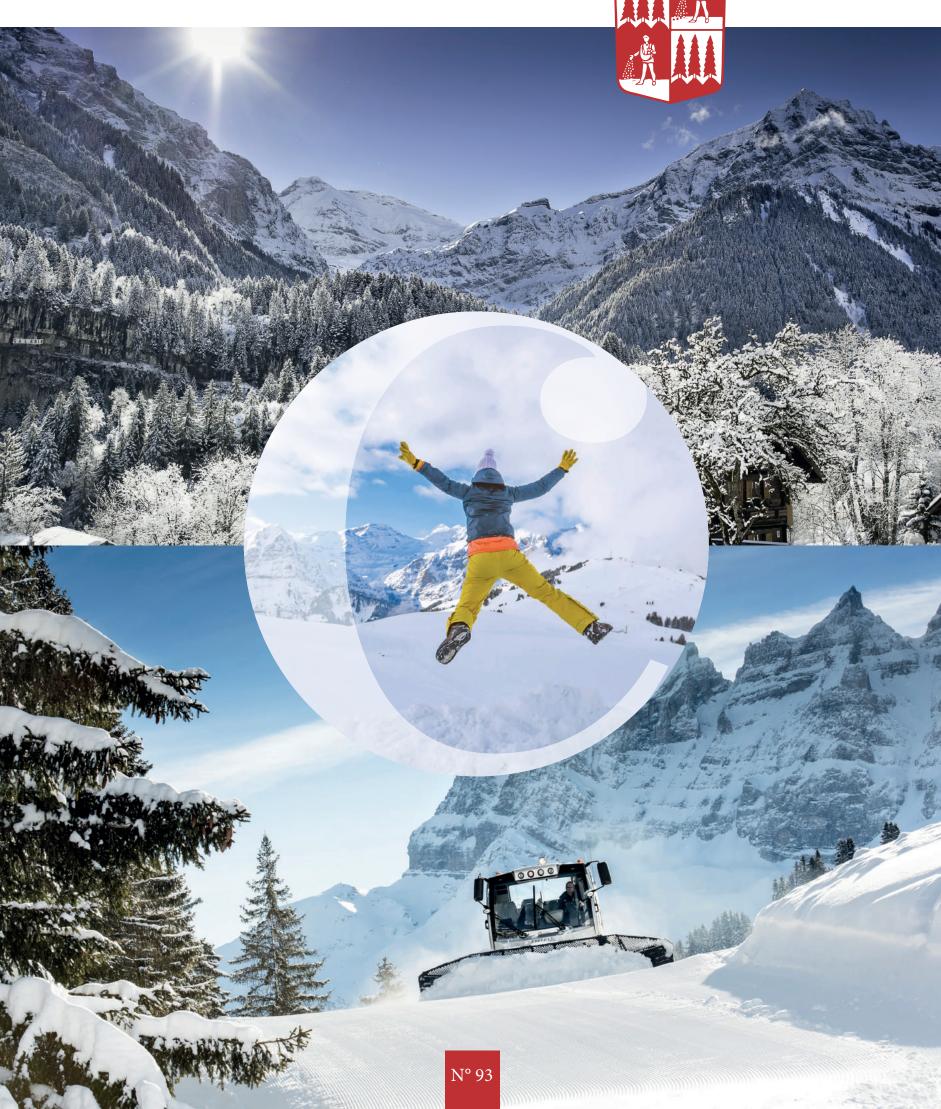
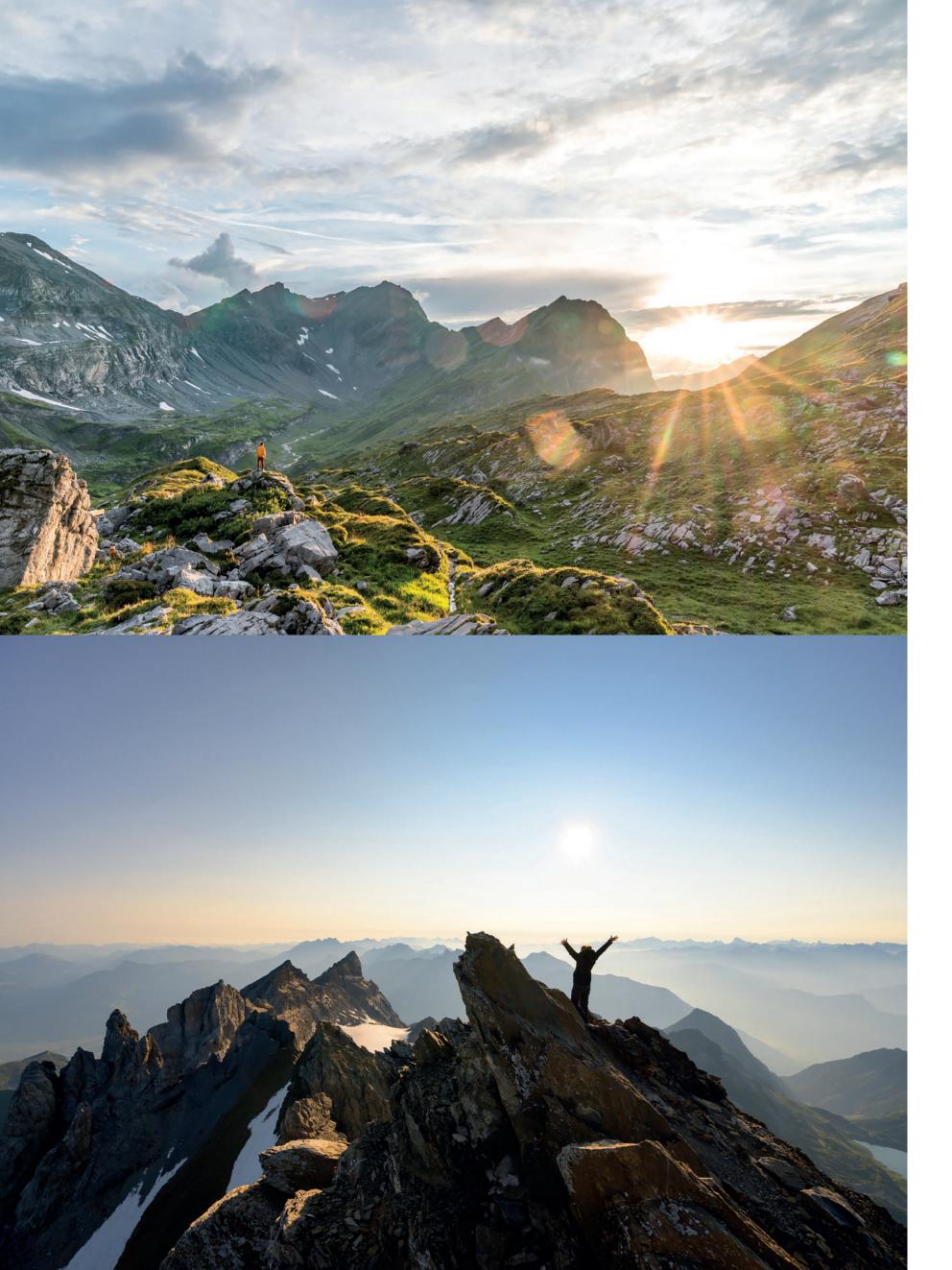
Champéry LE MESSAGER DEL





SOMMAIRE

Journal d'information de la Commune de Champéry

No 93 – Novembre 2022

Remerciements: **David Baruthio** Pascal Bergero Jacques Berra Fernand Berthoud Jean-Philippe Borgeaud Marie-Madeleine de Bastos Cynthia Defago Olivier Demange Yannick Ducrot CSP Dents du Midi Pierre-Marie Gabioud Margaret Gillabert Adélaïde Lassueur Alain Marion Rose-Marie Marclay Georges Mariétan Jacky Pochon Région Dents du Midi SA Valentin Rithner Danny Touw

Pour la Commission :
Sonja Collet
Nicolas Connebert
Didier Focking
Arnaud Kleinknecht
Thierry Monay
Sophie Zurkirchen

Julie Vieux

© Photos:
BIG MAMA communication
Jean-Baptiste Bieuville
Fabienne Burguière-Avanthey
Pierre Chevalley
Dom Daher
Marie-Jeanne Delaloye
Niels Ebel
Pierre-Marie Gabioud
Sean Kerrick-Sullivan
Litescapemedia
Gabriel Premand
Région Dents du Midi SA
Anaïs Rithner
Aurélien Rithner

Réalisation :

© CREAPRINT

Travelita

02 ÉDITORIAL

03 GÉNÉRATIONS DE CHAMPÉRY

06 CUISINE

08 LOISIRS, SPORT ET CULTURE

16 TOURISME

24 JEUNESSE

28 CHAMPÉROLAINS D'ICI ET D'AILLEURS

32 CARTE BLANCHE

34 INSOLITE

35 COURRIER DES LECTEURS

37 NAISSANCES ET DÉCÈS



ÉDITORIAL

Par Jacques Berra, Président de Commune

Résilience et opportunités! Voici deux maîtres-mots pour affronter l'hiver 2022/2023.

Mesdames, Messieurs,

Les réjouissances de la sortie de la crise COVID n'ont en effet été que de très courte durée. Si l'hiver 2021/2022 et l'été qui vient de se terminer ont été exceptionnels tant au niveau de la météo que de la fréquentation, les perspectives pour la saison à venir semblent ternies par nombre de facteurs que les médias ne manquent pas de nous rappeler : guerre en Ukraine, pénurie d'électricité, coût des énergies, inflation, hausse des primes maladies, diminution du pouvoir d'achat et enfin pour notre région touristique, un franc suisse fort! Autant de défis à appréhender comme des opportunités afin de nous questionner sur l'avenir de notre tourisme, et le lien qu'il peut apporter aux habitants de notre village et de notre région.

Le Conseil Communal estime ainsi qu'il est essentiel de développer les infrastructures pour proposer un tourisme de qualité. C'est pourquoi nous travaillons activement sur le projet « Palladium 2025 » qui vous sera présenté courant novembre 2022 lors d'une assemblée d'information ouverte à toutes et tous. Un projet que nous menons en parallèle avec le dossier « chauffage à distance » et une étude énergétique globale pour les bâtiments communaux, avec la Rue du Village et son aire commerciale inscrite dans le plan de zone et la limitation du périmètre d'urbanisation, sans oublier la réfection des routes et des différentes conduites. Les investissements à venir seront donc conséquents et nous devrons travailler simultanément au développement des ressources nécessaires. Ceci n'est pas une fuite en avant vers un nouveau bétonnage de notre territoire, mais une réflexion globale liée aussi à la mobilité douce (nouvelle gare et augmentation de la fréquence des trains) afin de nous profiler comme un village/station qui s'investit dans la transition énergétique pour toujours améliorer la qualité de vie de ses citoyennes et citoyens, ainsi que de ses hôtes.

Comme preuve de cette qualité de vie, il suffit de lire les différents articles de ce numéro du Messager qui relatent des manifestations importantes pour la vie associative telles que le Festival des Musiques du Bas-Valais qui se déroulera en mai 2023 au Palladium, et des Rencontres Musicales qui chaque année de fin juillet à mi-août amène une très belle touche culturelle à la région. Sans oublier l'implication de la Société de Développement dans l'animation de la Rue du Village et au-delà.

