

via

Un fin penseur
Interview avec
Peter Schneider.

Un savoureux moyen
de lutter contre l'hiver
Les plus beaux cafés
de Suisse.

Au cœur d'une vallée alpine préservée

Dans le val d'Anniviers, la priorité au local est un art de vivre.
Rencontre avec des habitants de Chandolin,
l'un des villages de montagne les plus authentiques de Suisse.

Le monde dans un village

Le tourisme de luxe détruirait les vallées alpines... Cette idée reçue ne s'applique pas au val d'Anniviers. Ici, un hôtel haut de gamme travaille main dans la main avec les habitants. Visite à Chandolin, l'un des villages habités les plus haut perchés des Alpes.

Texte: Gaston Haas Photos: Fred Merz

Un panorama qui va de la Dent Blanche, au sud-ouest, à l'Arpelistock et à l'ouest des Alpes bernoises.



L'expérience d'automne commence dès la sortie de Sierre. Dans une succession de virages en épingle à cheveux, le car postal 451 s'attaque aux 27 kilomètres de l'étroite route cantonale qui traverse le val d'Anniviers jusqu'à Chandolin. On longe des gouffres à gauche et à droite. Mieux vaut détourner le regard, et avoir foi en Dieu, comme les Valaisans. Après Vissoie, Saint-Luc et ce qui nous semble être une interminable montée en lacets, nous parvenons au terminus, Chandolin, à 2000 mètres d'altitude. Là-haut, le panorama va de la Dent Blanche, au sud-ouest, à l'Arpelistock et à l'ouest des Alpes bernoises. On vient ici pour déconnecter, s'oxygéner, se ressourcer. Nous avons rendez-vous avec quatre personnes qui sont restées dans la vallée ou s'y sont établies récemment. Leur point commun: faire fi de la norme et refuser les parcours classiques.



«Ici, en Valais, j'ai rencontré de merveilleux producteurs.»

Stéphane Coco, chef cuisinier

Stéphane Coco, cuisinier parisien à l'expérience de classe mondiale, est un homme timide, mais habité depuis longtemps par le désir d'aller plus loin. «Après douze ans passés chez Robuchon à Monaco, j'avais envie de nouveauté.» Joël Robuchon, l'un des trois seuls maîtres couronnés «cuisinier du siècle», avec Paul Bocuse et Eckart Witzigmann. «Mon anglais est insuffisant pour l'Asie ou les États-Unis, c'est pourquoi la Suisse romande a toujours été une option.»

Un jour, il reçoit un appel de Suisse, du Chandolin Boutique Hotel. «Nous sommes partis visiter le Valais, et ma femme a adoré.» Et, sur le ton de la confiance: «Vous savez, sans femme, un homme n'est rien.» Séduite, la famille Coco s'installe à Chandolin en 2016. Leur fils de huit ans fréquente l'école de Vissoie. Mais tout de même, abandonner des fourneaux de prestige et une brigade de 70 personnes à Monaco pour une mini-cuisine et six collaborateurs? «Cela n'a pas été facile. Mais ici, en Valais, j'ai rencontré de merveilleux producteurs. Grâce à leurs produits, je développe mon propre style.» Nous goûtons son soufflé aux herbes des Alpes: divin. Un talent récompensé par 15 points dans la dernière édition du Gault&Millau.

chandolinboutiquehotel.ch



«Nous avons repris des recettes ancestrales du val d'Anniviers que nous déclinons sans cesse.»

À Chandolin, le développement durable et la priorité au local ne sont pas de simples concepts à la mode, ils sont vécus au quotidien. L'hôtel travaille main dans la main avec les habitants du val: le lait et le yogourt sont fournis par la vache de l'établissement, baptisée Titeuf, et les salaisons valaisannes proviennent de Vissoie.

