

Rando globe

Vue plongeante sur les vignobles, au-dessus de Sion.



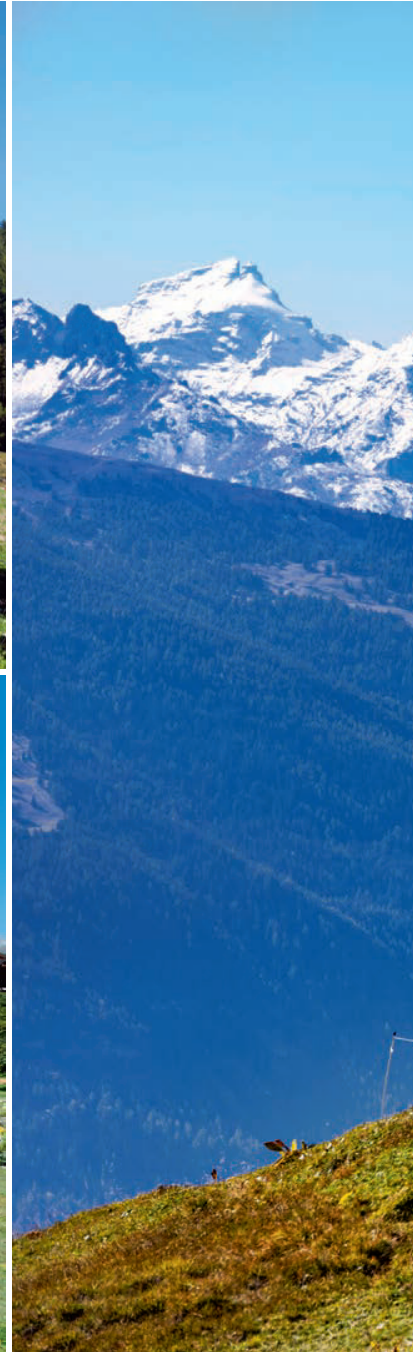
Niché au cœur de l'arc alpin et cerclé de hautes montagnes, le Valais a su conserver sa singularité. Même Grans-Montana, l'une de ses plus célèbres stations, a encore des secrets à livrer. Du fond des alpages aux ouïllières des vignobles, ses sentiers plongent les marcheurs dans une Suisse de caractère.

TEXTE BARBARA SATRE PHOTOS CHRISTIAN MARTELET

AVEC LE SOUTIEN DE 



Swisse
**Crans-Montana, de la
montagne à la vigne**



Difficile d'imaginer qu'il y a un peu plus d'un siècle, Crans-Montana n'était que bois et pâturages. Pas de village, au plus quelques mayens [*chalets d'alpage, NDLR*]. Aujourd'hui, ses coquettes rues commerçantes distribuent les hôtels et chalets, et une volée de télécabines butinent la montagne. « *On dit que c'est une ville à la montagne* », observe Catherine Antille, guide du patrimoine et native des lieux. C'est son grand-père qui a fondé la station en 1893. Lors d'une partie de chasse, Louis Antille débouche sur le replat de Montana. Le soleil généreux sur ce versant arrose une prairie gorgée de chlorophylle. Face à lui, un cortège de « 4000 » : la Dent-Blanche, le Weisshorn, le Cervin... Le cadre est idyllique. « *Je vais construire un hôtel ici* », se dit-il

alors. Cet autochtone aux idées larges revient de la Côte d'Azur où il a travaillé avec César Ritz. Ce dernier vient d'ouvrir les premiers hôtels de luxe. Bien qu'à l'époque, le tourisme dans le Valais se limite à une poignée de voyageurs en transit, Louis Antille est convaincu du potentiel touristique de Montana. Il plante l'Hôtel du Parc sur un monticule dégagé surplombant la vallée. Doté d'un poêle à bois pour chaque chambre, l'hôtel est de haut standing. Les touristes hollandais, allemands mais surtout anglais commencent à s'y arrêter. D'autres résidences de luxe ne tardent pas à fleurir à Montana puis, un peu plus loin, sur l'alpage de Crans.