Cette vie villageoise est essentielle au maintien d'une cohésion indispensable entre citoyens et hôtes et nous pouvons remercier les acteurs et tous les bénévoles qui œuvrent à la mise en place et au maintien d'une telle diversité de manifestations et d'événements tout au long de l'année. Cette vigueur et cet engouement nous permettront d'organiser avec sérénité les épreuves de descente des Championnats du Monde VTT en 2025, avec les autres sites valaisans retenus pour les autres disciplines.

Avec la crise qui se profile, nous devons profiter des opportunités qui se présentent afin d'améliorer la qualité de notre destination. Ceci nécessite cependant l'adhésion de toutes et tous! Le défi est de taille mais nous pensons qu'il est essentiel de le relever si l'on entend donner un nouveau souffle à notre village/station.



GÉNÉRATIONS DE CHAMPÉRY

Il fait bon vivre à Champéry, paroles de nonagénaires!

Par Georges Mariétan

Durant la terrible période des années 30 marquée par la crise économique, la vie était rude à Champéry. On y vivait essentiellement de l'agriculture et de quelques appoints provenant du travail en forêt ou d'activités de service en lien avec le commerce ou le tourisme. Pour les familles nombreuses, c'était le règne de l'austérité et de toutes les formes possibles d'économie...

Rose-Marie Marclay « le miracle de la serre »

C'est dans ce contexte de précarité que naît Rose-Marie Berthoud, fille aînée de Gustave et Herzélie, née Grenon, qui vient de fêter ses 90 ans. Très tôt, elle comprend que sa vie va s'inscrire dans la lutte de tous les instants que vont mener ses parents pour « nouer les deux bouts » dans l'exploitation agricole des parcelles situées aux Revines et aux Arcys (ou aux Ninceus). Elle sent bien aussi que son aide est indispensable pour les petits travaux de campagne, pour les foins notamment, et pour l'aide au ménage, sans oublier de s'occuper progressivement de ses six frères et sœurs. Pendant sa jeunesse, elle prend conscience que cet effort familial va de pair avec l'engagement social de son père Gustave, qui prend des initiatives pour favoriser la vie économique locale. C'est ainsi que celui-ci joue un rôle déterminant dans la création de la Société de laiterie et dans celle de la Caisse Raiffeisen. Il faut dire que Gustave est un homme plein de sagesse, qui a l'esprit d'entreprise. Après avoir dû arrêter sa formation de capucin pour des raisons de santé, il travaille comme domestique chez Grégoire Marclay, ancien président de commune (1928-1948) et c'est là qu'il rencontre Herzélie, reine du tricot.

Ce jeune couple s'installe d'abord à Chavalet, où naît Rose-Marie, au chalet d'Augustin Grenon, puis dans le quartier de Bouilleys, avant d'alterner durant de nombreuses années entre les Revines et le chalet qui, à Chavalet, deviendra celui de son oncle Ephyse Grenon.

69 ans de mariage!

Après avoir fait l'école obligatoire et jusqu'au début des années 50, Rose-Marie travaille au chalet de la Forêt et dans plusieurs ménages. Elle a 21 ans lorsqu'elle épouse Théodore Marclay, de 5 ans son aîné. Avec lui, elle a aujourd'hui 69 ans de vie commune, un véritable record, quand on pense à la durée moyenne des mariages à l'époque actuelle!

Ce nouveau ménage s'établit tout d'abord au lieu-dit aux Croix en 1953, puis aux Tavys dès 1963, dans un chalet qui va devenir celui d'une grande famille avec 8 enfants et qui est encore actuellement le lieu d'habitation que Rose-Marie entretient avec soin, en cultivant avec beaucoup d'attention tous ses alentours

Ce qui surprend le plus quand on découvre notre nonagénaire dans son « petit nid » des Tavys, c'est la belle harmonie qui règne entre elle et le lieu. L'espace devant le chalet est bien dégagé et soigneusement entretenu, mais il y a là surtout une magnifique serre, qu'elle gère depuis une vingtaine d'années et où trônent plusieurs espèces et tout particulièrement des



cactus majestueux! On a l'impression que, dans cette serre, tout respire profondément et garde une parfaite fraîcheur. Comme notre hôte précisément!

Dans la conversation, nous comprenons que Rose-Marie a un profond attachement à la nature et à tout l'environnement proche de son chalet et de son village qu'elle n'a jamais quitté. À part sa fameuse serre, elle s'est toujours occupée avec zèle de sa rocaille et de ses abeilles, même si elle avoue que « à partir de 90 ans, il paraît qu'on n'a plus le droit de trop en faire ». Mais elle conserve surtout sa belle énergie et sa mémoire vive pour sa famille, qui est vraiment sa grande priorité. Quand on lui demande quels ont été ses principaux loisirs et si elle a pris le temps par exemple de suivre les exploits de ses frères en hockey sur glace, elle répond simplement qu'elle a le souvenir d'avoir fait de la randonnée avant de se marier et d'avoir scié du bois avec son papa le jour de ses 20 ans, mais que depuis là elle a consacré le meilleur d'elle-même à ses huit enfants! Un véritable sacerdoce qui lui vaut aujourd'hui une belle reconnaissance de sa famille!

Bref CV

Née le 26 août 1932
Fille de Gustave Berthoud et de Herzélie Grenon
Trois sœurs et trois frères:
Denise (1934), Jean-Marie (1935, décédé en 1967),
André (1941), Fernand (1944),
Anne-Lise (1947) et Suzanne (1952).
Mariée à Théodore en 1953, ils auront 8 enfants:
Gérard (1954, décédé en 2019), Sylviane (1955),
Joël (1958), Eric (1959), Thierry (1961),
Denis (1963), Léa (1966), et René (1971).
Elle a 15 petits-enfants (dont 2 en Espagne et 2 en Italie),
ainsi que deux arrières petits-enfants... et bientôt 3!

GÉNÉRATIONS DE CHAMPÉRY

Sortie des aînés

Par Marie-Madeleine de Bastos

Vendredi 30 septembre, la Troisième Jeunesse de Champéry se retrouve pour un café-croissant au Gueullhi, suivi d'une photo confiée à l'objectif d'Anaïs. Margaret et Valérie organisatrices, Nicolas au volant. Les vingt-cinq participants quittent un village enveloppé de brume et d'humidité. But de l'expédition : Château de Villa. Au fil des kilomètres le ciel s'éclaircit, le soleil nous attend à Sierre.

À l'entrée du Château, sur une vieille roue de pierre, nous découvrons la carte géante des vins et fromages valaisans. C'est une association délibérée, voulue par la fondation éponyme : histoire, gastronomie et œnologie. Les premières pierres de l'édifice ont été posées au XVIe siècle, le château est devenu patrimoine collectif de la Cité au milieu du XXe. Le vieux portail d'entrée franchi, les demi-meules de fromage sont exposées sous vide.

Alexandre nous accueille et sera le racleur, prêt à répondre à toutes nos questions. Rappelons ici que nos deux mentors champérolaines sont des professionnelles des alpages comme plusieurs des participants présents aujourd'hui.

Au menu: Raclette du Valais AOP. Cinq fromages différents vont nous être servis: Champsot (Morgins), Orsières, Les Haudères, Heida, Gomser. Chaque raison sociale des producteurs est accompagnée du lieu d'origine, soit val d'Illiez, val d'Entremont, val d'Hérens, vallée de Viège, vallée de Conches. Pour le val d'Illiez, la carte indique plusieurs autres noms de producteurs. À notre question commune (Valérie et moi) concernant Champéry, Alex répond que le cuisinier du restaurant est responsable des choix, goût et qualité de livraison des fromages.

Pour l'anecdote : deux raclettes supplémentaires de l'un des cinq fromages sont proposées à nos aînés ; les volontaires de l'une des deux tablées doivent trouver le nom du fromage servi, les autres indiquent simplement leur préférence avant d'y goûter une seconde fois. « L'univers est une énorme injustice, le bonheur a toujours été une injustice » [Jules Romains].

Glace pour le dessert, cafés, conversations animées, ambiance chaleureuse. Comme c'est bon d'oublier pour un moment les soucis, prévisions de restrictions, inflation, horreurs à l'extérieur de nos frontières. Avant le retour à Champéry, petite balade au bord du paisible et verdoyant Lac de Géronde. Bravo à Nicolas pour le retour rapide dans le val d'Illiez.

Merci à la Commune qui soutient les occasions de détente et convivialité des aînés, merci et bravo à Margaret et Valérie pour leurs bonnes idées et le temps qu'elles consacrent à leur exécution.

De gauche à droite :

Margaret Gillabert, Madeleine Trombert, Noelle Fulliquet, Solange Berra, Lise Durgnat, Myrose Défago, Marie-Madeleine de Bastos, Rosine Marclay, Nelly Marclay, Isabelle Blatter, Jean-Pierre Marclay, Christiane Bornand, Huguette Vieux, Denise Grenon, Cécile Cserpes, Bertha Margot, Raymond Bonzon, Christian Studer, René Trombert, Louis Perrin, Yvette Michaud.

Devant : Maria Michaud, Ruth Olloz, Valérie Berra.



CUISINE

Tarte Choléra

Par Sophie Zurkirchen et Arnaud Kleinknecht





Recette traditionnelle Cantine de Barmaz

Chef Olivier Demange

Spécialité valaisanne, aussi appelée « tarte fourre-tout ».

Le concept est simple : prendre tous les ingrédients restés dans la cave pour les mettre dans une pâte à cuire !

<u>Ingrédients</u>:

- Pâte brisée salée (beurre, farine, sel et eau. On peut y ajouter un jaune d'œuf pour que la pâte colore un peu plus) environ 500g
- Pommes de terre à raclette environ 200g
- Pommes environ 200g
- Poireaux environ 200g
- Fromage à raclette valaisan environ 250g
- Oignons (facultatif) environ 200g
- Poivre (facultatif)

Préparation:

- 1. Faire une pâte brisée salée : mélanger à la main farine, beurre et sel jusqu'à obtention d'une poudre. Ne pas trop insister pour éviter de faire fondre le beurre.
 - Ajouter de l'eau pour lier le tout et obtenir une boule homogène.
 - Aplatir la pâte et la poser au fond d'un moule à tarte.
- 2. Faire suer les poireaux.
 - Râper le fromage à raclette.
 - Couper les pommes de terre (préalablement cuites 25 minutes, en robe des champs).
 - Couper les pommes.
- 3. Montage de la tarte : superposer les ingrédients en couches successives sur la pâte à tarte.

Enfourner pendant 1h à 170°C.



Recette revisitée Restaurant Le Vieux-Chalet

Chef David Baruthio

<u>Ingrédients :</u>

- Pâte feuilletée
- Pommes de terre ratte
- Poireaux
- Fromage à raclette valaisan
- Cèpes
- Crème fraîche
- Poignée de cerfeuil haché
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Truffe (facultatif)
- Vin blanc (facultatif)
- Foie gras pour une version festive (facultatif)

<u>Préparation</u>:

- 1. Faire une pâte feuilletée.
- 2. Nettoyer et émincer les poireaux puis les blanchir dans de l'eau salée. Laisser refroidir.
 - Faire revenir les cèpes dans un peu d'huile d'olive. Assaisonner. Déglacer avec du vin blanc et laisser mijoter jusqu'à évaporation complète. Laisser refroidir.
 - Râper le fromage à raclette.
 - Couper les pommes de terre (préalablement cuites 25 minutes, en robe des champs).
 - Mélanger ensemble pommes de terre, poireaux et fromage, et à côté cèpes et crème fraîche.
- 3. Montage : étaler la pâte feuilletée puis alterner les mélanges pommes de terre/poireaux et cèpes. Fermer la tourte.

