, identique peut-être à l'*aminea nigra* ou *syriaca* de Pline⁷.

Du fait qu'Isidore de Séville, reproduisant des informations beaucoup plus anciennes, voit dans le nom même d'*aminea* un alpha privatif grec suivi du substantif *minium* «vermillon», et qu'en conséquence *aminea* équivaldrait à «sine rubore»; du fait qu'il précise encore que ce plant «album enim vinum reddit»⁸, on en peut conclure qu'il s'agissait en principe d'un raisin blanc: les *Glossae Bernenses* elles aussi, du reste, font de l'*aminea* une «alba uva»⁹. Mais il existait cependant, au dire de Pline, une variété à raisins rouges, celle précisément qu'il qualifiait de *syriaca*.

Quant à l'origine de l'*uva aminea*, les auteurs anciens ne sont nullement d'accord. Si Hétychius explique ce nom comme étant un dérivé d'un nom de ville Ἀμινεία, ancienne dénomination, dit cet auteur, de *Peucetia*, ville des Peucetii, peuplade de l'Italie méridionale; si Macrobe de son côté dit que les aminées tirent leur nom de celui des *Aminei*, qui peuplèrent la région «ubi Falernum est», il est toutefois plus vraisemblable, comme le dit Philargyros, un commentateur des *Géorgiques* de Virgile, que ç'aurait été une peuplade thessalienne à introduire ce plant en Italie. Hypothèse d'autant plus plausible qu'au dire de Plutarque ce furent les Grecs qui importèrent la vigne en Italie, et cela dès les origines de Rome: par quoi il faut entendre, selon Billiard¹⁰, que les plants italiens – à l'exception sans doute de la lambrusque, qui occupa de toute ancienneté le sol de la péninsule, et y précéda

les premiers habitants – eurent pour ancêtres des plants grecs, qui de la Grande-Grèce se propagèrent dans le reste du pays, en s'y transformant sans doute sous l'influence des conditions nouvelles auxquelles ils étaient soumis.

Ce qui est sûr, c'est que le nom de l'amigne valaisanne n'a aucun correspondant dans la nomenclature ampélographique actuelle des autres pays viticoles. Le Valais est donc seul à conserver le vieux nom latin d'un cépage illustre il y a deux mille ans déjà.

II

Arvine

Les viticulteurs valaisans désignent sous le nom d'*arvine* deux ou trois cépages, dont les plus connus sont la *petite* et la *grande arvine*. La première, dont les grappes sont formées de menus grains, d'un jaune verdâtre à maturité, est cultivée sporadiquement à Montorge près de Sion, et l'était encore à Conthey et à Chamoson au commencement du siècle: elle donne un vin très fin, mais très dur dans les premières années. Il demande en effet cinq ou six ans pour se faire. Et si l'on ajoute que cette variété ne produit que très peu de vin, on comprendra pourquoi elle disparaît de plus en plus¹¹. Quant à la *grande arvine*, ou *grosse arvine*, elle était, au moins il y a quelques dizaines d'années encore, cultivée comme cépage de fond dans d'importants vignobles des environs de Martigny: c'était elle qui donnait les crus renommés de la Marque et de Coquempey¹². Il existe enfin un cépage dénommé à Saxon *arvine brune*, «qui diffère de l'arvine ordinaire par les sarments en particulier, qui sont bruns au lieu d'être noisettes claires comme dans le type»: mais ces caractéristiques, au jugement de E. Durand, n'empêchent pas que nous soyons en présence d'un plant de la famille de l'arvine, d'un «plant arvineux», comme disent les vigneron¹³. Il convient d'ajouter par ailleurs que, selon les remarques du même ampélographe, ce nom d'*arvine* est fréquemment donné à des cépages en réalité tout différents: «dans une commune – dit cet auteur – le nom d'Arvine est convenablement appliqué, alors que dans la commune voisine il désigne une autre vigne», le *silvaner* parfois, la *rèze* également¹⁴.

L'origine de ce plant est inconnue. Pulliat, victime sans aucun doute d'un mirage étymologique, a dit, très prudemment du reste, qu'il lui «a semblé le reconnaître pour un cépage de la Savoie ou de la Haute-Savoie, mais ce ne sera qu'au milieu des collections que cette synonymie pourra être établie d'une manière sûre». Et il ajoute, avec la même tranquille audace, et aussi la même prudence: «le nom d'Arvine semblerait indiquer que cette variété de vigne a été importée des bords de l'Arve»¹⁵. Mais Berget le premier a réfuté cette hypothèse de Pulliat, que l'arvine serait le nom valaisan d'un cépage savoyard: il est vrai que, si l'on se refuse à voir dans l'arvine l'*altesse* de Savoie qui, sous le nom de *roussette haute*, donne les vins réputés de Seyssel, il croit «avoir nettement reconnu la Roussette haute dans le type, beaucoup moins répandu, qui... a été présenté sous le nom d'*Arvine brune*»¹⁶, opinion qui semble elle aussi être inexacte, puisque Durand, traitant de l'arvine en général, remarque simplement qu'il n'a trouvé nulle part, dans le vignoble des rives de l'Arve, de cépage pouvant lui être comparé.

Si les faits paraissent donc s'opposer à ce qu'on puisse voir dans l'arvine un dérivé d'Arve, l'étymologie de ce nom de vigne a résisté jusqu'à aujourd'hui aux efforts des linguistes: à l'article *arvine*, le *Glossaire* se contente de remarquer que le mot est d'origine obscure¹⁷.

Mais le fait même que le nom de l'amigne, cet autre vieux plant valaisan, a été très heureusement ramené par Gauchat à la



[VITIS] AMI(N)NAEA¹⁸ souvent mentionnée par les classiques latins, par Horace en particulier¹⁹, incite à rechercher pour l'arvine également une origine latine. Que nous soyons en présence d'un mot terminé par le suffixe -INA, c'est ce qui est hors de doute: les formes patoises données par le *Glossaire*, soit *arvana* dans le Bas-Valais, *arvina* à Evolène et à Grimentz, *arvèna* à Nendaz, pour ne citer que celles-là, coïncident à la perfection, quant à la finale, avec les correspondants dialectaux de VICINA par exemple²⁰, de sorte que l'étymon pourrait fort bien être l'adjectif *HELVINA, puisque cette forme a pu aisément passer à *HERVINA et que, dans les parlers valaisans, un ER- protonique aboutit d'habitude à ar-. D'après les *Tableaux phonétiques*, en effet, MERCATU n'a produit en Valais que des formes avec mar-, de même que PERDUTU, -A donne par- à Saint-Gingolph, Martigny, Orsières, Lourtier, Fully, Nendaz²¹. Et, pour le patois d'Hérémece, L. de Lavallaz signale que è devant r ou l devient a, dans MERCATU > *marçya*, STERNUTARE < *esarna*, SERPENTE > *øarpè*, GELARE > *zala*²², si bien que notre *HELVINA a pu donner *alvina avant d'aboutir à arvena.

Cet *HELVINA a-t-il du reste besoin d'un astérisque? Forcellini, il est vrai, n'en donne qu'un exemple²³ qu'il tire de Pline, qui rapporte un passage de Caton l'Ancien où celui-ci donne ce conseil: «Qui locus vino optimus dicitur esse, et ostentus solibus Ammineum minusculum et geminum Eugenium, Helvinum, minusculum conserito...»²⁴. Mais, si c'est là la forme habituelle dans les anciennes éditions des œuvres du célèbre naturaliste, dans l'édition Teubner, par exemple, cet «helvinum minusculum» est devenu «helvium minusculum», et la leçon «heluinum» est reléguée en note. Si même il fallait l'y laisser, il n'en est pas moins vrai que l'adjectif *HELVINUS, -A, -UM serait on ne peut plus normal en latin, puisqu'il correspondrait à HELVUS «jaune clair» comme *flavinus* à *flavus*, *nigrinus* à *niger* ou mlat. *rubinus* à *ruber*: et cette dérivation serait d'autant plus aisée que ce même HELVUS a donné naissance à d'autres dérivés, *helvolus* ou *helveolus*, et peut-être *helvenacus* ou *helvenacius*, employés par Pline et par Columelle.

Au surplus, si *helvus*, qui a disparu du lexique roman²⁵, survit au contraire, ainsi que l'a noté Kluge, dans l'ancien haut-allemand *elo*, moy. haut-allemand *el*, dialectal *eluw* «jaune»²⁶, d'où entre autres le suisse-allemand *elb*, s.f. «argile; sorte de pigeon» (Appenzell) et les dérivés *Elbele*, s.f. «gemeine Art weisser Trauben mit dichten Beeren, kurzem Stiel und säuerlichem Geschmack, daher allmählich abgeschafft» (Argovie, Bâle, Grisons, Saint-Gall, Soleure), *Elber* «Traubenart, die Mitte haltend zwischen Welsch und Hünsch» (Berne), *Elbing*, s.m. «eine Rebensorte» (Argovie Schinznach) et enfin *Elmele*, s.f. «eine edle Art weisser Trauben» (sud du canton de Saint-Gall)²⁷, le dérivé *HELVINUS paraît avoir survécu ailleurs encore qu'en Valais. Il existe en effet un cépage blanc appelé *alvino verde*, ou aussi *verdeca*, *verdisco* ou *verdicchio*, dans les Pouilles²⁸, et une autre variété du nom d'*arvino nero* – dénommé aussi *magliocco dolce* ou *lagrima* – en Calabre: c'est le cépage le plus important de cette région, celui qui forme la base de la culture viticole des provinces de Cosenza et de Catanzaro, et dont les grappes sont composées de grains moyens, ronds, à peau pruveuse et mince, d'un noir violacé²⁹. Qu'un E initial aboutisse à a, c'est là un phénomène courant dans les dialectes de l'Italie méridionale: il suffit de mentionner les mots *alásticu* 'élastico', *alástra* 'piccola capretta' (*HAEDASTRA), *alifante* 'éléfante' recueillis par M. Rohlfs³⁰, *assequá* EXSUCARE, *assağgá* EXAGIARE, *assí* EXIRE, *arrose* ERRORE à Bari³¹, *assí* EXIRE, *kuaröre*, *piatise*, *sakröte*, *sakrëtzze* à Matera³², *povaru*, *Catarina*, *cancaru*, *mašcara* à Cosenza³³. Et qu'en calabrais un l devant consonne passe à r, c'est ce qui est tout aussi normal, devant une vélaire au moins: Scerbo en effet note que dans ces dialectes l suivi d'une dentale, d'une palatale ou d'une sibilante se vocalise en u, mais que, s'il est suivi d'une consonne différente des précédentes, il devient d'habitude r, dans *surfu*, *vrurpe*, *purbere* (et *purbe*), *curmu* 'colmo', *sarbu*, *curpa*, *cuorpu* 'colpo'³⁴ et, pour Cosenza spécialement, Gentili fait une constatation analogue, quand il mentionne les formes *purvera*, *curtiëđđu*, *arma*, *purpa*, *curpa*³⁵, auxquelles on pourrait d'ailleurs ajouter *urtimu*, *murtu* 'molto', *mbarsamare* 'balsamare'³⁶.