Cependant, avant que les meilleurs skieurs mondiaux ne viennent se mesurer sur ces pentes et que la jet-set n'y fasse crépiter les flashes, c'est un étage

En haut à gauche, des mayens déplacés pour former l'écomusée de Colombiere. En bas, des parcelles de jardins devant le village de Lens.

Page de droite, randonnée le long du bisse de Tsittoret. En arrière-plan, le massif du Grand Combin (4314 m).



DIFFICILE D'IMAGINER QU'IL Y A UN PEU PLUS D'UN SIÈCLE, CRANS-MONTANA N'ÉTAIT QUE BOIS ET PÂTURAGES...

plus bas, à Lens, que battait le cœur de la montagne. On était pourtant loin du faste des années soixante : « *Les gens étaient pauvres, il n'y avait pas de numéraire. Le Valais vivait en autarcie* », rappelle Catherine. En explorant les ruelles du village, on découvre encore les traces de ce passé sur les murs des vieilles maisons. « *Ce charpentier a dû être très satisfait de sa paye* », s'amuse-t-elle d'ailleurs en désignant la peinture de deux bocks bien remplis sous la faite d'un chalet. Cela représente en fait des channes, ces pots en étain avec lesquels on servait le vin. En ce temps, les charpentiers n'étaient pas rémunérés en espèces sonnantes et trébuchantes, mais en denrées : céréales, fruits

ou vin, si bien que le paiement pouvait s'étaler sur plusieurs mois. Lorsque la dette était épongée, ils peignaient sous la charpente cette fameuse channe, symbolisant le vin qu'ils avaient pu percevoir au titre de leur ouvrage.

À quelques pas des habitations, campent d'importantes structures en bois montées sur pilotis. Ce sont des raccards ou des greniers. Les premiers stockaient le foin et les récoltes en attente d'être travaillées, les seconds renfermaient ce qu'il y avait de plus précieux : quelques documents, objets, mais surtout le grain, le pain, la viande séchée et autres vivres indispensables pour passer l'hiver. Plus qu'un garde-manger, →



LE GRAND BISSE DU LENS TRAVERSE, SUR 14 KILOMÈTRES, TOUS LES ÉTAGES DE LA MONTAGNE.

Balade aérienne
le long du grand
bisse du Lens.

→ c'est le compte en banque, l'assurance vie. Afin de protéger leurs économies d'un hold-up de rongeurs, les propriétaires coiffaient d'une pierre ronde – la pierre-à-souris – les piliers sur lesquels reposait la bâtisse, formant un dévers infranchissable pour les grimpeurs à poils.

On dirait le Sud

Le sentier s'engouffre à présent dans un bois touffu. Il sent la résine, les pierres chaudes, on se croirait sur les bords de la Méditerranée. Le Valais jouit en effet d'environ 300 jours de soleil par an. Les chaînes de montagnes qui le ceignent font barrage aux dépressions: de quoi combler les touristes, mais pas l'agriculture. Si les immenses glaciers comme celui de la Plaine Morte, au-dessus de la station, abreuvent les torrents, cette eau se répartit mal sur les pentes. La question de l'irrigation se pose à partir le XIV^e siècle. La peste a fauché une partie de la population, il y a

moins de bouches à nourrir. Le besoin en céréales décroît, des terres se libèrent pour être consacrées à l'élevage et à la vigne, des activités plus gourmandes en eau. Les Valaisans creusent alors des tranchées dans les champs, assemblent des troncs d'arbres évidés et brodent ainsi un savant réseau d'eau sur les coteaux. Le travail est titanesque, parfois même dangereux lorsque le canal doit s'accrocher à une paroi vertigineuse, mais « le bisse doit passer par là où il doit passer ». L'itinéraire se poursuit d'ailleurs le long d'un de ces bisses [canal amenant l'eau d'irrigation, NDLR], sur une vire aérienne au-dessus du vide. De là, on découvre un patchwork de vignes qui habillent la montagne.