Enfourner pendant 20 minutes à 200°C.

Servir la tourte accompagnée d'une salade et d'un verre de Petite Arvine ou de Riesling.





Le Festival des Musiques du Bas-Valais en terre champérolaine du 26 au 28 mai 2023

Par Sonja Collet

Le Festival réunit les 23 sociétés de musique que compte la Fédération des Musiques du Bas-Valais. Il se déroule chaque année le dernier dimanche de mai pour une rencontre organisée à tour de rôle par l'une des fanfares, selon un tournus en vigueur. Tous les 23 à 25 ans environ, il appartient ainsi à l'Écho de la Montagne de prendre en charge la mise sur pied de ce grand rendezvous printanier. Il s'agira pour nos musiciens d'organiser à Champéry le 5ème festival de son histoire, après ceux de 1908, 1953, 1974 et 1997.



Un week-end sans fausse note

Pendant trois jours, Champéry vibrera aux sons de cuivres, de bois, de percussions et de tambours... Mais pas seulement! Parmi les temps forts, l'Écho de la Montagne vous propose de revivre les plus grands tubes de Queen avec le spectacle « Long live the Queen » le samedi soir. Décrit par de nombreux critiques comme étant le meilleur concert hommage à Queen en Europe et le plus fidèle à l'original, le spectacle déchaîne les passions et fait salle comble partout où il se déplace. Il combine un son d'instruments classiques, un jeu de lumière et des effets spéciaux époustouflants, et bien d'autres surprises excitantes.

Le chanteur principal du groupe a été qualifié par de nombreux fans comme étant « le plus grand Freddie Mercury » après la star elle-même. Il analyse méticuleusement son langage corporel et l'incarne sur scène avec son timbre vocal, son

extension, son accent, sa prononciation, et tout ce qui est requis pour créer l'illusion de voir la légende sur scène.

Une cantine de fête XXL

Accueillir un tel festival demande une infrastructure conséquente et la difficulté majeure réside dans la mise sur pied d'une cantine de fête pouvant accueillir au moins 1400 personnes. Mais où donc installer une cantine de cette envergure ?

- Sur le parking du téléphérique ? C'est mal plat. Et puis il y a les câbles du télé qui gêneraient \dots
- Sous le National ou devant la Résidence ? Il va manquer des mètres carrés...
- Sur le parking du télésiège du Grand-Paradis ? C'est un peu trop éloigné du village...
- Au Palladium ? La salle polyvalente ne peut pas accueillir 1400 personnes mais... pourquoi pas sur la glace de la



patinoire? Ce serait bien une première! « Chiche », se dit le Comité d'Organisation. « Transformons cette patinoire en une belle et grande salle de fête. Puisque nous ne pouvons pas l'enlever, il suffira de recouvrir la glace avec un sol isothermique pour que les spectateurs et les musiciens n'aient pas besoin de venir en Moon Boots. Et puis il n'y aura qu'à prévoir une ventilation qui dépote pour pouvoir y installer la subsistance tout au long du week-end et trouver un traiteur qui puisse assumer le banquet du dimanche soir pour les quelque 1000 musiciens présents. Il faudra aussi prévoir plusieurs bars, des bancs, des tables, une scène, une sono et du light (il faut ce qu'il faut, on y accueillera tout de même une légende!). Et pour la touche finale, il ne restera plus qu'à décorer les quelque 3800 m² de la halle pour donner au lieu une ambiance « chaude » et festive ».

De grandes salles, des emplacements en suffisance, des rues assez larges...

Mais le challenge de nos fanfarons ne s'arrête pas là, puisqu'il est question de trouver 10 salles de concours et d'échauffement pour le concours des 150 solistes du samedi et pour celui des 22 sociétés le dimanche. De trouver des salles de délibération pour les jurys et pour le bureau des concours. D'organiser une place de rassemblement permettant d'accueillir 1000 musiciens pour la partie officielle, et un parc suffisamment spacieux pour y entreposer tous les instruments, de la petite flûte traversière à la grosse caisse.

Le cortège doit mesurer au moins 800m et se dérouler dans une rue pas trop étroite puisque les musiciens doivent pouvoir défiler au moins en rangs de 4, et pour que les juges puissent facilement évaluer l'alignement et la qualité musicale. Et 3 podiums doivent être montés pour les concerts extérieurs.

Le défi est de taille et j'en oublie, mais nous œuvrons sans relâche pour offrir tant aux musiciens qu'à nos concitoyens un événement dont tout le monde se souviendra au moins pendant.... 25 ans !

On se réjouit!

Dans la continuité de la longue histoire musicale de notre canton et fière de son appartenance à la Fédération valaisanne qui comptabilise le plus de sociétés en son sein, quel bonheur pour nos musiciens que d'apporter leur pierre à l'édifice et de mettre leur énergie au service de l'organisation de ce festival

Contribuer à un vivre ensemble sincère, créer des moments authentiques et fédérateurs, affirmer un ancrage historique fort, porter haut les couleurs de notre village, perpétuer les traditions valaisannes, tels sont les objectifs que s'est fixés le Comité d'Organisation de ce 89ème Festival des Musiques du Bas-Valais. On vous attend nombreux et... juste entre nous... on recherche 250 bénévoles!

Au programme

VENDREDI 26 mai

- ▶ Petit Giron de la Vallée d'Illiez en présence des sociétés voisines (Val-d'Illiez, Troistorrents, Morgins, Monthey)
- ▶ Production du Monthey Dance Center
- ▶ Bal avec Magic Men

SAMEDI 27 mai

- ► Concours des solistes
- Concert d'ouverture de soirée avec
 « Les Zurchettes & ze Band »
- ► Concert « Long Live the Queen »
- ▶ DJ Zurche

DIMANCHE 28 mai

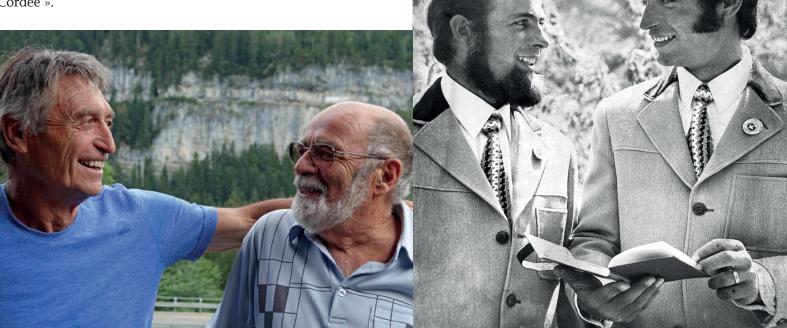
- Productions des sociétés devant jury et concerts sur podiums
- ▶ Réception des sociétés (vin d'honneur, morceaux d'ensemble, ...)
- ► Concours de défilé
- ▶ Proclamation des résultats et remise des distinctions cantonales et fédérales aux jubilaires
- ▶ Bal avec Magic Men

Envie de nous donner un coup de main, d'en savoir plus ou de réserver votre billet pour la soirée du samedi soir ? Ça se passe sur festival2023.ch!

Déjà 50 ans!

Par Pierre-Marie Gabioud

Cela fait déjà dix lustres que Fernand Berthoud et Jacky Pochon ont reçu leur brevet de guide de montagne. C'était le 11 juillet 1972. Que de moments forts et d'émotions ontils vécus tous deux en ce demi-siècle! Pour les lecteurs du Messager, ils se livrent volontiers à l'interview croisée sur le balcon du chalet de Fernand, baptisé on ne peut mieux « la Cordée ».



Comment est née votre vocation de guide de montagne ?

- JP Quand j'avais 10-12 ans, je travaillais à l'Auberge de Salanfe en été. Je voyais assez fréquemment des alpinistes au retour d'une course dans les Dents du Midi. Le guide Robert Coquoz – le frère de René – me fascinait particulièrement. Ses récits de courses et l'éclat de lumière qu'il avait dans l'œil m'ont donné l'envie de suivre sa trace. Et j'aimais déjà grimper sur les cailloux!
- FB J'ai été alpiniste avant de devenir guide. Un ami m'avait invité à gravir la Cime de l'Est le jour de mes 17 ans : un souvenir inoubliable, avec comme compagnons de cordée Georges et Léon Michaud et Gérard Berra ; ma passion pour la montagne était née! C'est plus tard, lorsque j'ai repris le gardiennage de la Cabane de Susanfe en 1969, que l'idée de compléter mon activité par celle de guide a germé dans ma tête, suivant l'exemple de mon beau-père Frédéric et de son frère Fabien.

Qu'est-ce qui a beaucoup changé dans la formation de guide ?

JP À l'époque, pour suivre le cours de guide et obtenir le brevet, il fallait avoir fait son école de recrue ; la limite d'âge était fixée à 32 ans. Aujourd'hui, on est devenu beaucoup plus souple.

- FB La formation était axée principalement sur la haute montagne : rocher, glacier, ski. Aujourd'hui, le métier s'est fortement diversifié avec l'escalade sportive, la via ferrata, le canyoning, la cascade de glace...
- JP L'évolution du matériel a joué un grand rôle dans le changement des pratiques; pensons aux piolets modernes, aux techniques d'assurage, aux chaussons d'escalade...

À votre sens, quelles sont les qualités essentielles d'un bon guide de montagne ?

- FB La maîtrise technique est essentielle, mais le plus important est la relation qui se construit avec le client : confiance et respect mutuel qui, avec le temps, se muent souvent en une solide amitié. La patience aussi est indispensable ; j'ai le souvenir d'une ascension de la Haute Cime par la voie normale qui avait duré... 6 heures, depuis la cabane!
- JP Pour moi, la devise du bon guide, c'est de mener les gens vers quelque chose de beau. Et pour nous, c'est un honneur de les amener à découvrir et aimer la montagne.
- FB Le bon guide retrouve les mêmes clients chaque année : la fidélité est la meilleure preuve que l'on est apprécié.

Avez-vous dû innover pour « durer » dans ce métier si particulier ?

- FB Après mes années à la Cabane de Susanfe, j'ai délaissé un peu la pratique traditionnelle du métier pour me tourner vers l'organisation de treks à l'étranger : 4 fois au Maroc, et 18 fois au Népal. De nouvelles expériences, pleines d'imprévus, et des souvenirs inoubliables !
- JP Guide et moniteur de ski, c'est mon gagne-pain depuis toujours, et je suis encore très actif à 75 ans. Le fait de travailler comme instructeur dans la formation m'a obligé à rester en phase avec les nouvelles pratiques professionnelles. J'ai également eu la chance de former des guides au Pérou et d'organiser des expéditions en Amérique du Sud et en Afrique (avec 12 ascensions du Kilimandjaro...)

Un épisode marquant de votre longue carrière ?

JP Il y en a beaucoup! Je citerais évidemment la première hivernale de la face Nord de la Cime de l'Est avec Fernand en 1971, avec deux bivouacs et un retour mémorable dans la tempête. On était copains, et on est devenu des frères. Revoir la photo prise par le journaliste du Nouvelliste à notre arrivée à Miéville, c'est revivre avec émotion cette fantastique aventure.