Méryl Genoud, producteur de viande

L'élaboration de salaisons est une tradition chez les Genoud. Il y a 30 ans, Marc s'est lancé dans la fabrication de saucisses, lard, jambon et viande séchée. Depuis huit ans, Méryl, le fils, travaille lui aussi dans l'entreprise, située un peu à l'écart de Vissoie. Marcher dans les pas de son père n'avait rien d'une évidence pour ce jeune trentenaire, qui avait d'abord opté pour un apprentissage en imprimerie. Mais ce premier métier ne l'a jamais vraiment comblé. Sans compter qu'il n'était pas certain que le monde ait encore besoin d'imprimés dans 20 ans. «Nous avons repris des recettes ancestrales du val d'Anniviers que nous déclinons sans cesse», explique Méryl. Le concept a trouvé son public: «Nos produits sont très demandés, tant par les particuliers que par les restaurants et les hôtels.» Tandis que, suspendues à leurs crochets, une trentaine de variétés de saucisses parviennent à maturité dans les séchoirs, des pièces de lard reposent par dizaines dans le saloir, et les épaules de bœuf défilent dans la presse à viande. Une quinzaine d'étapes et trois mois de patience sont nécessaires pour transformer une épaule de bœuf en bloc de viande séchée valaisanne. Végétariens, passez votre chemin!

salaisons-anniviers.ch



SE RENDRE À CHANDOLIN

De Lausanne	2h20
De Porrentruy	4h45
De Yverdon-les-Bains	3h

«Le Tibet valaisan»: c'est le surnom que l'écrivaine et voyageuse Ella Maillart donnait au val d'Anniviers, qui est aujourd'hui encore l'une des vallées les plus authentiques de Suisse. L'échec aux urnes du projet de téléphérique entre Sierre et Chandolin, dans les années 1950, a mis un frein au développement de la vallée. Dans les 13 communes locales, entourées de montagnes abruptes, il n'y a que peu d'agriculture. L'économie repose sur l'artisanat, le petit commerce et le tourisme: sports de neige en hiver, randonnée en été. Il faut dire que l'horizon, rythmé par les cinq 4000 qui forment la «couronne impériale», dont le Cervin et le Zinalrothorn, compte parmi les plus majestueux panoramas des Alpes. Un cadre de vie de rêve pour la guide de randonnée genevoise Pascale Hägler.

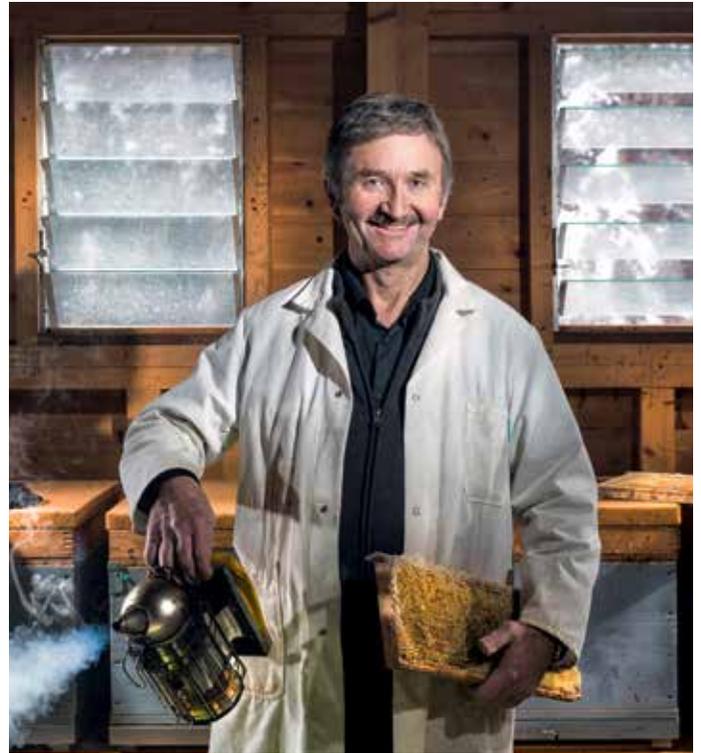
Pascale Hägler, accompagnatrice en montagne, spécialiste des plantes alpines