La présence de l'adjectif *HELVINUS dans le vocabulaire ampélographique de l'Italie méridionale d'une part, et de l'autre dans celui d'une vallée des Alpes laisse supposer que ce mot a été connu de tout le latin vulgaire d'Italie et des régions voisines: et

le dictionnaire étymologique d'Ernout et Meillet³⁷ a raison de le considérer comme un dérivé de HELVUS. Mais en est-il de même de *helvenācus*, que ces mêmes savants, ainsi que Walde³⁸, mettent sur le même pied que *helvaceus*, *helveolus* (*helvolus*) et notre *helvinus* (remplacé par *helvius* chez ce dernier)? Pour *helvolus*, Columelle déjà notait que «sunt et helvolae uvae, quas nonnulli varias appellat, neque purpureae, neque nigrae: ab helvo, nisi fallor, colore vocitatae»³⁹; et Pline, lorsqu'il en parle, semble bien considérer les *uvae helvolae* comme un cépage cultivé en Italie. De même le *vinum helvinum*, ou *helvium*, est-il mentionné par Caton, cité par Pline, au milieu de variétés purement latines. Par contre, voici que pour l'*uva helvinnaca* – les manuscrits et les auteurs ne sont du reste pas d'accord sur la forme exacte de cet adjectif – Pline remarque que «nulla vitium minus Italiam amat, rara, arva, putrescens in ea, vino quoque quod genuit aestatem non exuperans, nec alia macro solo familiarior»⁴⁰. Il ajoute encore que l'une des deux espèces d'*helvinnacae*, la plus petite, se dénomme aussi *marcum*, ce qui est confirmé par Columelle, qui précise qu'une des *helvinnaciae* – il en distingue trois variétés – «Galliarum incolae emarcum vocant»⁴¹. Nous sommes dès lors autorisés à nous demander – car, si les dérivés adjectivaux en -ACUS⁴², et ceux naturellement en -ACEUS, -ACIUS, ne sont pas inconnus au latin, les dérivations en -ENNACUS, elles, le sont, tandis que c'est là un mode de formation courant en gaulois – si, plutôt que de faire, comme le voudrait l'étruscomane Schulze, de *helvinnaca* un dérivé d'un nom propre étrusque **Helvinnus* attesté nulle part⁴³, Holder n'a pas raison en voyant dans *elvenacius* un dérivé gaulois du nom de peuple *Elvii*⁴⁴. Ce qui nous y incite, c'est que dans un autre passage, Pline remarque qu'à côté de l'*aigleucos* des Grecs, il existe une espèce d'*aigleucos* naturel «quod vocat dulce Narbonensis provincia, et in ea maxime Vocontii», et qui n'est fait que «omnia ex helvinnaca vite»⁴⁵: or ces Vocontiens viticulteurs n'étaient séparés que par la largeur du Rhône des Helviens, qui se livraient avec non moins de succès à la culture de la vigne, qui paraît, au témoignage du naturaliste latin, avoir été introduite chez eux dans la première moitié du premier siècle de notre ère. Ils plantaient entre autres une variété de vigne découverte dans le Viennois, à floraison tardive et résistante aux gelées⁴⁶.

S'il est donc vraisemblable que la *vitis helvinnaca*, si peu acclimatable en Italie, a une origine et un nom gaulois, il est vraisemblable par ailleurs que l'adjectif **helvinus* est bien dérivé du latin *helvus*, et non pas du nom de peuple gaulois *Helvii*, *Elvii*, qui a du reste servi à former un autre adjectif *helvinus*, appliqué une fois à Cérès, et qui se retrouve dans quelques noms de personne⁴⁷. On peut dès lors admettre que l'arvine est un cépage importé d'Italie à une date très ancienne, puisque d'une part la parenté de son nom avec l'*alvino* des Pouilles et l'*arvino* de la Calabre est incontestable, et puisque d'autre part un nom semblable est inexistant dans le nord et le centre de la péninsule, et qu'il est hautement improbable qu'il ait été introduit à une époque récente du midi de l'Italie en Valais. Et si l'arvine est un cépage blanc, comme l'*alvino*, tandis que l'*arvino* – qualifié d'ailleurs de *nero*, ce qui laisserait supposer qu'il existe ou qu'il a existé un *arvino bianco* – est un raisin noir, cela ne signifie rien: l'instabilité morphologique de la vigne, qui est le revers de sa faculté d'adaptation, est un fait bien connu, de sorte que l'arvine > UVA HELVINA, comme l'*amigne* > VITIS AMMINEA, s'ils sont latins quant à leurs noms, peuvent en réalité désigner aujourd'hui des plants très différents de ceux que les Romains dénommaient ainsi.

III Durize

Le vignoble de Fully possède un cépage rouge qui lui est propre: c'est la *durize*, cépage différent d'une autre vieille variété dénommée «rouge du pays», avec laquelle du reste certains ampélographes l'ont confondue. Par ailleurs, cette *durize* est-elle identique à l'*urize*, appelée aussi «plant d'Aoste»? Pulliat, le premier, a dit que cette dernière vigne «paraît être cantonnée dans le vignoble de Martigny, à Brocart, dans la vallée de la Dranse»⁴⁸: mais, à en juger d'après la description qu'il en fait – il précise par exemple que c'est un plant à maturité facile, alors qu'au contraire la *durize* mûrit très tard – *urize* et *durize*, malgré la ressemblance de leurs noms, seraient deux variétés différentes. Au surplus, il paraîtrait que l'*urize* n'aurait été introduite en Valais qu'au cours du siècle passé: Berget fournit ce détail, que «cette



Vignes en «tablards» au-dessus de Sion

variété... aurait été rapportée d'Aoste il y a quatre-vingts ans environ – son étude porte la date de 1903 – par un charbonnier du nom de Cretton»⁴⁹.

Il n'existe du reste pas, que je sache, de cépage valdôtain portant ce nom d'*urize*. Mais, quels que soient les rapports existant entre l'*urize* et notre *durize*, ce qu'il y a de sûr, c'est que ce dernier cépage, aujourd'hui encore, est bien appelé *durizà* en patois de Fully. Or, si l'on remarque que tout près de là, à Ardon, CERESIA aboutit à *sèrize*⁵⁰, prononciation que l'on retrouve ailleurs dans le Bas-Valais, à Val-d'Illiez par exemple⁵¹, et qui ne diffère que de très peu du *séryzè* recueilli par Edmont à Bourg-Saint-Pierre⁵², on est amené à voir dans *durize*, l'aboutissant actuel d'une forme qui, à une époque ancienne, a pu être quelque chose comme *DURESEA ou *DURESIA. Mais si l'on songe d'une part que CERESIA remonte à CERASIA⁵³, et que d'autre part il est tout naturel – et nous en aurons bientôt des raisons plus précises – que le nom de la cerise ait pu influencer l'apparence extérieure du nom de notre raisin – on pourra admettre que ce *DURESIA représente un *DURASIA ou DURATIA plus ancien encore. Et cette dernière forme n'est nullement hypothétique: elle nous est attestée par un glossaire du X^e siècle conservé à la Vaticane, qui donne cette glose: «mespola .i. *duratia* que multum constringit»⁵⁴. Ce n'est donc qu'une forme vulgaire du mot DURACINUS qui, comme adjectif ou comme substantif, qualifiait ou désignait différentes espèces de fruits de table, raisins, cerises, pêches, poires ou nèfles⁵⁵: comme l'a remarqué M. von Wartburg pour les formes italiennes de notre mot⁵⁶, celui-ci a des suffixes différents selon les lieux. Si la forme DURACINUS, en effet, s'est maintenue dans le végliote *drukno* 'sorte de raisin', l'ital. *pesca durácina*, le moy. franç. *duraine*, l'esp. *durazno* et le port. *durazio*⁵⁷, il n'en est pas moins vrai que le rouergat *duraice* 'pêche, abricot précoce et de mauvaise qualité', selon Ant. Thomas, suppose une base DURÁ-

SCINUS, due peut-être à l'influence de *damáscinus*⁵⁸, et que le *duraquier*, mot trouvé par le même savant dans un cartulaire d'Albi, est formé du nom de fruit **duraics* ou **duraicas*, qui s'expliquerait par un *DURACICUS dû à l'imitation d'adjectifs comme *hebraicus*, *laicus*. De même encore le ferrarais et romagnol *duron* suppose-t-il un *DURONE, et le vénitien *durázega* – pour ne citer que ceux-là – un *DURACICA. Et si l'aspect extérieur de notre vocable, quant à la finale tout au moins, est si variable, sa valeur sémantique ne l'est pas moins: nous avons vu qu'en latin déjà *duracinus*, -a pouvait s'appliquer à plusieurs fruits différents: il en est de même en moyen français et dans les patois français, ainsi qu'en italien dialectal. Sans doute M. von Wartburg note-t-il qu'«im Galloromanischen leben, wenn auch schwach vertreten, die beiden Bedeutungen 'Kirsche' und 'Pfirsich'»: en réalité, comme en Italie, la valeur 'raisin' est plus fréquente et plus étendue dans l'espace que les deux qui viennent d'être mentionnées. Dans certains vignobles du nord de l'Ardèche existe en effet un cépage appelé *dureza*, notamment dans la région d'Annonay, où il est connu sous les noms de *duret* ou *duré*: et de l'Ardèche, cette variété s'est répandue sur les côtes du Rhône, dans les départements de la Drôme et de l'Isère, principalement aux alentours de Saint-Vallier et de la vallée de la Galaure⁵⁹. Dans la Drôme, un autre cépage, le *peloursin*, diffèrent du précédent, porte également le nom de *dureza*, de *duret* à Annonay, et de *durazaine* à Saint-Peray⁶⁰: et ce même nom de *durazaine* est donné à la *raisaine*, cépage essentiellement ardéchois, à Privas⁶¹. Une autre variété de vigne encore, le *duras*, cultivé depuis un temps immémorial dans les vignobles du Tarn et de l'Ariège, porte dans le premier de ces départements les noms de *duras mâle*, *duras femelle*, *duras rouge*, *duras gris*, et, dans l'Ariège, de *duraze mâle*, *duraze femelle*, *durazé*; et certains auteurs l'appellent *durade*⁶². Enfin, le nom de *durif* est donné



dans quelques régions de la Savoie, en même temps du reste de celui de *gros noir*, à un cépage à grains moyens d'un noir foncé, paraissant être originaire de la vallée de l'Isère⁶³. Il est vrai qu'à propos du *duras* du Tarn on a remarqué que «le nom de ce cépage peut provenir de la dureté soit du pédoncule du fruit, soit du bois», et que «beaucoup de cépages portent, en France et à l'étranger, des noms qui se rapprochent du *Duras*»⁶⁴; il est vrai qu'à Bologne, selon Mattioli, *durona* désigne une sorte de raisin noir, et que *duroni* s'y dit de «duracine...», aggettivo di frutti che hanno la polpa dura»; il est vrai encore que dans l'italien dialectal *duraca*, *durascia*, *durascia* et semblables, comme dans les mots français apparentés, le peuple doit sentir l'adjectif *duro*, *dur*, et que ce sentiment, il l'a depuis des siècles, puisque les Latins eux-mêmes expliquaient, à tort ou à raison, *duracinus* comme étant formé de *durus* et d'*acinus*. De sorte qu'on ne peut exclure absolument que la *durize* valaisanne ne puisse être un dérivé local de *DURUS*, auquel aurait été ajouté le suffixe de *cerise*. Mais il n'en reste pas moins que ce mot désigne un cépage, de même que la majorité des adaptations françaises ou italiennes de *duracinus* s'appliquent aux raisins, de même encore que ce *duracinus*, en latin, se disait plus facilement, à en juger par le nombre des exemples que nous en possédons, des raisins et des vignes que des autres fruits, et que partout où nous trouvons ces noms de cépage en *dur-*, nous avons des témoins sûrs de *duracinus* lui-même, non seulement avec le *duracino* italien et le *duraine* du moyen français, mais avec le nom du cépage provençal *duraze*, tandis que la *durazaine* serait, autant qu'on en peut juger d'après cette forme francisée, un **DURACĒNA*. Mais il importe d'autre part de noter qu'en aucune autre région qu'en Valais, à ma connaissance, il n'existe de nom de cépage, ou