- FB Je partage les mêmes sentiments que Jacky, et je rajouterais une course qui m'a beaucoup marqué : la traversée des Dents en hiver, de la Cime de l'Est à la Haute Cime, avec bivouac à la Dent Jaune. Et sur le plan plus intime, l'arrivée au sommet du Mont-Blanc avec mon épouse Annemarie ou l'ascension de la Dent Blanche avec mon fils Reynald : des moments de partage inoubliables....
- JP ... moments qui évoquent chez moi l'ascension du Cervin avec mon fils Jean!



Jacky et Jean

Reynald, Fernand et une cliente

Quel avenir de la profession avec le réchauffement climatique?

JP Certaines courses classiques deviennent plus difficiles en raison de la fonte des glaciers. Le permafrost qui se réchauffe conduit à de plus fréquentes chutes de pierres, notamment dans la haute saison. Le guide doit donc constamment s'adapter, effectuer certaines courses deux mois plus tôt qu'habituellement, modifier certains horaires.... Mais la montagne est un domaine si vaste qu'il y a toujours quelque chose à entreprendre! Je trouve aujourd'hui un grand plaisir à effectuer sans stress de belles randonnées en altitude.

50 ans après : si c'était à refaire ?

- FB La question ne se pose même pas!
- JP Non seulement j'aimerais recommencer, mais j'aimerais faire encore plus!

Un message en conclusion?

- JP Un souhait davantage qu'un message : qu'il y ait une relève ici à Champéry, de jeunes guides pour assurer la pérennité de notre association.
- FB Au-delà de la profession, j'aimerais revoir davantage de jeunes fréquenter nos montagnes. L'offre pour les jeunes est pléthorique et cela devient difficile pour eux de faire les bons choix.



Sur les sommets : les deux guides dans l'exercice de leur fonction

Des nouvelles du Patrimoine champérolain

Par Pierre-Marie Gabioud

1er AOÛT

La présence du Patrimoine champérolain au magnifique cortège du 1er août a été fort remarquée. Une trentaine de participants, dûment costumés, ont défilé dans la bonne humeur.

OUIZ

Encarté dans le Messager no 92 de mai dernier, le quiz du Patrimoine a rencontré un succès très mitigé...

Merci toutefois à celles et ceux qui se sont donnés la peine de chercher les bonnes réponses.

- 1. C'est Fabien Avanthey qui a gravi en premier la face nord du Mont Ruan, avec une cliente, en avril 1936.
- 2. L'oratoire des Avouilles, le plus ancien de la commune (1790) est discrètement situé à Parzes, dans le lacet de la route menant à Sur Coux.
- 3. Le mot patois dzeu signifie forêt ou jour. La prononciation du son « eu » est cependant différente selon le sens.
- 4. Le Musée en plein air compte 14 stations, mais 17 panneaux au total si l'on compte celui placé près de la Source de Rumières. Les deux réponses ont été admises.
- 5. Le chalet où habitaient Hélène et Ephyse Grenon est daté de 1867. Cette date n'était pourtant pas proposée dans le choix de réponses. Bravo à ceux qui sont allés contrôler!
- 6. C'est à l'initiative d'Ulysse Avanthay qu'a été érigée la croix de Ripaille en 1982, à l'occasion du 125ème anniversaire de la station.
- 7. En 2013, l'exposition du Patrimoine à la Galerie Broisin faisait la part belle au lait et à tout ce qui tourne autour de sa production et de sa transformation.
- 8. Selon nos renseignements, le Grand Hôtel des Dents du Midi, avec ses annexes, a compté jusqu'à 400 lits!
- 9. L'église actuelle de Champéry, dessinée par l'architecte Nico Sneiders, a été inaugurée en 1966 par M. le Curé Ernest Melly. Ce dernier a même assisté au 50ème anniversaire de l'édifice!
- 10. La buvette du Col de Cou, dont on ne retrouve aucune trace sur le terrain, a été tenue par Basile et Hélène Grenon.



Les deux nouvelles dames du comité, Roxane et Mathilde, tout sourire avant le départ du cortège.

Félicitations au collectif « Bar des Jonquilles » qui, à l'initiative de la sympathique serveuse Sarah, a fait un parcours sans faute !

Parmi les individuels qui ont marqué 9 points sur 10, le tirage au sort a désigné Mme Fernande Gex-Collet qui recevra un prix spécial lors de la prochaine assemblée générale du Patrimoine.

MUSÉE EN PLEIN AIR

Les panneaux du Musée en plein air ont bénéficié d'un rajeunissement bienvenu, après 10 ans de loyaux services.

OBJETS DU PASSÉ

La foule d'outils, ustensiles, objets religieux... dont dispose le Patrimoine fait l'objet aujourd'hui d'un tri et d'un nettoyage avant d'être entreposée dans le grenier acquis par la fondation. Un travail de longue haleine!

Rencontres musicales 2022 - une réussite

Par Pierre-Marie Gabioud

L'édition 2022 des Rencontres musicales a été un grand succès sur tous les plans. Les petits bémols qui ont pu être relevés ci et là ont été vite oubliés, tant la joie des mélomanes et l'enthousiasme des musiciens ont été manifestes! Le comité d'organisation et la directrice musicale remercient tous ceux qui ont contribué à la pleine réussite de ces deux semaines de festival estival : bénévoles, sponsors, employés de la commune et de l'office du tourisme... Et, mieux qu'on long discours, voici quelques images qui relatent des moments forts de la manifestation.



L'ensemble Vocal de Lausanne dans le Magnificat de Bach : un moment de pure émotion dans la nef de l'église paroissiale, le soir du 14 août.



Stéphane Lambiel, récitant lors des 4 saisons de Vivaldi, en compagnie de la directrice Amandine Beyer.



Un public clairsemé, mais captivé par le spectacle qui s'adressait avant tout aux enfants. « Papa BACH » : un théâtre musical plein d'humour et de fraîcheur !



Une soirée Jazz surprenante animée par Dimitri Naidich.



L'église paroissiale, un écrin exceptionnel pour accueillir tous ces mélomanes d'ici et d'ailleurs!

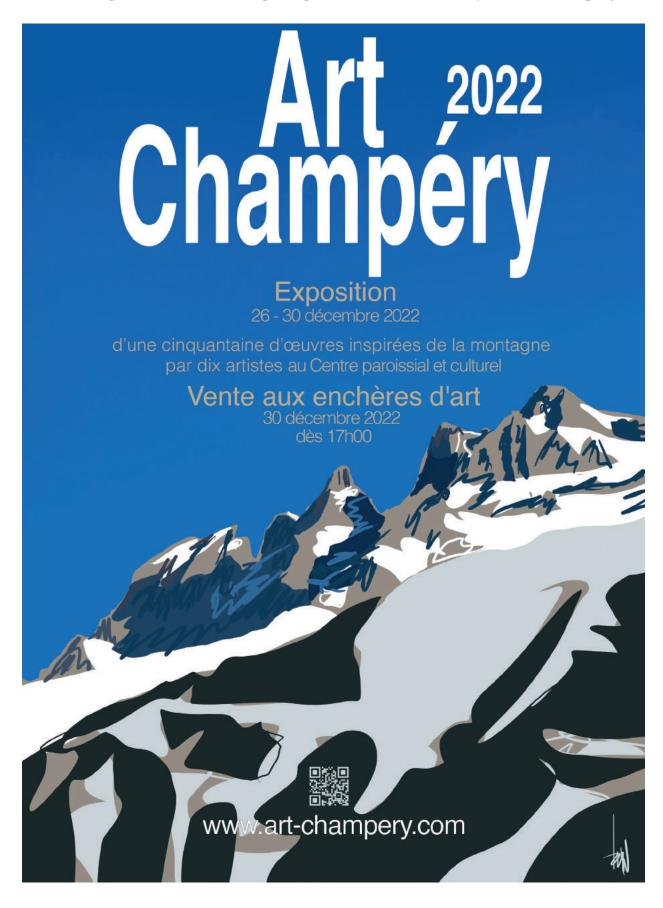
Une vente aux enchères pour promouvoir la culture

Par Georges Mariétan

Un comité d'organisation d'une dizaine de personnes - regroupées au sein d'une association en cours de constitution - a décidé de créer un événement inédit à Champéry, soit une vente aux enchères d'œuvres d'art, qui aura lieu le vendredi 30 décembre 2022 dès 17h au Centre paroissial et culturel, situé sous l'Église.

L'objectif est de promouvoir la culture à Champéry, de mettre en valeur des artistes de qualité et des œuvres inspirées par l'amour de la nature et tout spécialement de la montagne. L'événement débutera le 26 décembre par une exposition d'une cinquantaine d'œuvres par dix artistes et se conclura par la soirée-phare de vente publique aux enchères du 30 décembre, placée sous l'autorité de Mme Dominique Bondu, commissaire-priseur honoraire chez Drouot à Paris.

L'initiative peut être contactée par email à bonjour@art-champery.com.



Jumelage sous toit entre Champéry et Llandudno

Par Thierry Monay

En plus du traditionnel rouge et blanc, les festivités du 1er août furent teintées de vert cette année avec la signature de l'acte de jumelage unissant Champéry et la ville galloise de Llandudno. Au-delà de la symbolique, cela représente une réelle volonté de réaliser de belles choses conjointement.

La délégation de la ville du nord du Pays de Galles présente durant 4 jours à Champéry n'aura pas chômé. Visite des lieux emblématiques de la station, dégustation de produits locaux, séances de travail, et bien évidemment formalisation du jumelage lors de la fête nationale.

À l'occasion de cette dernière, la surprise réservée par l'Écho de la Montagne et sa parfaite interprétation de l'hymne gallois a impressionné et marqué les officiels de Llandudno. Tout aussi saisissant, le discours de Lord Mostyn - en Français s'il vous plaît ! – a quant à lui confirmé la volonté de Llandudno de s'associer à Champéry sur le long terme.

Ce rapprochement entériné, les instances politiques instigatrices de cette démarche vont maintenant transmettre le flambeau à deux comités, l'un gallois l'autre suisse, qui auront pour mission de faire vivre ce jumelage. Du côté de Champéry, une association sera créée dans cette optique, mais aussi pour assurer l'organisation des Championnats de Ski Alpin du Pays de Galles.





La priorité sera mise sur les échanges scolaires et les projets en lien avec la jeunesse en général qui constituent un moteur évident dans ce genre de rapprochement. Mi-juillet, une douzaine de membres du Ski Team Dents du Midi s'étaient déjà rendus à Llandudno. Ces espoirs du ski alpin du Chablais avaient ainsi pu découvrir l'importante offre de sports et de loisirs proposée par cette ville de 20'000 habitants.

D'autres axes de coopération seront également poursuivis et une délégation économique du Pays de Galles reviendra à Champéry dès cet hiver afin de définir les objectifs en la matière. L'Ambassade de Grand Bretagne à Berne jouera le rôle de facilitatrice dans cette démarche, comme elle l'a déjà fait dans d'autres projets associés.

À noter encore que Champéry et la Région Dents du Midi pourront prochainement promouvoir leur image et leurs produits grâce à un espace dédié sur le réputé Pier de Llandudno. Cette jetée constitue une attraction majeure qui voit défiler 5 millions de visiteurs chaque année. La belle dynamique qui s'est créée autour de ce projet va aussi être pérennisée grâce à une fête du jumelage, organisée chaque 2 ans en alternance entre Llandudno et Champéry.