Pascale arrive tout juste à l'heure à notre rendez-vous. «Excusez-moi, j'ai passé toute la journée dehors avec des clients. Nous avons dégusté une fondue dans une grotte du glacier de Zinal.» Cette ancienne journaliste a quitté la *Tribune de Genève* il y a 20 ans pour élire domicile dans le val d'Anniviers. Elle travaille aujourd'hui comme guide de randonnée, pisteuse secouriste et experte en plantes alpines. Par des connaissances, elle a rencontré Jean-Marc Boutilly, le codirecteur du Chandolin Boutique Hotel. «Il m'a demandé d'initier son équipe internationale aux particularités de la vallée.» Une demi-journée durant, Pascale et son groupe ont arpenté le versant autour du village pour y cueillir des plantes et des fruits sauvages. Au départ, la sortie n'a pas plu à tout le monde. «Je suis censé manger cela? Je ne suis pas une vache!» aurait protesté le cuisinier Stéphane Coco. «Sincèrement, j'avais peu d'espoir de le convaincre.» Mais deux semaines plus tard, Didier de Courten était à Chandolin. Le seigneur des fourneaux de Sierre, auréolé de deux étoiles, a pris le Français sous son aile. Depuis, Stéphane Coco travaille avec virtuosité origan sauvage, romarin, marjolaine et fleurs de la vallée. «Son soufflé aux herbes est exquis.»

swissalpineemotion.com



«J'ai initié l'équipe internationale de l'hôtel aux particularités de la vallée.»



«Avec ses pesticides et ses insecticides, l'agriculture moderne décime les abeilles.»

Vivre ici, c'est travailler dur. C'est aussi, souvent, se contenter d'un revenu modeste. Car les valeurs qui ont cours sont tout autres: les racines familiales, les montagnes, les liens étroits entre habitants. Comme avec Walti Zuber, apiculteur passionné.

Walti Zuber, apiculteur et protecteur du paysage

Fang se trouve à environ un kilomètre de Chandolin. À vol d'oiseau, s'entend. «Quand vous aurez franchi les cinq virages en épingle à cheveux, vous toucherez presque au but», lance Walti Zuber au téléphone. «Mon père m'a offert ma première ruche en 1974», se souvient ce peintre à la retraite, désormais chasseur et apiculteur à plein temps. Il élève 50 colonies de 10 000 abeilles chacune. S'il écoule son miel à Chandolin, ce n'est rien d'autre que le fruit du hasard. «J'ai effectué des travaux de peinture à l'hôtel et j'ai fait la connaissance de Stéphane Coco.» Quelques semaines plus tard, Walti Zuber tire deux chevreuils et passe à l'improviste chez le cuisinier, qui lui achète le gibier sans hésiter. Une fois Walti Zuber lancé, les histoires d'abeilles jaillissent de sa bouche comme autant d'insectes de leur ruche. «Avec ses pesticides et ses insecticides, l'agriculture moderne décime les abeilles.» Au moment des adieux, il nous montre, non sans fierté, une ruche pas comme les autres: «Nous l'avons offerte à Josef Blatter pour son élection à la présidence de la FIFA en 1998.» Preuve s'il en est que les Valaisans savent se serrer les coudes.

fang.ch



Vestiges d'une époque révolue: les raccards servaient au stockage des céréales, qui restaient hors de portée des rongeurs grâce au plancher surélevé.



Neige en abondance: chaque hiver, le val d'Anniviers disparaît sous un épais manteau blanc.



L'église baroque et son clocher de pierre dominant la physionomie de Chandolin.

Bons plans



Luges en folie

Cette course de luges échevelée se tient traditionnellement début février. Diverses catégories prennent le départ: de lugeur confirmé à objet glissant non identifié, tout est possible!

Tout près du ciel

De Chandolin, un télésiège conduit à Tsapé, à 2580 mètres d'altitude. Après une halte au restaurant, un sentier en pente douce mène tranquillement en haut de l'Illhorn. La vue sur les Alpes est inégalable.

Anniscope

Éditée par l'office du tourisme, cette petite brochure est indispensable pour savoir ce qui est à faire à Chandolin et dans la vallée. Elle se décline aussi en version pour les enfants.

Musée de la faune

C'est sûrement le plus petit musée du Valais. Une pression sur un bouton déclenche un jeu de lumières, accompagné d'une foule d'informations au sujet des animaux présentés sur quelques mètres carrés. Les plus jeunes en redemanderont.

Chandolin Boutique Hotel

La cuisine est extraordinaire, le sommelier Thomas Scheidt aussi. Quant à la vue, il n'est point besoin de s'étendre dessus: elle est tout simplement grandiose. La météo fait des siennes? Courez trouver le réconfort au spa. Et si vous êtes à court d'idées, demandez conseil à la codirectrice Charlotte Boutilly. Charmante, prévenante, professionnelle: une perle!

chandolinboutiquehotel.ch



Plus informations sur valdanniviers.ch