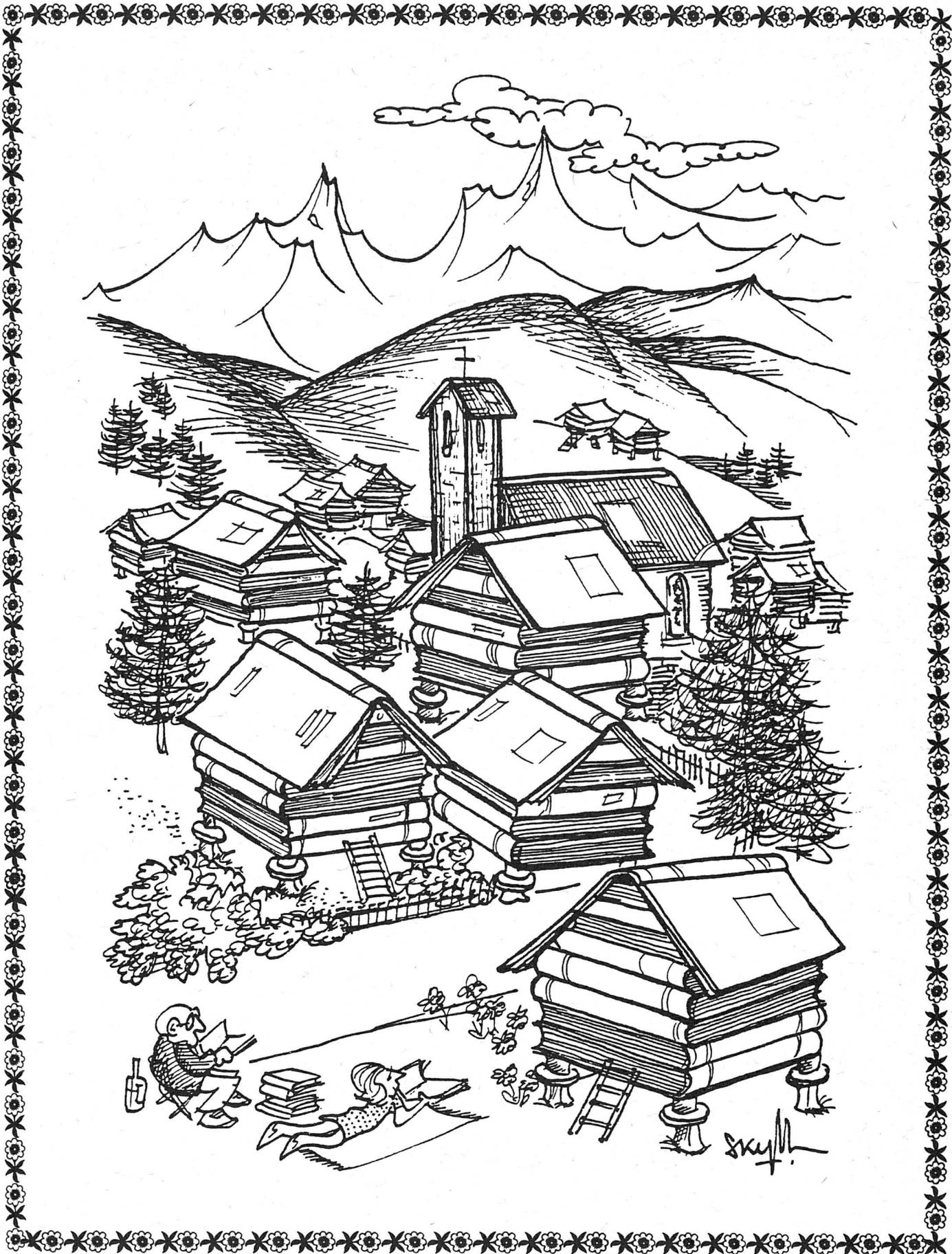
même d'autre fruit, ayant comme base ce *DURATIA* > **DURESIA* qui a abouti à *durize*, et que ce *duratia*, je l'ai dit, est fort ancien, puisqu'il est attesté au X^e siècle déjà, et qu'il est sans doute antérieur encore à cette date: certaines notes tironiennes donnent en effet *durachium* ou *dirachium*. Il paraît dès lors invraisemblable que notre *durize* soit un nom, et un cépage, importés à une date récente, d'autant que les régions d'Italie les plus proches ont pour notre mot une base **DURAX*, -CIS, qui explique le lombard *dūrāç*, -sa, auquel se rattache le *duraža* du lombardo-sicilien, le génois *dūaža*, le romain *durace*⁶⁵. Sans doute reste-t-il la possibilité que *durize* soit le résultat d'une transformation locale, d'une influence locale de *CERESEA*, de même que des formes telles que *duron*, *durazega*, *duraca*, *durace* sont propres à des terroirs nettement délimitables. Mais, après tout, serait-ce plus extraordinaire de retrouver en Valais ce *duratia*, soit la forme la plus ancienne que nous connaissions de *duracinus* avec un suffixe divergent, que les adjectifs substantivés *aminnaea*, **helvina*, *raetia*, qui ont disparu de presque partout ailleurs? La *durize* serait en ce cas, au moins de par son nom, et le descendant direct de cette *uva duracina*, raisin de garde à chair croquante et à peau ferme, considéré par les Romains comme le type du raisin de table⁶⁶. Et si ce *duratia* est devenu **duresia*, les caractéristiques mêmes de l'*uva duracina* – caractéristiques qui ont pu se conserver plus ou moins longtemps en Valais – en donnent l'explication: comme raisin de table, à grains rouges, fermes et gros, n'était-il pas plus exposé à l'influence de *ceresea* que s'il n'avait été qu'un raisin à vin?

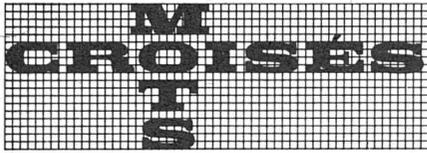
(Suite et fin dans le numéro de septembre.)

Chapitre général du 13 juin 1959 à Savièse.

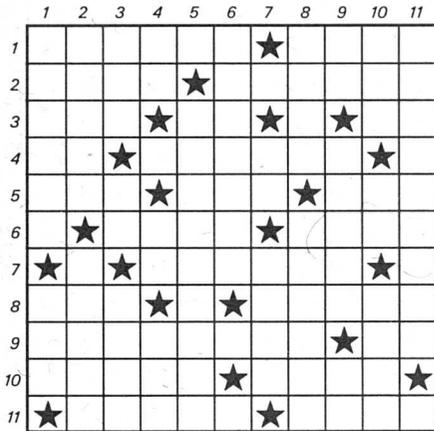
¹ H. Wuilloud, *Le vignoble de l'État du Valais à Leytron*, Sion, 1927, p. 8.
² A. Berget, *Étude ampélographique des vignobles du Léman, du Valais et du Val d'Aoste*, in *Revue de viticulture*, t. XX (1903), p. 14.
³ *Glossaire des patois de la Suisse romande*, t. I, p. 348.
⁴ G. Hegi, *Illustrierte Flora von Mittel-Europa*, vol. V, 1^{re} partie, Munich, s.d., p. 386. Notons que cet auteur ne dit pas, comme le prétend Gauchat, que l'amigne vient d'Italie.
⁵ M. Micheli, *Description et synonymie des cépages cultivés dans le canton de Genève et notes sur quelques cépages valaisans*, in *Bulletin de la Classe d'Agriculture de la Société des Arts de Genève*, 2^e sér., 7^e vol. (1881), p. 202.
⁶ R. Billiard, *La vigne dans l'antiquité*, Lyon, 1913, p. 311.
⁷ Sur ces variétés, voir Daremberg et Saglio, *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*, t. V, p. 913, note 19, et Pauly-Wissowa, *Real-Encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, vol. I, col. 1836.
⁸ *Isidori, Etymologiarum lib. XVII*, in Migne, *Patrologia latina*, t. LXXXII, col. 604.
⁹ *Corpus Glossariorum latinorum*, vol. III, p. 488.
¹⁰ R. Billiard, *op. cit.*, p. 71.
¹¹ H. Wuilloud, *op. cit.*, p. 8. Cf. en outre P. Viala et V. Vermorel, *Ampélographie*, t. V, Paris, 1904, pp. 296-301; A. Berget, *op. cit.*, p. 177; H. Faes et A. Paschoud, *Note vignoble*, édit. valaisanne, Lausanne, 1933, p. 107, ainsi que M. Micheli, *op. cit.*, p. 203.
¹² P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. cit., p. 296. Cf. M. Hopfner, *Le vignoble valaisan*, in *V^e Congrès international d'agriculture tenu à Lausanne du 12 au 17 septembre 1898, Mémoires et documents*, VI^e section, Lausanne, 1898, p. 6.
¹³ P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. cit., pp. 298-299.
¹⁴ P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. cit., p. 297.
¹⁵ V. Pulliat, *Les vignobles du Haut-Rhône et du Valais*, Paris, 1885, p. 28; cf. aussi p. 32.
¹⁶ A. Berget, *art. cit.*, p. 177.
¹⁷ *Glossaire des patois de la Suisse romande*, vol. II, p. 27.
¹⁸ *Op. cit.*, vol. I, p. 348.
¹⁹ Cf. le *Thesaurus linguae latinae*, vol. I, col. 1916.
²⁰ L. Gauchat, J. Jeanjaquet, E. Tappolet, *Tableaux phonétiques des patois suisses romands*, Neuchâtel, 1925, p. 118, col. 356.
²¹ L. Gauchat, J. Jeanjaquet, E. Tappolet, *op. cit.*, p. 38, col. 110, et pp. 34 et 36, col. 102 et 106.
²² L. de Lavallaz, *Essai sur le patois d'Hérémece*, Paris, 1935, p. 78. Cf. aussi: W. Gerster, *Die Mundart von Montana*, thèse de Zurich, Aarau, 1927, p. 117.
²³ Forcellini-De Vit, *Totius latinitatis lexicon*, t. II, Padoue, 1940, p. 646.
²⁴ Plin. N. H. XIV, 5. Cf. par exemple *Histoire naturelle de Pline*, avec la traduction en français par M. E. Littré, t. I, Paris, 1848, p. 526, et l'édition de J. Harduinus, Parisiis, 1723, t. I, p. 712.
²⁵ C'est cependant à un fém. **HELVA 'gazon'* que Meyer-Lübke, *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, 3^e éd., Heidelberg, 1935, N^o 4103, p. 344, fait remonter, en suivant Cornu, le portug. *relva*.
²⁶ Kluge, in *Grundriss der germanischen Philologie*, vol. I, Leipzig, 1901, p. 339. Cf. également J. Jud, *Probleme der altromanischen Wortgeographie*, in *Zeitschrift für romanische Philologie*, vol. 38 (1917), p. 35, et Th. Frings, *Germania romana*, in *Theutonista*, Beiheft 4, Halle-Saale, 1932, p. 58.
²⁷ *Schweizerisches Idiotikon*, vol. I, col. 186, 187 et 188.
²⁸ A. Fonseca, *I vitigni della Puglia*, in *Annuario generale per la viticoltura e la enologia*, anno I (1892), p. 223. Cf. G. Molon, *Ampelografia*, Milano, 1906, p. 1179.
²⁹ F. A. Sannino, *I vitigni calabresi*, in *Annuario generale per la viticoltura e la enologia*, vol. cit., p. 214.
³⁰ G. Rohlfs, *Dizionario dialettale delle Tre Calabrie*, t. I, Halle e Milano, 1932, p. 80.