À l'origine de ce jumelage, le lien particulier qui unit Champéry et le Pays de Galles grâce à l'organisation depuis plus de 15 ans des Championnats de Ski Alpin du Pays de Galles à Champéry - Les Crosets. Cet événement attire chaque hiver plusieurs centaines d'athlètes, d'entraîneurs et d'accompagnants durant une semaine sur les pistes des Portes du Soleil.

Convaincus par le potentiel d'une coopération plus poussée encore, Christophe Berra, Ray Pritchard et Jean-Philippe Borgeaud ont imaginé lier le destin de Champéry à une localité touristique galloise. Après 3 ans de démarches impactées par le Covid, l'engagement du groupe de travail porte aujourd'hui ses fruits avec la signature de cet acte de jumelage. Iechyd da!

TOURISME

La Société de Développement de Champéry

Par Sophie Zurkirchen



Qu'est-ce que la Société de Développement (ci-dessous nommée « SD »)?

La SD est une entité qui dépend de la Commune. Il s'agit d'une Association de droit privé d'intérêt général dont les missions principales sont les suivantes :

- Représenter et défendre les intérêts du tourisme local
- Participer à l'élaboration de la politique locale du tourisme
- Favoriser et assumer l'animation locale
- Exécuter les tâches déléguées par la commune avec l'accord de la Société de Développement

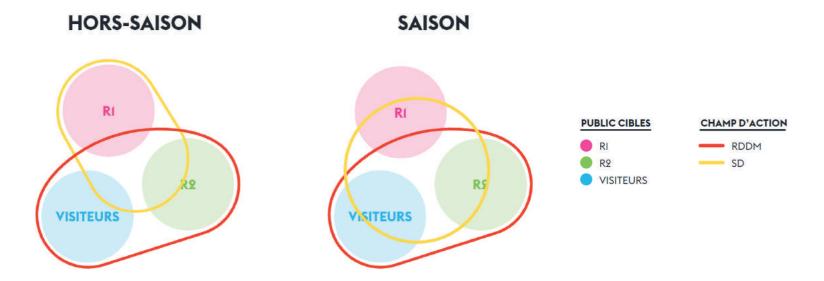
Réf. Article 2 des Statuts de la Société de Développement

Quelle différence avec Région Dents du Midi SA?

La SD s'occupe d'organiser des animations à échelle locale et à destination des habitants / contribuables et des résidents secondaires ou, en fonction de la saisonnalité, des touristes. Région Dents du Midi SA s'occupe principalement des grands événements et des manifestations visant le touriste et le résident secondaire, et joue un rôle de soutien logistique pour les animations locales.

« Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin »!

Voici un schéma explicatif des publics cibles de chaque entité :



Calendrier des animations pilotées par votre SD:

Voici quelques animations qui ont été mises sur pied et organisées par les membres de la SD durant l'été.

- ▶ 9 juillet et 27 août Festi Jeux Ghislaine, Catherine et Anaïs
- ▶ 16 juillet Rue Gourmande Antoine
- ▶ 23 juillet Vide Grenier / Vide Dressing François et Janys
- ▶ 30 juillet Jumelage avec Llandudno Jean-Philippe
- ▶ 1er août Jean-Philippe avec Région Dents du Midi
- ▶ 6 août Chasse aux trésors Anaïs et Michael
- ▶ 13 août Rainbow Run Laure, Sophie, Catherine et Michael

En 2022, la Société de Développement s'est renouvelée. L'entrée de plusieurs nouveaux membres (Laure, Ghislaine, Anaïs, Jérémie, François, Louisa, Janys et Antoine) a grandement redynamisé le comité.

Motivation, nouvelles idées, présence sur les réseaux sociaux et sur le terrain : un nouvel enthousiasme s'exprime grâce à une cohésion de groupe ayant permis de mettre en place plusieurs animations durant l'été. Il reste encore à faire pour les saisons à venir, et le comité se réjouit déjà de la suite!

N'est-ce pas plutôt la Société de Développement de la Rue du Village, plus que de Champéry ?

La Société de Développement s'efforce de trouver des idées pour amener du monde dans la Rue du Village, mais pas seulement. Elle est ouverte à organiser des animations plus « excentrées ». Si vous avez des idées, n'hésitez pas à les communiquer au comité.

Attention cependant, une animation ne doit pas profiter uniquement à un commerce ou à un restaurant.



De gauche à droite : Michael Berra, Laure Lock-Fregière, François Briguet, Catherine Exhenry, Sophie Zurkirchen, Ghislaine Gillabert, Jean-Philippe Borgeaud, Jérémie Ollivier, Louisa Freymond, Anaïs Santovecchio.

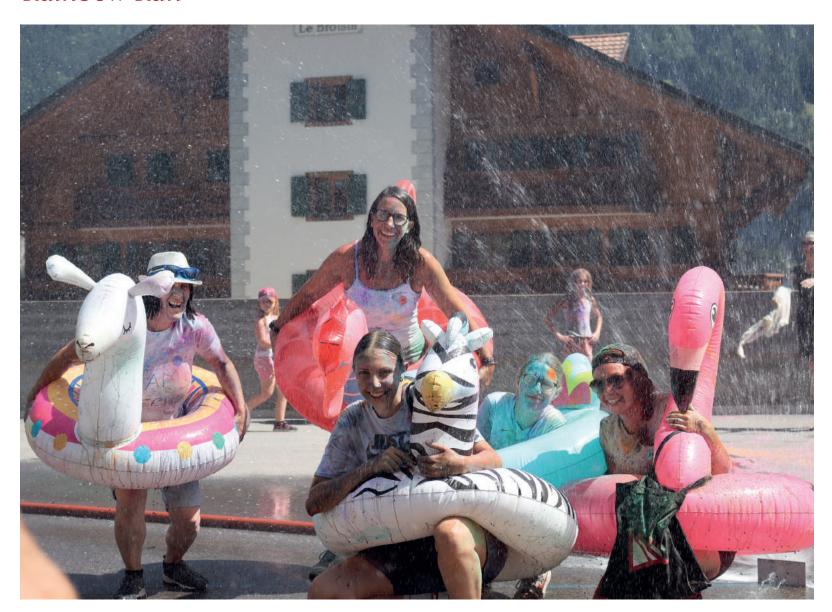
Absents : Michel Repond, David Arienti, Maxime Délez, Janys Gilleron-Gorry, Antoine Guilleux

N'hésitez pas envoyer vos idées à : animationsdchampery@gmail.com

Suivez la Société de Développement sur les réseaux sociaux : Instagram - sdchampery | #sdchampery Facebook - Société de développement de Champéry | @sdchampery



Rainbow Run



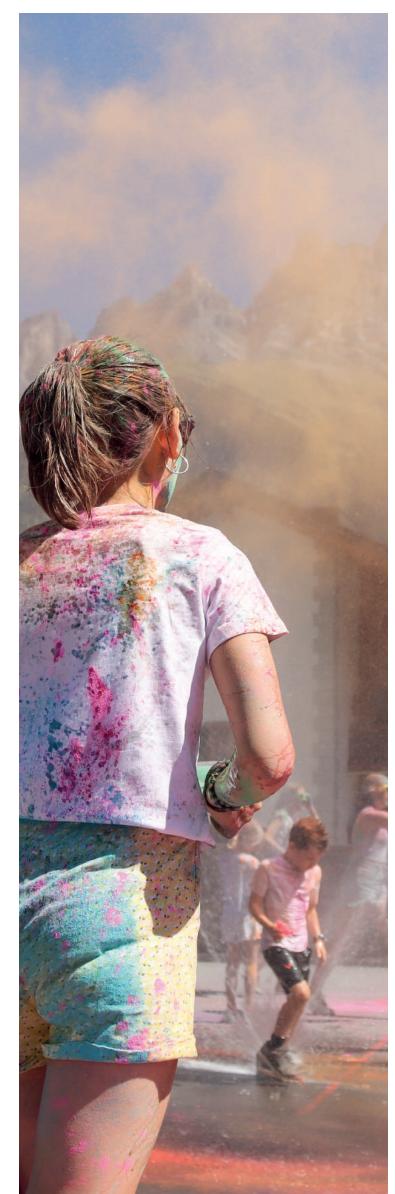












TOURISME

La Région Dents du Midi étale ses trésors au Ballenberg

Par Sonja Collet

Le Musée en plein air au Ballenberg mise comme peu d'autres lieux sur la diversité de la Suisse. Et avec la première édition de la « Fête des fêtes », il offrait un espace inédit de 66 hectares pour découvrir le patrimoine culinaire et culturel de notre pays. 15 fêtes et traditions régionales d'automne ont ainsi été représentées les week-ends des 24-25 septembre et des 1er et 2 octobre 2022. La Région Dents du Midi y était, on vous raconte.



15 lieux de fête

Les partenaires (associations régionales, villages et villes, coopératives d'alpage, organisations professionnelles de toute la Suisse) invitaient les visiteurs à participer à leurs multiples coutumes. Les 15 lieux de la fête, répartis sur l'ensemble du site du Ballenberg, ont été consacrés à la bénédiction des festivités et diverses représentations musicales.

Dans la même journée, les visiteurs ont pu assister à un « Älplerchilbi » d'Obwald avant de découvrir ce qui se cachait derrière une « Trottenfest » dans le Blauburgunderland ou aborder des thèmes actuels comme la consommation de viande lors d'une « Metzgete » dans la région de Berne. La Suisse romanche était représentée par le Val Müstair et sa « Festa di Racolta », l'espace italophone par une « Festa d'Autunno » tessinoise et une « Castagnata » des vallées du sud des Grisons. Les cantons francophones étaient également

de la partie avec « La Bénichon » de Fribourg, la « Fête des Moissons » de Vaud et la « Saint Martin » du Jura. La « Fête des fêtes » a rendu justice non seulement à la diversité, mais aussi aux particularités linguistiques de la Suisse.





Focus sur la communauté et la participation à la vie culturelle

Le tissu communautaire, le plaisir partagé et les témoins du passé étaient au centre des préoccupations des organisateurs. L'avenir a besoin de racines, mais cela ne signifie pas pour autant que le Ballenberg s'est transformé pendant deux weekends en buvette géante. La « Fête des fêtes » voulait susciter une réflexion sur les tendances et les thématiques actuelles, en rassemblant les gens, les générations et donner aux visiteurs l'opportunité de participer et de s'impliquer : en parallèle au programme festif, des animations, des laboratoires et des ateliers ont été consacrés aux tendances et aux thèmes liés à l'alimentation, aux ressources, aux espaces de vie, ainsi qu'aux questions de durabilité et d'environnement.

La Région Dents du Midi pour représenter le Valais francophone

La Région Dents du Midi, choisie par le Service cantonal de l'agriculture pour représenter le Valais francophone, a mené cette opération en collaboration avec la Cavagne et la Société d'Agriculture de la Vallée d'Illiez (SAVI). Axée sur la gastronomie et nos traditions alpestres, notre participation avait pour objectif de faire vivre et apprécier certaines de nos coutumes, et de faire découvrir notre patrimoine ainsi que la diversité des richesses de notre destination.

Nos courageuses vaches d'Hérens se sont affrontées le 1er octobre lors d'un combat de Reines de démonstration organisé spécialement pour l'occasion, pour le plus grand bonheur des petits et des grands. Véritables vedettes aux yeux des visiteurs venus des 4 coins de la Suisse, elles ont pu être admirées sur le site de la Région Dents du Midi, grâce à une collaboration avec la Fédération suisse d'élevage de la race d'Hérens. N'oublions pas la présence d'Opaline, le Saint-Bernard aujourd'hui le plus célèbre en Suisse (le chauvinisme fait un peu partie de l'ADN des Valaisans, donc on a le droit de le dire), et les moutons nez noirs qui ont fièrement pris la pose durant l'événement.

Lanceur de drapeau, danses des Vieux Costumes des groupes folkloriques « Val-d'Illiez 1830 » et « Champéry 1830 », musique champêtre, cors des alpes, grimage aux couleurs du Valais...: tout y était pour qu'on s'y sente comme à la maison. Les plus audacieux se sont même essayés à un jeuconcours, qui consistait à deviner le poids d'une meule de fromage à raclette avec, à la clé, des paniers garnis et autres délices à gagner.

Mise à l'honneur de nos produits du terroir

Outre les nombreuses animations que nous avions prévues, la gastronomie du Val-d'Illiez a occupé les espaces. Aux stands « Boissons » et « Subsistance » tenus par la Cavagne, on y trouvait des sandwichs valaisans, le « Burger Raclette », des assiettes valaisannes, ou la raclette sous sa forme traditionnelle. En dessert, les gourmands ont pu choisir entre la Salée ou de la tarte aux pruneaux. En outre, il y avait de quoi étancher toutes les soifs avec notamment les bières artisanales 7Peaks, des vins valaisans, et bien sûr de l'abricotine pour faire « glisser » le tout !

Juste à côté, la roulotte de la Cavagne présentait une vitrine de produits alléchants : fromages, lard, saucisse, viande séchée et autre produits régionaux de la marque « Valais » ont suscité la ferveur des passants.

Une belle vitrine pour la Région

Une opération de ce genre favorise les échanges et la prospection de nouveaux clients. Et au vu de l'intérêt manifesté par les passants sur le stand de notre « Office du Tourisme éphémère », nous sommes persuadés que plus d'un visiteur aura demain l'idée de venir découvrir « grandeur nature » notre belle Vallée.



JEUNESSE

La Nurserie

Dernière étape indispensable de la Crèche Les Petits Douaniers Par Sophie Zurkirchen

Vous vous souvenez sûrement que la Crèche « Les Petits Douaniers » a ouvert ses portes en août 2021.

Une dernière étape - presque tout aussi nécessaire et indispensable - a pu voir le jour dans la continuité du projet de sa grande sœur, le 8 août 2022. Il s'agit de la nurserie, qui n'est autre qu'un prolongement de la crèche, pour l'accueil des tout-petits de 4 à 18 mois.

Celle-ci se trouve dans les mêmes locaux que la crèche, à l'« ancienne douane », et peut recevoir jusqu'à 5 bébés par jour. Un espace spécial séparé pour eux y a été créé au premier étage. Ils partagent certains moments communs avec les plus grands en fonction des classes d'âges et des activités proposées (jardin, promenades, etc).

Les locaux accueillent actuellement 2 bébés, ce qui permet à tout le monde de prendre ses marques sereinement depuis août.



Les prochains arrivants sont attendus avec impatience!

Ceci constitue une nouvelle étape importante dans la vie du village car Champéry bénéficie maintenant de structures qui profitent aux enfants de tous les âges, de 4 mois à la 8H, entre la nurserie, la crèche et l'UAPE (Unité d'Accueil pour Écoliers).

Inscriptions sur www.admin-champery.ch sous Éducation / Structures d'accueil pour les enfants

creche@champery.ch

024 479 44 55



Espace Crèche (agrandi et rénové au printemps 2022)
– pouvant accueillir jusqu'à 16 enfants par jour



Espace Nurserie, ouvert depuis août 2022 – pouvant accueillir jusqu'à 5 bébés par jour

JEUNESSE

Exercice de compagnie Dents du Midi 2022

Par le CSP Dents du Midi





Le samedi 7 mai 2022 de 7h à 15h30, le corps des sapeurspompiers (CSP) des Dents du Midi, accompagné de sa section des Jeunes Sapeurs-Pompiers des Dents du Midi (JSP) a quitté, le temps d'une matinée, son territoire d'intervention pour se rendre au dépôt des Transports Publics du Chablais *En Châlex* à Aigle pour y effectuer son exercice de compagnie annuel.

L'État-Major du CSP DDM, appuyé par 3 chargés de leçons de chaque détachement, avait préparé et organisé la matinée avec différents postes de travail. À leur arrivée sur site, tous les sapeurs et les JSP ont été mélangés et répartis sur ces différents postes.

Les thèmes du jour ont permis à tous les sapeurs et JSP du CSP Dents du Midi de prendre connaissance des dangers sur une rame AOMC en cas d'intervention, sur les particularités des véhicules hybrides et au gaz, de s'entraîner pour le sauvetage de personnes par le biais des différentes échelles, d'effectuer un exercice d'intervention avec des figurants simulant un accident de car et ainsi se perfectionner au plus proche de la réalité pour leur permettre d'être encore plus efficaces, et surtout de garantir la sécurité des intervenants.

Deux tournus de chacun 2 heures, entrecoupés d'une pause, ont été nécessaires pour que les 56 sapeurs et 12 JSP puissent tous suivre les thèmes de la matinée. Après le rétablissement du matériel, la matinée sur le site d'Aigle s'est conclue par une discussion d'exercice et un petit apéritif accompagné par quelques mots de la part des Conseillers communaux de Champéry, Val-d'Illiez et Troistorrents présents lors de cette matinée.

Le CSP des Dents du Midi remercie les Transports Publics du Chablais pour la mise à disposition du site d'Aigle et d'une rame AOMC, le garage St-Christophe, le garage R. Udressy, la Carrosserie Moderne et la maison Holdigaz pour les véhicules hybrides et au gaz, ainsi que les figurants pour cette journée.



CHAMPÉROLAINS D'ICI ET D'AILLEURS

Passage de témoin à l'École Suisse de Ski et de Snowboard Par Cynthia Defago



Directeur à 30 ans

Valentin Rithner est nommé directeur au même âge que son prédécesseur Luc Défago à l'époque, qui lui a remis les rênes après plus de trente ans à la tête de l'ESS. À 17 ans, Valentin enseigne déjà le ski comme auxiliaire. Il obtient le Brevet fédéral de moniteur de sports de neige en 2017, et il intègre dès janvier 2018 le club plutôt sélect des membres de l'ESS qui pilotent les activités de l'école. Le directeur administre le quotidien, organise le planning des cours, il engage les moniteurs et tient la comptabilité. Il endosse la veste rouge à l'écusson valaisan quand il donne des cours de ski, et range ses lattes quand il se rend à un conseil d'administration. Polyvalent et sportif, Valentin s'entraîne depuis tout jeune à la prise de risque et à l'endurance : ce n'est pas le moment de compter ses heures de travail, ni de freiner son esprit d'entreprise.

La formation

Comme la plupart des gamins d'ici, il commence le ski à deux ans et demi sur la piste du légendaire Rémy Avanthay. En famille on a l'habitude des compétitions (sa maman Michèle Claret était championne de patinage artistique, et sa sœur Eloïse participait à des concours hippiques). Valentin obtient des résultats en slalom, mais ce qui le branche, c'est d'être sur les pistes par tous les temps avec l'équipe du Ski-Club, dont font partie ses amis et futurs champions Lara, Michael et Camillia! Au collège, Valentin opte pour le latin, puis il bifurque vers une maturité en biochimie suivant les traces de son père Philippe, ingénieur, et de son grand-père Raymond, respectivement directeur et fondateur de l'entreprise de génie civil « Raymond Rithner SA ». Pourtant un stage chez un avocat le décide à se lancer dans la carrière juridique, ce qui n'empêche pas son père de lui mettre pelle et pioche entre les mains pendant les vacances universitaires pour bosser sur les chantiers. À l'armée, il grade au rang de fourrier, un poste où il apprend à organiser le logement et la subsistance des gars de la troupe, à maîtriser les budgets, et même à se débrouiller en Schwiizerdütsch. Son Master en droit de l'Université de Fribourg en poche en 2018, Valentin effectue 18 mois de stage d'avocat. Puis il intègre la société familiale comme juriste d'entreprise, dont il devient membre de la direction. À côté de ce job quasi à plein temps, depuis janvier 2017 il exerce en tant que Juge de Commune à Champéry, il est membre du Tribunal de Police intercommunale de la Vallée d'Illiez, et greffier ad hoc auprès du Juge de Commune de Saint-Maurice. En juin 2022 il obtient un CAS en gestion d'entreprise. Quand on lui demande comment il fera pour assumer son job de directeur de l'ESS en plus de toutes ses activités, avec toutes ces casquettes, Valentin répond tranquillement : « C'est une question d'organisation. Et puis j'ai les soirées et les weekends ».

La transition vers la digitalisation

Justement, une des tâches qui le galvanise en ce moment, c'est la préparation minutieuse à la transition vers la nouvelle plateforme de réservation en ligne des cours de ski, via une application pointue développée pour les écoles de ski valaisannes. Passionné d'informatique, Valentin met luimême en route le système. « L'ESS s'adapte à la demande des clients qui veulent réserver chaque élément de leurs vacances en montagne depuis leur canapé. Il faut que tout soit prêt à leur arrivée en station où nous les accueillons, mais pas seulement « on-line ». Nos moniteurs et monitrices ne sont pas que des vendeurs de virages! Ils sont les meilleurs ambassadeurs de la station. Pendant les cours de ski, ils donnent des bonnes adresses aux clients. L'ESS est un prestataire touristique important du village ».

Cohabiter avec les écoles de ski concurrentes

« Ces écoles ont leur rôle à jouer : en haute saison, on a besoin les unes des autres pour répondre à la forte demande, ça marche à condition que toutes obéissent aux mêmes règles. Si elle veut rester au top, l'École Suisse de Ski doit être la meilleure, tout simplement! La veste rouge doit être reconnue comme LA marque de qualité, qui donne envie de revenir à Champéry. En interne, je vais privilégier l'esprit d'équipe et offrir des bonnes conditions de travail aux moniteurs et monitrices. À ce propos, c'est intéressant de savoir qu'à cause du Brexit, l'ESS ne peut plus engager de ressortissants britanniques, puisque la Confédération ne leur délivre plus de permis de séjour, et qu'ils n'obtiennent plus de contrat de travail ». À la question si la neige sera au rendezvous, sans hésitation, Valentin répond « oui! », qu'elle soit naturelle ou artificielle. Ce n'est pas tant le manque de neige qui préoccupe le secteur des sports de glisse, mais plutôt le cycle des chutes de neige : alors que les skieurs trépignent dès mi-novembre, l'or blanc se fait attendre... En mars et avril, malgré les conditions optimales, les gens préfèrent rester en plaine. Il ajoute : « Conscients de l'évolution des mentalités, les remontées mécaniques, les autorités et les offices du tourisme travaillent à placer Champéry et les Portes du Soleil au top des destinations alpines en toutes saisons ».