³¹ Fr. Nitti di Vito, *Il dialetto di Bari*, Milano, 1896, p. 13.
³² G. B. Festa, *Il dialetto di Matera*, in *Zeitschrift für romanische Philologie*, vol. 38 (1914), p. 140.
³³ A. Gentili, *Fonetica del dialetto cosentino*, Milano, 1897, p. 28.
³⁴ Fr. Scerbo, *Sul dialetto calabro*, Firenze, 1886, p. 31.
³⁵ A. Gentili, *op. cit.*, p. 44.
³⁶ A. Gentili, *op. cit.*, p. 45.
³⁷ A. Ernout et A. Meillet, *Dictionnaire étymologique de la langue latine*, 3^e éd., Paris, 1951, p. 519.
³⁸ A. Walde, *Lateinisches etymologisches Wörterbuch*, 3^e éd., vol. I, Heidelberg, 1930, p. 639.
³⁹ Colum. III, 2.
⁴⁰ Plin. N. H. XIV, 2.
⁴¹ Colum. III, 2.
⁴² Cf. Stolz-Schmalz, *Lateinische Grammatik*, 5^e éd., Munich, 1928, p. 230.
⁴³ W. Schulze, *Zur Geschichte lateinischer Eigennamen*, in *Abhandlungen der k. Gesellschaft der Wissenschaften zu Göttingen*, phil.-hist. Klasse, nouv. série, vol. V, N^o 5, Berlin, 1904, p. 82.
⁴⁴ A. Holder, *Altceltischer Sprachschatz*, vol. I, col. 1419.
⁴⁵ Plin. N. H. XIV, 9.
⁴⁶ Cf. R. Billiard, *op. cit.*, pp. 81 et 82.
⁴⁷ A. Holder, *op. cit.*, vol. cit., col. 1432.
⁴⁸ V. Pulliat, *op. cit.*, p. 39. Pour le rouge de Fully, cf. p. 38, et Berget, *art. cit.*, p. 177.
⁴⁹ A. Berget, *art. cit.*, p. 178.
⁵⁰ J. Zimmerli, *Die deutsch-französische Sprachgrenze in der Schweiz*, 3^e partie, Bâle et Genève, 1899, tableau XVI.
⁵¹ F. Frankhauser, *Das Patois von Val d'Illeiz* (Unterwallis), thèse de Berne, Halle a. S., 1911, p. 68 § 83.
⁵² J. Gillieron et Ed. Edmont, *Atlas linguistique de la France*, carte N^o 217.
⁵³ H. Schuchardt, *Der Vokalismus des Vulgärlateins*, vol. I, Leipzig, 1866, p. 192. Cf. W. Meyer-Lübke, *Einführung in das Studium der romanischen Sprachwissenschaft*, 3^e éd., Heidelberg, 1920, p. 153.
⁵⁴ *Corpus Glossariorum latinorum*, vol. III, Leipzig, 1892, p. 585, ligne 6.
⁵⁵ Cf. *Thesaurus linguae latinae*, vol. V, col. 2287, et Forcellini-De Vit, *op. cit.*, éd. cit., t. II, p. 213. Sur l'étymologie du mot, qui n'est pas assurée, les uns (et c'était déjà l'opinion des anciens) y voyant un composé de *durus* et d'*acinus*, les autres une forme adjectivale du nom de ville *Durazzo*, *Dyrachium* (anciennement **Duracium*) ou même du nom d'une ville persane, *Durāk*, cf. A. Ernout et A. Meillet, *op. cit.*, t. I, p. 337, et A. Walde, *op. cit.*, vol. I, p. 384.
⁵⁶ *Französisches etymologisches Wörterbuch*, vol. III, p. 187.
⁵⁷ F. Meyer-Lübke, *op. cit.*, édit. cit., N^o 2803.
⁵⁸ A. Thomas, *Nouveaux essais de philologie française*, Paris, 1904, p. 248.
⁵⁹ P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. VI, p. 96. – Sur le problème, qui me paraît sujet à controverse, de la synonymie de *durezza* et de *peloursin* dans le nord de la Drôme, voir Mas et Pulliat, *Le vignoble...*, t. III, Paris, 1878-1879, p. 148.
⁶⁰ P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. cit., p. 87.
⁶¹ P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. V, p. 341.
⁶² P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. III, p. 328.
⁶³ P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. II, p. 81.
⁶⁴ P. Viala et V. Vermorel, *op. cit.*, vol. III, p. 328.
⁶⁵ C. Salvioni, *Note varie sulle parlate lombardo-sicilie*, in *Memorie del R. Istituto Lombardo di Scienze e Lettere*, vol. XXI, p. 271.
⁶⁶ Cf. R. Billiard, *op. cit.*, p. 310, et J. Roy-Chevrier, *Ampélographie rétrospective*, Montpellier et Paris, 1900, p. 61 sqq.





par Eugène Gex



8

Horizontalement

1. L'hôtel de ville rénové, la maison Panisset et, bien sûr, l'antique tour romane donnent à cette place un cadre incomparable. - Place de Sion à l'envers.
2. Il se dresse sur une belle fontaine de Sion. - Plante de montagne.
3. Jézabel avait essayé de réparer leur outrage. - Un peu de chaque jour. - Cœur de poires.
4. Sodium de chimiste. - Anciens instruments à remettre en place.
5. Fonda Carthage, puis fut supplantée par elle. - Anglaise, elle peut serrer ses mâchoires. - Déesse marine.
6. Ce peut être un accueil sympathique. - Bra-mât.
7. Il créa un groupe de bronze ornant une fontaine de Zermatt.
8. M^{me} Braun, pour Adolf. - Rivière des Alpes.
9. Sculpteur de la fontaine qualifiée au 5 vertical. - Faites-en le compte: vous en avez 208.
10. Les pyramides de Malpighi jouent un rôle dans son élaboration. - Minéral brillant et clivable, à l'envers.
11. Une de ses places s'orne d'une fontaine avec une colonne de granit de 1708. - Saisons.

Verticalement

1. Ronde ou carrée, un peu du cœur du Valais continuera à y battre. - Le corps du blason.
2. Son abbaye possédait Saint-Gingolph au XII^e siècle. - Celui de Molière est particulièrement ridicule.
3. Un peu de rosée. - Note. - Province d'Arabie.
4. Lettres de Vionnaz. - Sur des plaques d'Europe centrale. - Trois dans l'année.
5. Qualificatif pour une fontaine montheysanne.
6. Son château fut détruit en 1475.
7. Fin de journée. - On lui reconnaît un bel organe.
8. Inscription chrétienne. - Ornement d'architecture.
9. Dans un dialogue. - C'est elle qui est ainsi qualifiée au 5 vertical. - Au cœur de la cité.
10. Adverbe. - Interjection. - Une place de Martigny porte ce nom.
11. Elles figurent dans le groupe mentionné au 7 horizontal.

13 ★ Schnuppen

Der letzte Ferientag

*Um vier Uhr früh schon bin ich aufgewacht
Und wälzte mich im nordisch ausgestaffierten Bett.
Zuerst hab' ich mich selber ausgelacht:
Trotz Fitnessferien holt' ich mir zwei Kilo Fett.*

*Doch dann sinnierte ich im dunklen Raum:
Wie werd' ich diese wüsten Pfunde wieder los?
Mit einer Hungerkur gelingt es kaum,
Ich halte auch nicht viel vom Tee aus Island-Moos.*

*Ästhetisch ist das Fett ein wahrer Graus,
Man gleicht viel mehr dem Eber als dem schlanken Hahn.
(Jedoch glaubt nicht, ich lebt' in Saus und Braus,
Ich mied den Hocker in der Bar, lief Vita-Bahn.)*

*Die nächsten Wochen heisst es: Aufgepasst!...
Um Sieben endlich geht der Radiowecker los,
Sonst hab' ich diesen Augenblick gehasst,
Doch heute find' ich seine Melodie famos.*

*Ich spüre Ungeduld. Es drängt mich heim.
Des tollen Ferienlebens bin ich plötzlich satt.
Die Strasse dünkt mich lang und zäh wie Leim.
Es kommt mir vor als wär's ein Schach mit Patt.*

*Ist's Weisheit oder lästert so der Tor:
Die Ferienzeit ist sicher faszinierend schön.
Doch zieh' ich programmiertem Nichtstun vor
Den harten Arbeitstag... samt Regen oder Föhn.*

*Doch nächstes Jahr?
Wir fahren alle wieder in die Ferien.
Und unfassbar:
Ob an der Costa Brava, in Algerien,
Es packt uns wieder diese Ungeduld,
Daran ist einfach unser Stalldrang schuld.*

Recht herzlich
Ihr

Du Maria voll der Gnaden...



Du Maria voll der Gnaden...

Text Lieselotte Kauertz
Fotos Oswald Ruppen



Alljährlich am 8. September findet beim Marienheiligtum, der «Kapelle zur Hohen Stiege» in Saas-Fee, das Kapellenfest statt, zu Ehren Mariä Geburt.

Die 1687 erbaute und im Jahre 1747 durch eine Vorhalle erweiterte weissgetünchte Kapelle steht am Ende eines Weges, der sich Kapellenweg nennt. Wenn sich keine Prozession auf ihm bewegt mit gläubigen, betenden Menschen, sind es Wanderer, die sich dem Weg anvertrauen, entweder auf seinen unregelmässigen Steinestufen talwärts oder himmelwärts steigen und sich den zauberhaften Ausblicken hingeben.

An fünfzehn ebenfalls weissgetüchten Kapellchen kommt der Wanderer vorbei. Sie sind zweiundzwanzig Jahre jünger als die Kapelle zur Hohen Stiege und stellen mit ihren geschnitzten und wetterfestem Farbstrich versehenen Holzfiguren die fünfzehn Rosenkranz-Geheimnisse dar. Stifter dieser Kapellchen sind Saas-Feer Familien gewesen.

Der Kapellenweg hat im Laufe der Jahrhunderte viele Prozessionen gesehen und viele Bittgänge. Einer davon war der im Sommer 1885 von den Pfarreien Stalden, Staldenried und Embd veranstaltete Bittgang zur Gna-

denmutter zur Hohen Stiege um günstige Witterung.

Die Kornäcker – damals schon nicht von viel grösserer Ausdehnung als heute – drohten zu verdorren, und siehe da! der Bittgang wurde durch einen reichlichen Regenfall zu guter Zeit erhört!

Was wird heute – ein Jahrhundert später – als Bitte an die Gnadenmutter in ihrer weissen Kapelle herangebracht? Vermehren sich die als Ex-Votos hinterlegten holzgeschnitzten Hände, Füsse und Herzen noch, welche beim Nordausgang der Kapelle aufgehängt sind?

An Regen mangelt es dieses Jahr nicht – um beim Beispiel von 1885 zu bleiben. Mas müsste wohl viel eher um mehr Trockenheit bitten, um den tausenden von Touristen im Dorf den Kranz der Berge als Postkarten-Panorama zeigen zu können. Und man sollte wohl auch bitten, dass der Eingang zum Kapellenweg von der Feer Seite her wieder «hübschet» und die bösen, von der Bautätigkeit geschlagenen Narben verschwinden...

Haben die vergangenen Jahrhunderte eine Klimaveränderung gebracht, wenn schon von Regen und Trockenheit die Rede ist?

Gewiss nicht.

Wenn sich schon etwas verändert hat, dann ist es das «Klima im Dorf» – weil eine ganz andere Zeit angebrochen ist, die es leicht macht, an materielle Werte zu kommen, wenn man nur den richtigen Riecher dafür hat und die nötige Initiative.

Auf der Strecke bleiben dabei gern die kulturellen Werte, bleibt das Überlieferte, bleibt das durch viele Generationen hindurch Gelebte.

«Auch die Kleider der Saastalbewohner waren früher ganz anders als heute. Jedenfalls waren sie viel dauerhafter und wärmer als die jetzige Bekleidung. Dazumal wurden sämtliche Kleider- und Hemdenstoffe, Schürzen, Leintücher und Bettdecken von Hand gewoben. Die Frau besass ein ganzes Kleid, meistens aus schwarzem «Drill-Stoff» angefertigt. Der Rock und der obere Teil waren aus einem Stück, und auf den Schultern verzierten Falten das Kleid. Als Fussbekleidung trug man meistens Holzschuhe oder niedere Lederschuhe, die mit einer vernickelten Rosette auf der Vorderseite verziert waren; man nannte sie «Pechschuhe». Weisse oder selbst gefärbte hellblaue Strümpfe aus handgesponnener Wolle dienten als Beinkleid. Die Hemden hatten lange Ärmel und waren hochgeschlossen bis zum Halse; um diesen wurde ein farbiges Tüchlein, mit Spitz nach hinten getragen. An Sonntagen kamen noch ein weisses Krägli und eine blaue oder graue Schürze dazu. Zur Winterszeit trug man eine weisse oder rote Ohrenkappe oder den Walliser Hut ohne «Kres». Alle



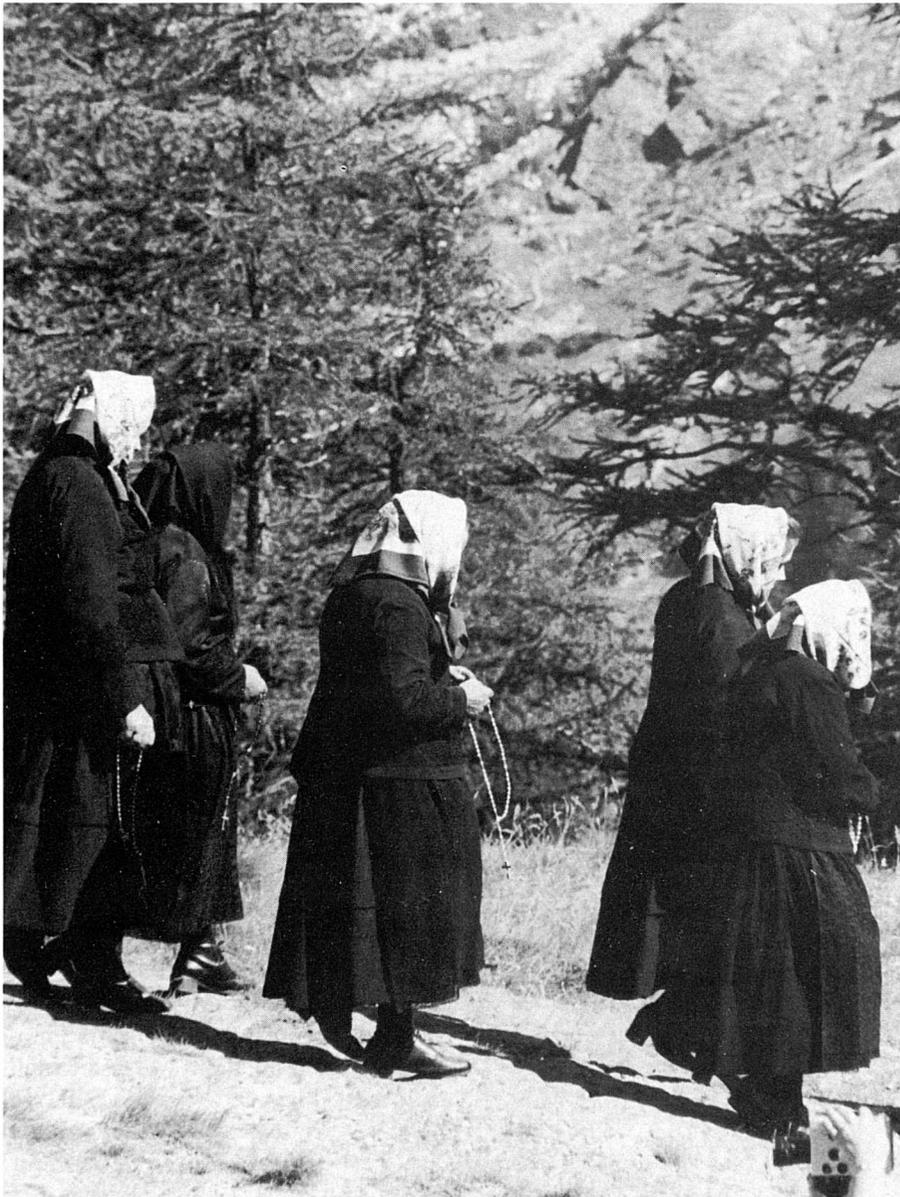
Frauen schmückten sich wie Gräfinnen mit grossen runden Ohrringen. »Auch der Mann trug eine solch fürstliche Kleidung, bestehend aus Holz- oder sogenannten Pechschuhen, weissen oder grauen handgesponnenen Strümpfen, kurzen engen Balthosen, Drilljacke in gewöhnlicher oder Frackausführung, rotem oder weissem Gilet und weissem Hemd mit Stehkragen. Anstelle der Krawatte trug man ein schwarzes oder blaues Seidentuch. Als Kopfbedeckung diente eine Zipfelmütze und an Sonntagen der sogenannte niedere Zylinderhut. Kleine runde Ohrrin-

ge wurden fast von allen Männern getragen. Ebenfalls gehörte der Vollbart zu jedem Manne. Coiffeure gab es überhaupt keine...»

So steht es zu lesen in der Saaser Chronik von 1200 bis 1979, die drei Verfasser hat: Peter Joseph Ruppen und Gustav und Werner Imseng.

Werner Imseng beschreibt in seinem Büchlein «Der Sommer in Saas-Fee» die Kleidung der Saas-Feer Frauen wie folgt – soweit es sich um noch vorhandene Bräuche handelt:

«Das Trachtenkleid der Saaser Frauen besteht aus zwei Hauptstücken: dem Oberteil, einer Art Weste, im



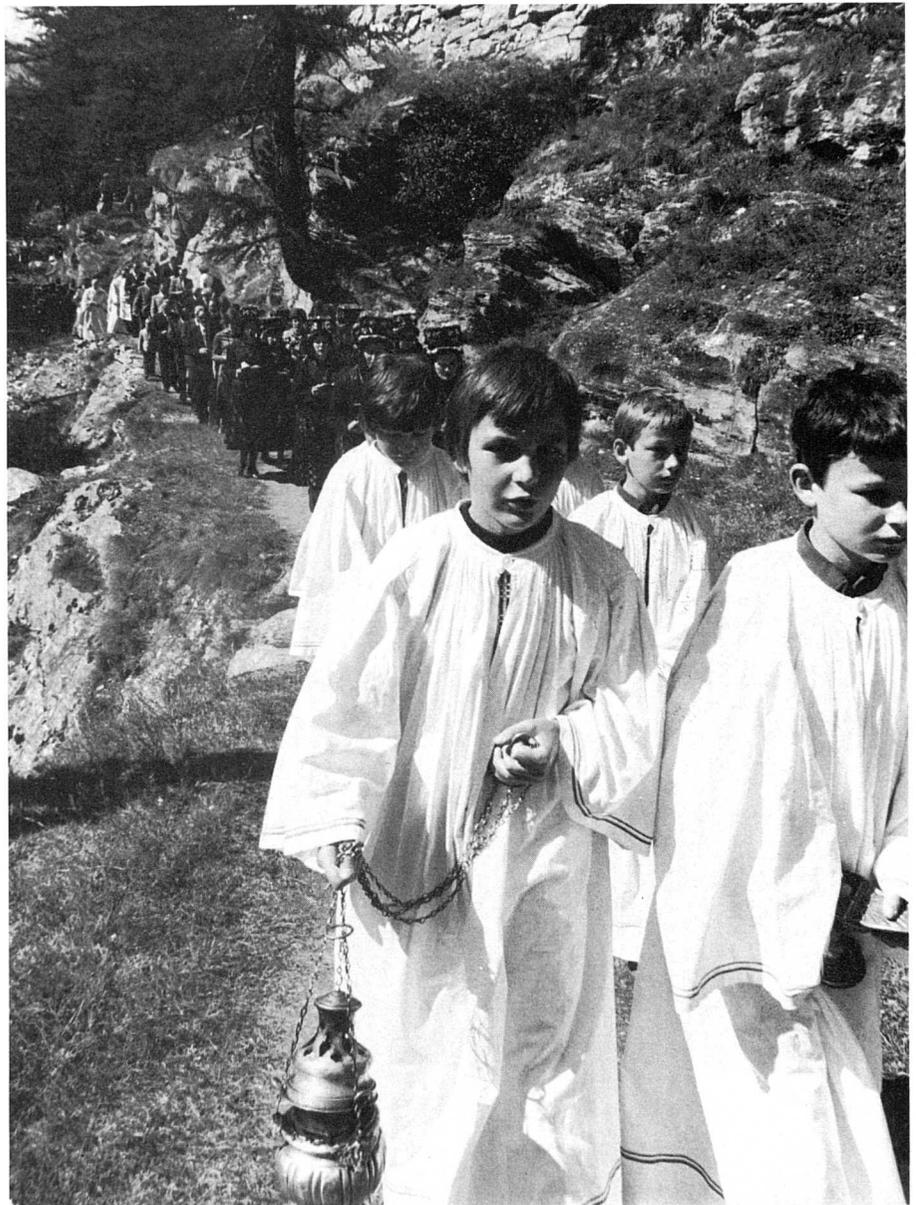


Dialekt «Schlutti» genannt, welches vorne mit schönen Stickereien verziert ist, und dem Halbrock, der durch seine Weite und durch seine Faltenbildung auffällt.

Gesamthaft gesehen, wirkt das Trachtenkleid würdig und anmutig zugleich. Als Kopfbedeckung dient der Trachtenhut (Kreshut) oder ein Trachten-Kopftuch, die beide, je nach Anlässen, die Farbe ändern...» Anmut und Würde und tiefe Frömmigkeit vermitteln die Bilder des Kapellenfestes beim Marienheiligtum in der Kapelle zur Hohen Stiege. Und dankbar darf man sein, dass die Pro-

zession aus der Tradition lebt, dass sich unter die vielen bunten Kleider die Trachten der Saaser Frauen mischen – selbst wenn ihre Trägerinnen Mitglieder des Kirchenchores sind, die den Brauch hochhalten. Die Hoffnung liegt auf ihnen, dass sie später einmal Trägerinnen des bestickten weissen Saaser Kopftuches werden oder des bunten «Knerlumpi», wenn die Zeit dazu gekommen ist – unbeschadet der vielen Neuerungen, welche die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts gebracht hat und wohl noch bringen wird.