Souhaitons plein succès à Valentin pour mener son combat, fort de sa jeunesse et de sa fougue, armé de son professionnalisme, et soutenu par ses collègues expérimentés qui lui font confiance. Bonne chance au jeune directeur qui prend par la main la fringante nonagénaire pour la guider vers de nouveaux sommets!

www.esschampery.ch ess@champery.ch +41 79 212 26 42 Rue du Village 60 1874 Champéry

Précédents Directeurs de l'ESS: Luc Défago, Roland Avanthay, Christian Ecoeur, Chantal Berra, Ernest Eggen, Gérald Avanthay, Michel Bochatay, Georges Exhenry, Henri Gonnet (membre fondateur en 1932).

CHAMPÉROLAINS D'ICI ET D'AILLEURS

Nos fidèles ambassadeurs

Par Adélaïde Lassueur

Champéry a la chance de bénéficier de nombreux ambassadeurs qui contribuent activement à la promotion et au développement de la région de par leur implication dans la vie locale, leur présence et leurs encouragements.

C'est avec un plaisir non dissimulé que chaque année, la Société de Développement, avec la complicité de Région Dents du Midi SA, organise lors de la Fête Nationale la désormais traditionnelle Remise des Médailles pour les hôtes qui séjournent à Champéry depuis 25 ans ou plus.

Les uns préfèrent y séjourner en hiver pour profiter des sports de glisse, les autres en été pour les randonnées et autres activités proposées. Mais qu'ils profitent de la station entre amis, en couple ou en famille, tous sont animés par le même sentiment : l'amour qu'ils portent à Champéry et à la région.

Dans une ambiance conviviale et festive, une médaille souvenir et un cadeau leur sont remis par le président de la Société de Développement, M. Jean-Philippe Borgeaud, en guise de remerciement pour leur attachement et fidélité à Champéry. Au terme de la cérémonie, toute la population est invitée à partager le verre de l'amitié avant de poursuivre les festivités du 1er août.

Vous (et/ou certaines de vos connaissances) fréquentez Champéry depuis 25 ou plus et vous n'avez pas encore reçu votre médaille? N'hésitez pas à communiquer vos coordonnées à l'Office du Tourisme de Champéry. La Société de Développement sera enchantée de compléter la liste de ses invités!



Famille Timo et Caroline Garstman, Madame et Monsieur Schreiber, Madame et Monsieur Deville, Messieurs Schulz, Madame et Monsieur Gilliard, Madame et Monsieur Tissot.



CARTE BLANCHE

Interview de Pascal Bergero Directeur des remontées mécaniques de Portes du Soleil Suisse SA

Par Didier Richard Focking



Pascal Bergero a été Directeur adjoint des remontées mécaniques Portes du Soleil Suisse SA de 2011 à 2013 avant de devenir Directeur en 2013.

Parlez-nous d'abord de la saison précédente et de l'été 2022. Comment ça s'est passé ?

Au niveau de la saison dernière, on est revenu à une saison normale avec un chiffre d'affaires de 23 millions, ce qui correspond à une augmentation significative puisqu'on était à 14 millions en 2020/2021. Pour cet été au niveau des passages, nous sommes à + 30% mais ces chiffres ne représentent que 2% de notre chiffre d'affaires. Cependant avec l'offre Multi Pass, nous avons un produit qui fait connaître la région et qui je l'espère, encourage de nouveaux clients à nous rendre visite en hiver.

Vous avez de nouveaux projets pour très bientôt. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Il y a d'abord le remplacement du télésiège de la Foilleuse avec une toute nouvelle télécabine 10 places. Nous attendons l'autorisation de construire et si tout va bien, les travaux débuteront à la fin de la saison hivernale prochaine. Grâce à ValChablais Invest SA, une entité fondée par les 9 communes du district, ce projet est financé avec 70% de fonds publics, une première pour nous. Les travaux impliqueront une fermeture du domaine de Morgins pour la saison d'été 2023.

Nous avons également prévu de faciliter l'accès au domaine de Champoussin depuis les Crosets en modifiant la piste des Mossettes pour la transformer en piste bleue.

Quand on parle des Mossettes, est-ce qu'on ne devrait pas commencer par la Croix de Culet ?

Oui effectivement, mais comprenez bien qu'avec tous les investissements qui vont être consentis l'année prochaine nous avons dû faire des choix. Nous avons un business plan avec des investissements s'élevant à 140 millions mais tout cela ne pourra se faire que sur une longue période.

Les remontées mécaniques sont aussi un moteur pour l'économie locale. Des études ont démontré que pour CHF 1.-dépensé avec l'abonnement de ski, CHF 6.- reviennent aux acteurs locaux.

La dépense la plus importante n'est pas l'abonnement de ski. L'hébergement, la restauration, le trajet pour venir en station, la location de skis constituent aussi des dépenses significatives. Mais voyez-vous, nous sommes tous interdépendants. Nous avons besoin des hébergeurs et des restaurants. Pendant le Covid où les hôtels étaient fermés, nous n'avons vendu pratiquement que des forfaits demi-journées à la place des forfaits journées.

J'aimerais aussi mentionner que nous générons 250 fiches de salaire durant la saison d'hiver, soit 90 équivalents temps pleins. Notre activité nourrit directement beaucoup de familles!

Comment voyez-vous l'évolution de votre clientèle ?

En fait elle se répartit en trois catégories de consommateurs : les pendulaires, les gens qui viennent en séjour et les détenteurs de forfaits saison. Le client journalier est diffcile à fiabiliser car il est très sensible à la météo et à la qualité de la neige. L'hôte en séjour représente le segment le plus porteur. Notre avenir passe par cette clientèle. C'est pour cela qu'il nous faut des projets immobiliers avec des lits chauds. Sur le territoire des Portes du Soleil Suisse, il y a des projets dont un à Champéry sur la place du téléphérique.

L'introduction du Magic Pass vous a-t-elle impacté ?

En me fiant aux chiffres, depuis l'apparition du Magic Pass, nous avons régulièrement augmenté nos ventes de forfaits saison. L'offre sur notre domaine skiable est incomparable. Vous pouvez skier une journée, ou même plus, sans jamais faire la même piste. Nous avons aussi modifié notre stratégie commerciale, notamment pour les enfants. Notre offre en prévente connaît un grand succès et nos prix sont en comparaison compétitifs.



Vu de l'extérieur la coopération avec les stations françaises constitue un petit miracle...

Depuis 1983, nous nous partageons les recettes des forfaits Portes du Soleil. C'est un modèle visionnaire qui nous a permis de mettre en place l'un des plus grands domaines skiables au monde à cheval sur deux frontières. Le 80% des recettes sur les forfaits PDS est mis dans un pot commun. La répartition de ce pot commun se fait par le nombre de passages et la valeur de chaque installation. Un petit téléski n'a pas la même valeur qu'un téléphérique. Ce forfait réparti avec 10 sociétés, deux monnaies, deux pays, avec de grandes différences de structure et de taille de sociétés, est unique. Nous avons tous besoin les uns des autres, en cela les Champérolains qui ont contribué à ce projet ont été des entrepreneurs visionnaires.

Champéry bénéficie d'un accès direct par le train. C'est un atout indéniable.

Oui c'est juste. Depuis cette année nous bénéficions d'un train au départ de Fribourg à 07h22 via Vevey, avec un changement à Aigle à 08h29 et une arrivée à Champéry à 09h25. Idem pour le soir avec un départ de Champéry à 16h56. Nous allons communiquer cette offre, d'autant plus que depuis Monthey le train est inclus dans le forfait journée, c'est-à-dire que le trajet est gratuit pour le client.

La saison qui arrive est pleine de nouveaux challenges.

L'incertitude fait partie de notre travail.

On ne sait pas ce qui nous attend vraiment! Mais ce qui est sûr c'est que les coûts énergétiques vont augmenter et que nous devons nous préparer face à l'approvisionnement électrique. Nous allons faire notre quote-part d'économies et nous suivrons les bonnes pratiques des Remontées Mécaniques Suisses. Une suppression des nocturnes par exemple, ou peut-être que l'amplitude d'ouverture sera réduite. Nous activerons les différents plans en fonction de la situation.

Vous allez ouvrir l'accès au capital action de votre société ?

Nous avons effectivement décidé d'augmenter le capital d'abord pour impliquer les collectivités locales dans le développement du domaine skiable, pour faciliter la construction de la télécabine de Morgins avec l'apport de fonds propres, pour maintenir le calendrier de réalisation malgré l'impact de l'augmentation du coût de l'énergie et l'effet Covid sur nos fonds propres, et pour protéger la société d'une OPA (offre publique d'achat) agressive.

Les 6 communes concernées par le domaine skiable vont entrer au capital à hauteur de 25 à 30%, ce taux dépendant du succès que rencontrera l'augmentation de capital auprès des actionnaires actuels et des nouveaux investisseurs. Pour ces derniers, une partie de l'augmentation leur sera réservée, avec un investissement plancher de CHF 5'000.-, mais à des conditions très avantageuses, puisque la valeur d'acquisition de l'action sera de CHF 8.-, pour une valeur nominale de CHF 5.-. Cet agio de CHF 3.- représentant une valorisation très avantageuse de la société, au vu des importantes réserves latentes actuelles. Par conséquent, l'augmentation de capital est, d'un côté, extrêmement attractive pour les investisseurs, mais également pour la société et sa nouvelle structure d'actionnariat, qui garantira à long terme une saine collaboration avec les collectivités et un actionnariat très équilibré, tout en maintenant une totale indépendance et en assurant l'avenir des remontées mécaniques dans la région. Nous communiquerons largement à ce sujet très bientôt.

INSOLITE

Bureau d'accueil de tournages Parution dans le Magazine The Red Bulletin de Red Bull

Par Yannick Ducrot

Le bureau d'accueil de tournages de Région Dents du Midi SA, que nous vous avions présenté dans le précédent numéro du Messager, a eu le plaisir d'accueillir début mai un shooting photo un peu particulier.

L'entreprise Red Bull cherchait un endroit atypique pour réaliser la photo de couverture de l'édition du mois de juin de son magazine, The Red Bulletin, qui présentait un article sur... le surf d'eau en Suisse.

Le lieu de tournage devait inclure de belles montagnes, un bel alpage et il fallait aussi fournir... une vache! C'est notre belle région qui a été choisie!

Même si les Dents du Midi sont restées cachées ce jour-là, Red Bull a été enchanté du lieu, de l'accueil et... de la présence de la vache Caipirinha (Alpage Lapisa) qui a parfaitement joué son rôle et a concurrencé la surfeuse modèle Fabienne Sutter.

Le résultat était conforme aux attentes de Red Bull qui espère revenir prochainement.

Une vidéo du making-of du tournage est disponible sur le site du bureau d'accueil de tournages : www.rddm.ch/tournage







COURRIER DES LECTEURS

Carte postale

Par Nicolas Connebert

Accueillons le témoignage de la Doctoresse Fabienne Burguière-Avanthey qui nous conte son départ de Champéry pour aller naviguer en Mer Égée, un parcours que je qualifierais personnellement d'initiatique voire de mystique. Il plaira autant qu'il troublera, le lecteur y verra une magnifique initiative ou une forme de fuite du monde réel occidental ou tout cela à la fois. Pour ma part, je savoure ce témoignage rare et infiniment précieux pour quiconque se laisserait toucher par cette cosmo poétique. Merci Fabienne!