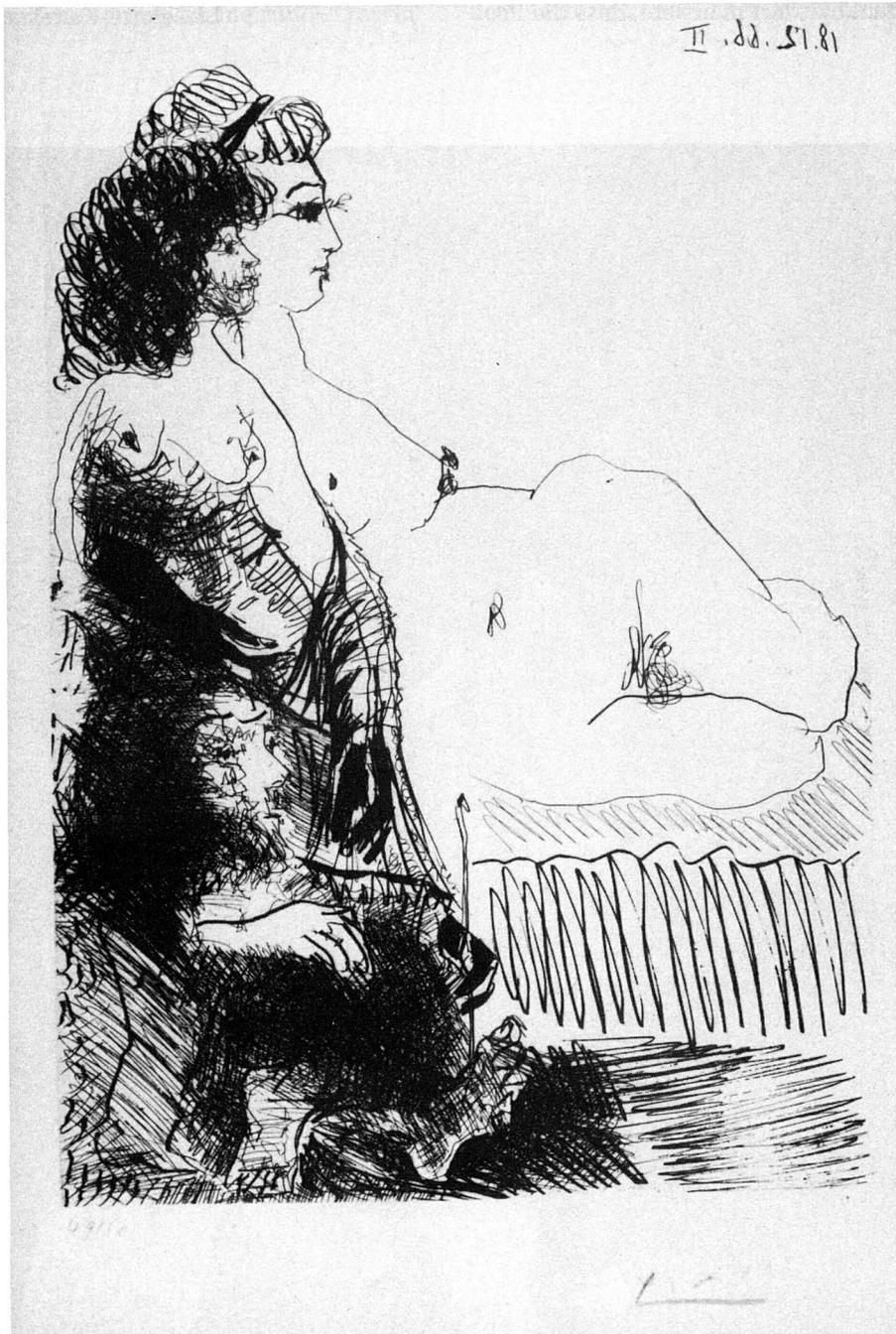
Lieselotte Kauertz.



Picasso

révélé à Martigny

Aquatinte et eau-forte



«Le sculpteur», aquatinte et burin



«Femme au fauteuil», lithographie

«Femme aux cheveux flous», linogravure



Les motivations ne font point défaut aux montreurs d'images, éditeurs de livres, impressionneurs de pellicule, graveurs de musique et autres programmeurs de concerts.

C'est chaque année le centenaire – naissance ou mort – d'un illustre personnage ou d'un génie que l'on tire de l'oubli.

Les uns après les autres, parfois plusieurs ensemble, littérateurs, musiciens, philosophes, peintres, inventeurs de jadis ont ainsi droit au dépoussiérage et au coup de vernis du siècle.

Pour la plupart, une manière posthume de goûter aux honneurs et à la gloire qui leur furent refusés de leur vivant.

Démentant le sort injuste ainsi attaché à tant d'artistes, Picasso – qui aurait eu cent ans cette année – a pu jouir de l'un et de l'autre durant une bonne part de son existence. C'est tant mieux.

De nombreuses expositions marquent un peu partout en Suisse et à l'étranger ce centenaire.

Celle de Martigny, à la Fondation Pierre-Gianadda, s'est circonscrite à l'œuvre gravé du maître andalou: une suite chronologique et chromatique de lithographies, de linogravures et de dessins s'étendant de 1904 à 1972, accompagnés de quelques toiles, sculptures et céramiques.

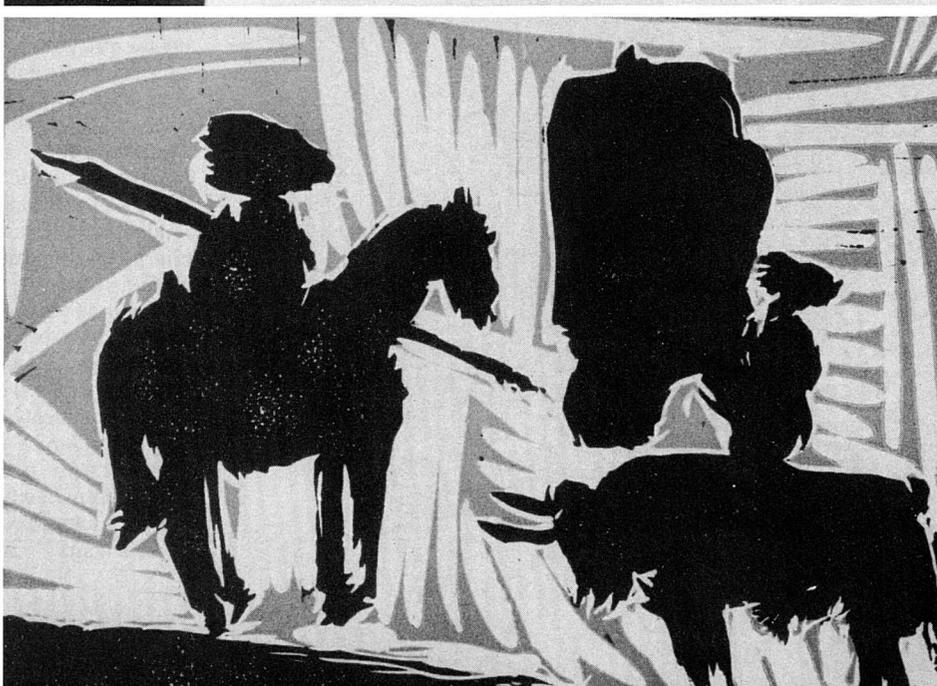
Dans ses méditations esthétiques, Apollinaire ne disait-il pas que «les grands artistes ont leur fonction sociale de renouveler sans cesse l'apparence que revêt la nature aux yeux des hommes... que sans les artistes les hommes s'ennuieraient vite de la monotonie naturelle... que les artistes déterminent la figure de leur époque et docilement l'avenir se range à leur avis...»?

C'est le sentiment que beaucoup auront ressenti en découvrant les pièces accrochées à la cimaise de la Fondation Pierre-Gianadda.

Une réconciliation peut-être avec un artiste qui a indéniablement marqué le vingtième siècle par son universalité.

Une centaine de photographies de Lucien Clergue prolongent encore le plaisir et amènent gentiment le visiteur à la découverte d'autres trésors du passé réunis au musée de l'automobile.

L'exposition fermera ses portes le 27 septembre prochain. Bo.



«Avant la pique», linogravure en couleurs

Hubert Fauquex se souvient

Lors de la quinzième «Heure musicale de Champex», en 1976, j'ai tenté de dresser un bilan sommaire de cette belle aventure («Treize Etoiles», juin 1976). Ce que j'ai écrit alors, je pourrais le répéter aujourd'hui où Hubert Fauquex, sagement, à la veille de ses soixante-dix ans, y met un point final.

Quatre concerts par an, offerts durant vingt ans en juillet aux hôtes de Champex et aux amateurs de musique de chambre de la région Martigny-Entremont, cela donne au total quatre-vingts concerts...

Or, leur organisation a reposé uniquement sur les épaules du promoteur, aidé bénévolement par sa femme: établissement des programmes, choix et recrutement des interprètes et des collaborateurs (car, pour sa part, Hubert Fauquex a assumé, chaque année, au moins un concert), problèmes d'intendance: cachet des artistes avec le gîte et le couvert, affiches, impression des programmes annuels avec la récolte des annonces indispensables, invitations, réceptions, etc. En bref, une organisation plus considérable qu'on ne l'imagine, dont les recettes sont loin de couvrir tous les frais...

Hubert Fauquex peut donc, à l'issue du quatre-vingtième concert, reprendre à son compte des propos que Jos. Haydn, âgé de soixante-dix ans également, tenait dans une lettre de 1802, et dire «sotto voce»: en dépit de mes luttes contre toutes sortes d'obstacles, de mes difficultés à persévérer dans la voie choisie, mes efforts sont peut-être devenus source de repos et de réconfort pour quelques auditeurs qui, un soir d'été, sont venus se recueillir dans la petite chapelle protestante de Champex...

Ils conserveront sans doute un souvenir reconnaissant de ce vir-



tuose qui, s'il a lui-même – comme ses collaborateurs – œuvré d'abord pour son propre plaisir, leur a apporté des moments de joie et d'exaltation intimes.

Au moment où, en juillet, les lumières de la chapelle se sont éteintes sur la dernière «Heure musicale», il convient de chercher à connaître dans quel dessein Hubert Fauquex s'est engagé dans cette aventure.

Les motifs qui l'ont animé sont à la fois simples et chaleureux: il a voulu, à sa manière, témoigner sa reconnaissance à ses parents, à la ville de Martigny, enfin à M. Alphonse Orsat.

A ses parents d'abord qui lui ont permis d'emprunter une voie qui leur était étrangère et de s'adonner à une vocation qui devait leur paraître aléatoire. Ils ne pouvaient pas savoir, en effet, que la vocation, comme l'écrit Anne Huré, est le nom noble d'une passion.

Ensuite, à la ville de Martigny, où il est né et où il a vécu toute sa jeunesse, car c'est au sein de l'Harmonie municipale qu'Hubert Fauquex a été initié à la musique par Désiré Nicolay (1878-1935), le musicien belge qui dirigea cet ensemble douze ans durant, de 1923 à 1934. (Hubert Fauquex manifestera encore son attachement à sa ville natale en revenant y élire domicile lors de sa «retraite» et, récemment, en 1978, en y instituant un concours international annuel de musique de chambre pour instruments à vent.)

Il ne suffit pas de découvrir sa vocation; encore faut-il que la conjoncture soit favorable pour la réaliser: ainsi, pour Hubert Fauquex, sa rencontre avec M. Alphonse Orsat (1880-1973), président d'honneur de l'Harmonie municipale depuis 1924. M. Orsat avait suivi avec bienveillance les progrès du jeune hautboïste qui, parvenu à l'âge de prendre une décision relative à sa carrière, va le consulter; M. Orsat l'invite à solliciter son admission à un concours organisé alors par l'Association des musiciens suisses. Admissible, Hubert Fauquex est convoqué à Zurich où, après avoir subi avec succès son examen, il reçoit une bourse en vue de préparer au Conservatoire le diplôme de virtuosité. Toutefois, comme la bourse de l'Association est fort modeste, M. Orsat, qui savait à qui il avait affaire, prend à sa charge les deux tiers des frais d'apprentissage pendant trois ans au Conservatoire de Zurich. Il se fait aussi un honneur et un plaisir de se rendre à la Tonhalle pour assister au concert des lauréats où son protégé se produit avec orchestre.

Ce mécène discret facilitera encore au jeune virtuose un séjour de six mois à Paris à l'effet de parachever sa formation. C'est à Paris qu'Ernest Ansermet l'embauche dans l'Orchestre de la Suisse romande. Dès lors, Hubert Fauquex poursuit une brillante carrière professionnelle...

Voilà sommairement esquissé, le conte d'été de l'«Heure musicale de Champex», qui pourrait emprunter le titre d'une comédie de Marivaux: «La joie imprévue».

André Donnet.