Nomade

Il est des idées qui semblent folles mais qui s'imposent comme une évidence. Elles ne supportent ni la médiocrité du renoncement ni la lâcheté du retour en arrière, ce sont elles qui vous portent jusqu'au bout de l'horizon en vous offrant l'énergie nécessaire au changement.

À cinquante ans passés, j'ai décidé de vivre nomade. Cela impliquait de tout quitter : ce n'est pas un déménagement, c'est une nouvelle philosophie de vie qui consiste à laisser derrière soi le futile pour ne garder que l'essentiel. Il fallait donc renommer chaque chose pour la classer dans une des deux catégories : était-elle futile ou essentielle? Le futile étant évidemment la colonne qu'on attend la plus remplie dans son cahier, celle dont on se délestera du plomb pour retrouver une légèreté perdue sous l'accumulation, la routine où un jour sans le comprendre on s'est écarté de soi-même.

Qu'est-ce que le futile? Pour le savoir j'ai contemplé l'essentiel: une brosse à dent, un morceau de savon, de quoi cuisiner, quelques habits. Des livres? Du futile, bien sûr, mais j'avais la place, je les ai glissés dans la colonne de l'essentiel, personne ne m'en voudra.

Le reste? Je n'en avais plus vraiment besoin.

J'ai abandonné beaucoup de choses, avec parfois de la peine, mais il fallait aller jusqu'au bout. Derrière moi j'ai laissé les Dents du Midi, Champéry et mon chalet, mon cabinet médical et mes patients bien-aimés. Ma voiture et tous les objets qui m'alourdissaient dans mon quotidien.

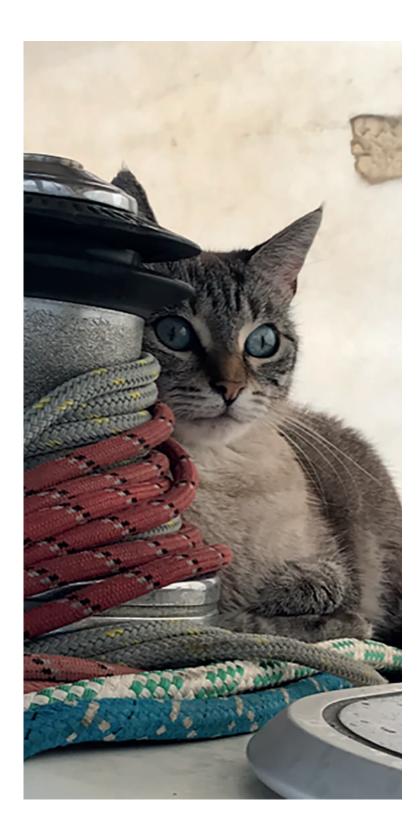
Finalement, on a besoin de si peu pour être heureux. Une brosse à dent, un bon livre, un horizon qui se dévoile...

Nous avons choisi un voilier pour vivre dans le respect de notre planète : un panneau solaire qui remplace la prise électrique (du futile, je vous jure), des voiles pour avancer. Cela paraît simple, n'est-ce-pas ? L'idée oui. Le projet, plus complexe.

Il a fallu trouver le voilier qui deviendrait notre nouveau domicile. Nous étions des nomades qui emportent une demeure et accessoirement les deux chattes, car il était exclu de s'en séparer. Ensuite nous avons pris des cours de voile, car, en digne fille de Champéry, si j'ai chaussé mes premiers skis

à deux ans (des skis en bois rouge, cela ne rajeunit personne) de voile, je n'en avais jamais fait.

COURRIER DES LECTEURS



Nous avons passé plusieurs mois à préparer Aleph, notre voilier, un Gib'Sea de trente ans d'âge, à l'intérieur des boiseries comme un chalet, de la lumière comme un lever de soleil à Barmaz, de l'espace comme une cabane exiguë perdue dans la montagne (le refuge de Chalin, vous connaissez ?). Nous sommes partis un premier mai, avec des vents portants qui nous emmenèrent de ports en mouillages et d'îles en îles. Des Saintes Maries de la Mer nous avons mis cap sur la Corse, les bouches de Bonifacio, la Sardaigne et ses côtes sauvages, ses mouillages sublimes : chaque jour le paysage se renouvelait : toujours différent et pourtant si semblable, chaque nuit les étoiles brillaient, aussi belles qu'à Champéry

mais sur l'eau c'est la demi-sphère de constellations qui s'offre, traversée par le nuage lacté de notre galaxie. Sur Aleph nous dormons sans toit en contemplant depuis notre vaste lucarne le firmament au-dessus de nous, parfois une étoile filante griffe l'obscurité de sa touche magique.

Le matin nous remontons l'ancre, hissons les voiles et avançons le nez au vent, au sens littéral. De la Sardaigne nous sommes partis en Sicile, visiter les îles éoliennes, Palerme et sa noblesse oubliée, très loin du monde moderne ; puis nous sommes passés devant Taormine et nous avons aperçu la blessure rouge de l'Etna qui saignait dans la nuit. Et Syracuse nous accueillit, Ortygia et son dédale de ruelles où l'ombre bienveillante nous reposait du soleil.

De là nous avons tiré une droite parfaite vers l'Est: après cinquante heures de navigation, deux jours et deux nuits à veiller sous les étoiles, la Grèce nous attendait. Le Péloponnèse, les Cyclades, le Dodécanèse... Un terrain de jeu mythique pour vivre au jour le jour, sans autre projet que celui de respirer l'essentiel. Ulysse, lui revenait à Ithaque, avide de retrouver sa demeure après tant d'années d'errance; nous nous inspirions de son odyssée mais le chemin était différent : nous quittions notre routine pour plonger vers notre propre ignorance: la vague profonde, le Meltem impétueux, les ports inconnus.

Les chattes Khaleesi et Kalisto se sont habituées à cette vie : au mouillage où Aleph reste entouré d'eau, elles contemplent la plage ou la falaise proche, observent les chèvres sauvages gambader sur les rochers, le bruit de leur cloche qui rappelle Barmaz... Et quand nous accostons dans un port alors, d'un saut élégant elles se retrouvent à terre pour visiter de nouvelles géographies, sentir de nouveaux parfums de matous, se frotter dans la poussière terreuse retrouvée. Des chattes globe-trotteuses. Ont-elles la nostalgie des neiges de Champéry, de la forêt et des musaraignes ? Je ne saurai dire.

Et le retour ? Il se fera de lui-même, mais aucune date encore n'a été prononcée, nous vivons au fil de l'eau, au fil des rencontres avec d'autres, rencontres éphémères et puissantes. Mais revenir est une boucle, un serpent qui se mange la queue. Le chemin déployé en longue route sinueuse n'est-il pas plus élégant ? Faisons confiance à l'horizon, lui seul sait ce qu'il recèle.

Fabienne Burguière-Avanthey

Pour s'inscrire et suivre notre blog : www sofos.life/blog

NAISSANCES ET DÉCÈS



Naissances en 2022

23 février

Caitlyn Gillabert Fille de Laurent et Méryl Gillabert

19 avril

Mathias Andrei Chelaru Fils de Mihai-Alexandru et Alexandra-Valentina Chelaru

14 mai

Line Délez Fille de Guillaume et Laurène Délez

03 juin

Lewis Malcolm Wiltshire Fils de Lloyd et Hannah Wiltshire

08 août

Line-Mélie Poget Fille de Yann et Domitille Poget

21 septembre

Aurélien Converset-Berra Fils de Michael Berra et Laëtitia Converset

13 octobre

Candice Vieux
Fille de Arnaud
et Elodie Vieux



Décès en fin 2021 et 2022

30 novembre 2021

Joëlle Gillabert Née le 05.01.1962

15 décembre 2021

Marc Briguet Né le 16.04.1938

17 décembre 2021

Christelle Mariétan Née le 26.01.1984

19 décembre 2021

Reymond Jeanneret Né le 16.03.1949

07 janvier

Anne-Marie Marclay Née le 24.04.1938

08 janvier

Bernadette Marclay Née le 03.01.1927

09 janvier

Joseph Gex-Collet Né le 06.11.1934

24 février

Ruth Gertsch Née le 17.04.1949

08 mars

Mireille Gonnet Née le 20.03.1931

28 mars

Marcel Borgeat Né le 09.07.1932

16 avril

Guy-Charles Gex-Collet Né le 29.12.1952

01 mai

Roland Tüscher Né le 31.07.1947

04 mai

Michel Avanthay Né le 16.03.1947

19 juillet

Michel Bochatay Né le 21.10.1928

13 août

Simone Gex-Collet Née le 24.07.1923

18 août

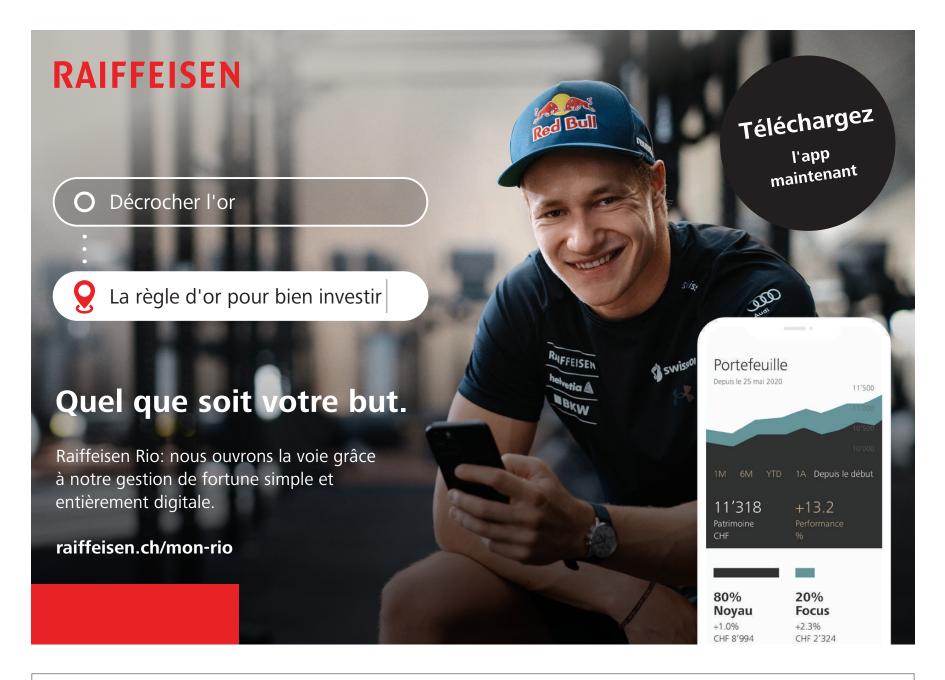
Raymond Joly Né le 15.07.1938

16 septembre

Michel Nançoz Né le 12.04.1962

24 octobre

Yves Janssens Né le 15.12.1935



Comment procéder pour publier un article dans le Messager?

Envoyez votre demande ou idée d'article au comité :

messager@champery.ch

Délais à respecter pour la soumission :

Février pour l'Édition de Mai Août pour l'Édition de Novembre

Le comité étudie et accepte ou non les demandes en fonction de la place restante ou des thèmes déjà abordés. Les sollicitations de dernière minute peuvent être étudiées au cas par cas, sous réserve de disponibilité.

Photos:

Nous travaillons avec une photographe pour illustrer les articles. Il est important de jouer le jeu afin de garantir une unité visuelle à votre Messager.

Merci d'avance! Nous nous réjouissons de recevoir vos idées.