La chapelle des Arolles





Bouveret
Bouveret-Plage



Hôtel-Restaurant
Rive-Bleue

GASTRONOMISCHER
FÜHRER
DES RHONETALES

Vouvry



Auberge de Vouvry

Monthey



Hôt.-Rest. Pierre-des-Marmettes

Martigny



Grill romain
Restaurant Taverne de la Tour
Hôtel de Ravoire

Charrat



Relais du Vignoble

Saillon



Relais de la Sarvaz
Bains de Saillon

Chamoson



La Colline aux Oiseaux (Chez Tip-Top)

Binii/Savièse



Restaurant Le Chalet

Sion



Hôtel La Channe - Au Coup de Fusil
Restaurant Au Vieux-Valais
Café de Genève (Cave Valaisanne)

BONVIN GRANDS DOMAINES

CHS. BONVIN FILS

A SION
EN FACE DE LA GARE

CENTRE DE DÉGUSTATION

Ouvert de 10 à 18 h. sauf le dimanche

restaurateurs!

Hôteliers, collectivités, architectes!

- Tout pour la cuisson, la réfrigération, le service
- Nouvel agencement en acier inoxydable, combinable par éléments de 80 cm. de largeur (fourneaux, marmites, meubles-armoires, etc.)
- Fabrications spéciales par notre usine INOXA
- Vaisselle, porcelaine, couverts
- Services d'étude et après-vente sur place
- Devis gratuit

**Pour mieux vous servir
4 expositions permanentes:**

restorex



SION-UVRIER 027/312853 (Centre Magro)
ROCHE 021/603221 (Centre Magro)
COURRENDLIN 066/355114 (Centre Magro)
LAUSANNE-RENEVS rue du Bugnon 53, Renens 021/346161 (sortie autoroute Crissier, direction Lausanne-Prilly à côté du garage de l'Etoile)

Trisconi & Fils

MONTHEY



Meubles rustiques

Les plus grands spécialistes en Suisse de meubles rustiques

Buffet vaisselier fabrication artisanale

Fr. 890.-

10 000 meubles rustiques en stock vendus à des prix invraisemblables

LA MAISON DONT ON PARLE

TRISCONI & FILS
Meubles rustiques
1870 Monthey
Tél. 025/714232

Autoroute: sortie Aigle, dir. Monthey, en face de La Placette

Fermé le lundi - La maison n'a pas de succursale

**Offrez un
CADEAU
renouvelé
douze fois**

Commande

Veuillez adresser votre revue «Treize Etoiles» pendant une année à:

Nom et prénom:

Adresse:

Localité:

Pays:

offert par

Nom et prénom:

Adresse:

Localité:

Date et signature:

La personne à laquelle vous offrez «Treize Etoiles» recevra une carte lui indiquant de qui lui vient ce cadeau.

Prix de l'abonnement pour une année:
Suisse Fr. 42.- Etranger Fr. 49.-

**A détacher et expédier sous enveloppe à «Treize Etoiles»,
Imprimerie Pillet, 1920 Martigny 1**

Commande

Sans engagement de ma part, je désire bénéficier d'un abonnement gratuit de trois mois à la revue illustrée «Treize Etoiles».

Nom et prénom:

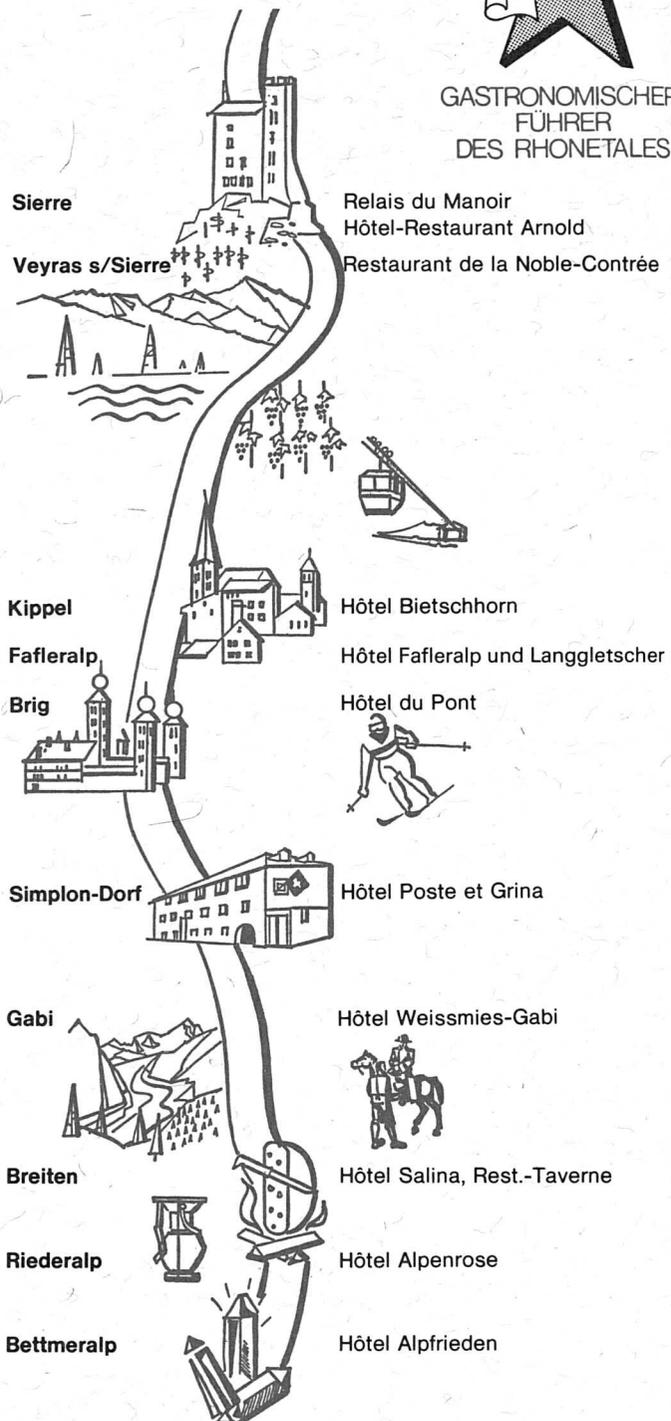
Adresse:

Localité et pays:

Guide gastronomique
DE LA VALLÉE DU RHÔNE



GASTRONOMISCHER
FÜHRER
DES RHONETALES



Relais du Manoir

Villa/Sierre
M. André Besse, gérant
Centre de dégustation des vins
du Valais. Raclette - Spécialités
Tél. 027 / 55 18 96



CENTRE COMMERCIAL
UVRIER-SION • ROCHE • COURRENDLIN •

L'abricot et sa grande sœur la Golden ont été à l'honneur ces dernières semaines en Valais. On leur a fait fête d'un bout à l'autre du canton.

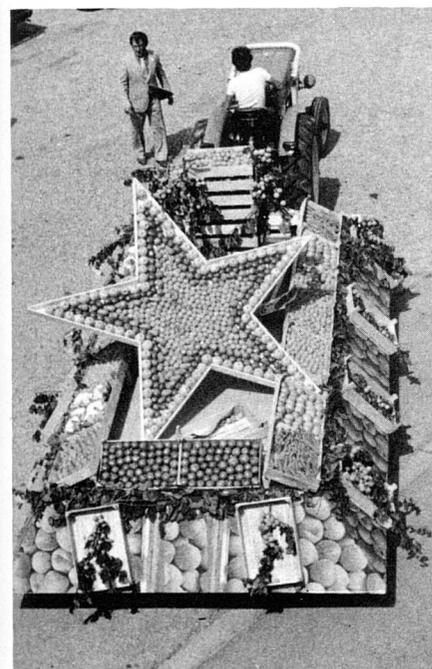
L'abricot, le prince par excellence du verger, a eu sous les chaleurs d'août son cortège, son train, sa kermesse à Saxon.

Plus de quatre cents personnes, des Neuchâtelois, des Jurassiens, des Bâlois et autres amis du Vieux-Pays, ont débarqué un beau dimanche du train express arrivé en Valais. On les a reçus en fanfare et on leur a glissé à tous, à l'heure du départ, un panier d'abricots.

Puis ce fut, le dimanche suivant, le grand cortège à travers Saxon. On a fait défiler tous les délices du verger valaisan avec M. le conseiller d'Etat



L'abricot et sa grande sœur la Golden



Au cortège, de nombreux chars à la gloire de l'abricot et du verger valaisans.



En gare de Saxon, à l'heure du départ du train de l'abricot, chacun reçoit son panier de fruits d'or.



Comby, un produit de l'endroit aussi, au milieu des meilleurs légumes de la vallée du Rhône.

La Golden, belle à croquer, princesse d'or, a eu les honneurs de l'actualité également durant plusieurs jours. Grâce à l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne (Opav), un «Golden-Show» fut mis sur pied. L'équipe des animateurs, José Marka et Zoé Eggs en tête, sillonna le canton, fit halte dans les stations, invitant touristes et Valaisans à participer à des concours dignes des fils de Tell et de leur grand-mère Eve... - t -

Beaucoup d'animation, des jeux et de l'humour à Evolène grâce à José Marka et à Zoé Eggs.

L'abricot et sa grande sœur la Golden



Du violon, du charme, de la virtuosité

Le quinzième concours international de violon, qui déroule ses épreuves éliminatoires et finales durant le Festival Tibor Varga à Sion, aura été particulièrement brillant cette année. La qualité des candidats a dû poser des problèmes délicats au jury. C'est finalement M^{me} Lenuta Ciulei-Atanasiadu, de Roumanie (photo), qui a obtenu le premier prix offert par l'Etat du Valais. Les deuxième, troisième et quatrième prix ont récompensé des violonistes de France, d'URSS et des Etats-Unis, deux mentions d'encouragement étant attribuées à un Coréen et à un Français. Enfin, le prix de la Radio-TV suisse romande est allé au jeune Roumain Andrei Rosianu pour son interprétation de «Monos», d'Henri Scolar, œuvre composée spécialement pour ce concours.

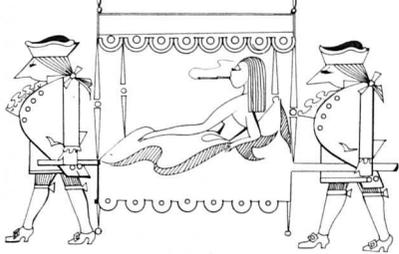


HP

photos publicitaires pour le tourisme et l'industrie, hôtels et restaurants. pour vos prospectus, cartes postales, affiches, annonces et imprimés tous genres.

photos publicitaires pour expositions, décorations murales, vitrines et projections de diapositives. photo studio heinz preisig 5, av. de la gare 1950 sion tél. 027 22'89'92

TRANSPORTS INTERNATIONAUX
DÉMÉNAGEMENTS
GARDE-MEUBLES



DUBUIS & FOURNIER SION
Avenue de la Gare 32
Téléphone 027/22 54 65

coifferie



SANS RENDEZ-VOUS

SION REMPARTS 8 - 1^{er} ÉTAGE



c'est
moins cher

MARTIGNY - SION - EYHOLZ
Route de Fully Sous-Gare Prés Viège

PROFITER DE L'EXPERIENCE



Télesiège à grande capacité
1200-2100 pers./h

Solutions modernes, développées dans tous les détails, constructions correspondant aux exigences et aux demandes

W50

STÄDELI-LIFT AG

CH-8618 Oetwil am See, Zürich
Telefon 01/929 21 21

Le TCS, votre compagnon indispensable pour vos déplacements aussi bien en Suisse qu'à l'étranger.

Pensez-y!

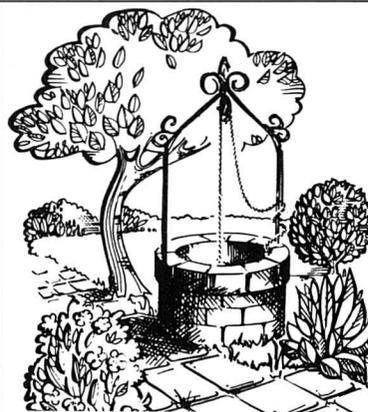


A votre service:

TOURING-CLUB VALAIS
Sonnenstrasse 2
3900 Brigue
Tél. 028/232819

TOURING-CLUB VALAIS
Avenue de la Gare 20
Bâtiment Mutua
1950 Sion
Tél. 027/231321

TOURING-CLUB VALAIS
Place Centrale 4
1870 Monthey
Tél. 025/715517



**PARCS ET JARDINS
PROJETS - DEVIS
PLACES DE SPORT**

J.-F. Moulin
Paysagiste
Sion-Leytron
Tél. 027/221294

Fendant

« **SOLEIL DU VALAIS** »

Johannisberg

« **GOUTTE D'OR** »

Vins du Valais
VARONE
SION
SUISSE

Dôle

« **VALERIA** »

Grand vin mousseux

« **VAL STAR** »

Hôtels Fafleralp et Langgletscher

Fafleralp

Altitude 1800 m.

Celui qui dit LÖTSCHENTAL
Pense à FAFLERALP
Celui qui pense FAFLERALP
Pense à HÔTELS

Dir. Famille Paul Eggel, tél. 028/491451

Valais

Le
pays
des
belles
vacances

stampo s.
a.

**Le professionnel
du timbre caoutchouc**

Fabrique de timbres - Accessoires
Numéroteurs - Gravure industrielle

Tél. 027/225055
Avenue Tourbillon 40
1950 SION

HOTEL~& BÄDERGESELLSCHAFT LEUKERBAD

CENTRE MÉDICAL
6 HOTELS, 390 BETTEN
Dir. Ernest A. Reiber

WALLIS - SCHWEIZ
HÖHE: 1411 METER
Telefon 027/612761

Wallis, das Land der Ferien — Valais, le pays des vacances



Mobilière Suisse

Société d'assurances

Agence générale de Sion: Willy Kraft
Avenue du Midi 10
Ø 027/225456

Notre partenaire en matière d'assurances vie:
RENTENANSTALT

... l'assurance d'être bien assuré

Solution du N° 7 (juillet)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	F	I	N	G	E	S	★	G	O	M	S
2	U	R	A	N	A	I	S	★	R	I	O
3	R	O	★	O	★	T	O	R	B	E	L
4	K	N	E	C	H	T	★	R	E	N	E
5	A	I	★	C	O	E	U	R	S	★	U
6	★	S	C	H	U	L	E	R	★	O	R
7	G	E	A	I	★	L	L	★	R	H	O
8	O	R	S	★	B	E	E	R	A	★	I
9	N	A	T	E	R	S	★	I	D	E	S
10	D	★	E	P	I	★	U	T	I	L	E
11	O	B	L	I	G	A	T	I	O	N	S



Fondation suisse
en faveur de l'enfant
infirmes moteur-
cérébral, Berne
PC 80-48

innovation

innovation

MARTIGNY... SIERRE...
VISP... BRIG...

Où que vous soyez
en Valais,
dans les vallées
ou dans les villes,
Innovation
est à proximité,
pour tous vos achats.

Wo immer Sie sich
im Wallis befinden,
ist die Innovation
für Ihre Einkäufe
in der Nähe.

WILLIAMINE
MARQUE DÉPOSÉE

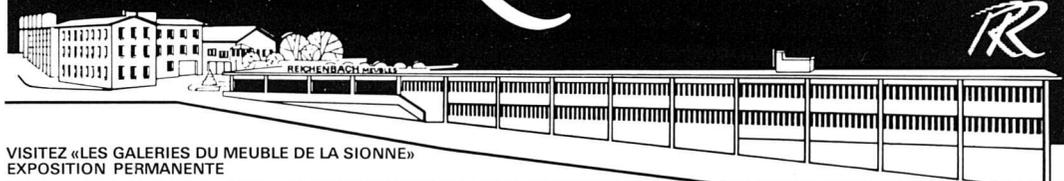
MORAND

la seule eau-de-vie de poires William
du Valais...
qui peut porter ce nom prestigieux!

MORAND
MARTIGNY
VALAIS - SUISSE

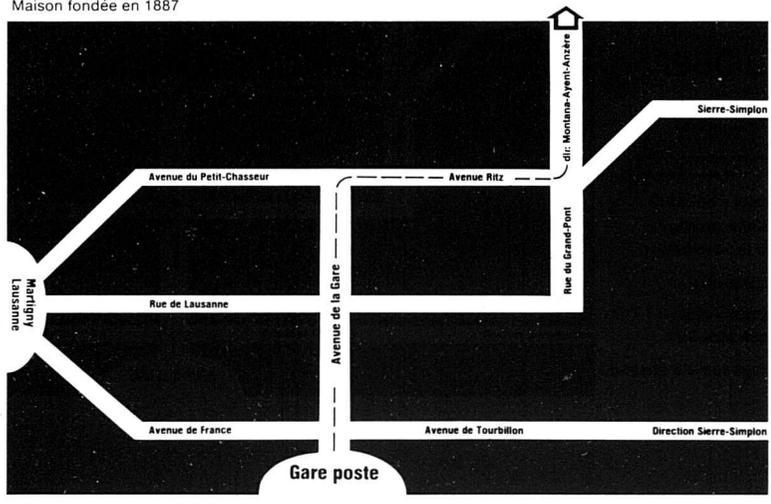


MEUBLES *Reichenbach*



VISITEZ «LES GALERIES DU MEUBLE DE LA SIONNE»
EXPOSITION PERMANENTE

Maison fondée en 1887



Fabrique et exposition
route du
Rawyl

1950 SION
Tél. 027/22 67 87
Grand parc privé

Création - fabrication
meubles modernes -
rustiques - et de styles

Décoration:

tapis - rideaux -
tentures murales

Conseils d'aménagement gratuits



*L'apothéose
d'une bonne table*



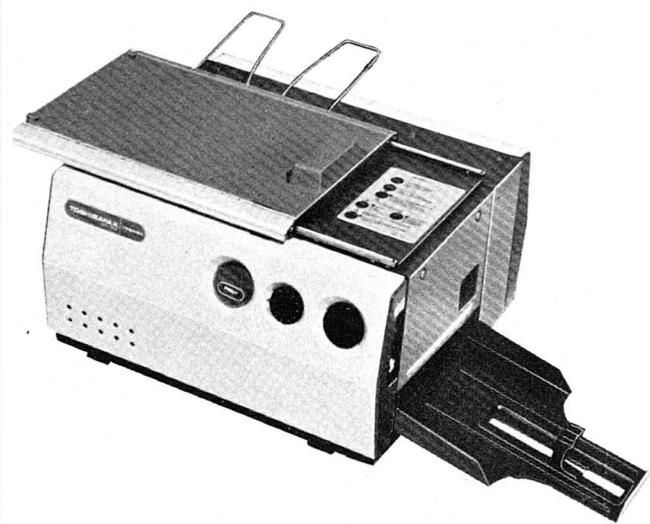
LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

Torréfaction de café depuis 1900
2301 La Chaux-de-Fonds
Tél. 039/23 16 16



*La photocopie
est aussi à notre programme*

TOSHIBA BD 704



Vente et service technique assurés par
SCHMID & DIRREN S.A.
1920 Martigny, tél. 026/2 43 44
1950 Sion, tél. 027/22 00 50



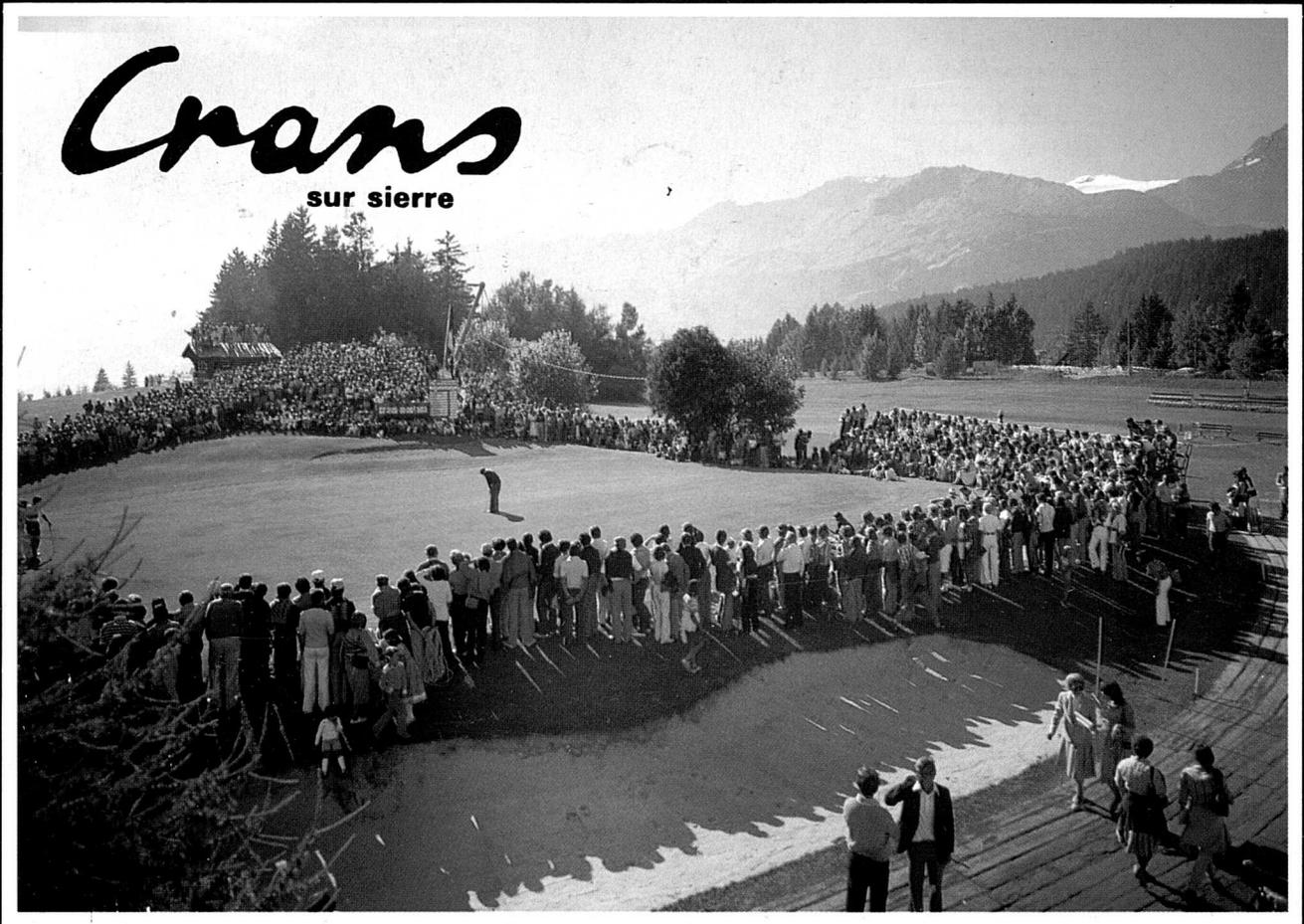
Dôle Romane
une exclusivité



AGENCÉ IMMOBILIÈRE GASTON BARRAS

1954 - 1981

TRADITION ET QUALITÉ



OPEN SUISSE - Hale IRWIN au 18^e trou



AGENCE GASTON BARRAS

3963 Crans-sur-Sierre
(Suisse)

Tél. 027/41 27 02 - Télex 38 805

VENTE

- ★ Des résidences de grande classe
- ★ Un investissement de toute sécurité

LOCATION

- ★ Chalets et appartements

RÉSERVATION

- ★ Chambres d'hôtels
- ★ Séjours dans écoles privées
- ★ Organisation de séjours «à la carte» pour clubs (ski, golf, tennis, bridge...)