Les « vignes maudites »

Par le jeu de l'héritage, les vignobles se sont en effet découpés au fil des générations pour composer cette mosaïque. La production était cependant →



LES BISSES NOUS ONT CONDUITS AU MILIEU DES VIGNES, QUI DONNERONT UN VIN DE QUALITÉ.

Le long des vignobles, sur l'itinéraire du coteau de Flanthey.

Nicolas Bagnoud, le fondateur des caves Bagnoud Vins, entouré de ses fils Régis et Simon.

→ modeste, jusqu'à l'arrivée du train dans les années 1870. Dès lors, les échanges commerciaux s'intensifient et le Valais se spécialise dans la vigne. La production décolle mais la qualité du vin, elle, reste très variable. À la fin du siècle dernier, le vignoble est en surproduction. L'état fédéral impose des quotas, restreint les zones de production et emploie même la manière forte pour contraindre les dissidents. C'est

l'épisode des « vignes maudites ». Des hélicoptères sont envoyés pour arroser les parcelles indésirables d'herbicide. Les paysans se rebiffent, ils tirent sur les machines : un western en plein Valais.

Les bisses nous ont conduits au milieu des vignes de Nicolas Bagnoud. Les vendanges démarrent, les premières cagettes de raisins arrivent à la cave. Nicolas picore un grain, inspecte les grappes. Il fait partie de ces vigneron installés en cavistes avec la volonté de faire un vin de qualité. « Avant, je vendais ma production à la coopérative, mais cela me faisait mal de voir mon raisin mélangé aux autres. » Nicolas a cette sensibilité, ce rapport instinctif, cette attention perpétuelle portée à la vigne comme pour un enfant qu'on regarde grandir. « Il faut connaître le potentiel de la terre, les exigences du cépage et croiser les deux au mieux. C'est avec un bon raisin qu'on fait un bon vin... » résume-t-il. Le soleil embrase les coteaux, il est temps de remonter à Montana, mais lequel ? Celui des « jaunes » ou des « blancs » ?

La guerre des fanfares

Tout bascule pendant la Première Guerre mondiale pour ce petit village discret. Les hommes de sa fanfare sont partis défendre les frontières. Un village →





Le hameau de Saint-Clément, situé à 600 m d'altitude et niché au cœur des vignes, est l'un des neuf villages de la commune de Lens.

→ sans orchestre, c'est ennuyeux, alors les plus jeunes en forment un nouveau. Lorsque les musiciens de la première fanfare reviennent, ils reprennent leurs instruments et leur fanfare. Un village avec deux fanfares n'est pas concevable, mais aucune ne veut se saborder. Elles se livrent donc à une compétition féroce

qui va semer la zizanie. D'un côté, il y a les « blancs », qui soutiennent la fanfare aux instruments argentés, l'ancienne Cécilia, et de l'autre les « jaunes », qui défendent celle aux instruments dorés, la Cécilia. Le village se divise en deux clans, deux partis de famille... donc deux épiceries, deux banques, deux cafés. « *Mes parents étaient "blancs", donc il n'était pas question d'aller à l'anniversaire d'un "jaune"* », se souvient cet habitant. « *De même, un "jaune" ou un "blanc" qui faisait des affaires avec l'autre clan était vu comme un traître, il devait changer de camp!* » Depuis quelques années, cette rivalité s'estompe mais elle ne fut pas stérile. En se tirant la bourre, les musiciens de Chermignon ont atteint un très haut niveau : le Valaisia Brass Band – dont le directeur et la majorité des musiciens sont issus de l'ancienne Cécilia et de la Cécilia – rafle presque tous les titres nationaux et internationaux. Après un siècle, les deux fanfares ont enfin trouvé leur place ici, comme les vignes et les randonneurs. ●



L'actuelle église de Lens, construite 1843-45, a connu depuis deux restaurations, une en 1907 et la dernière en 1975-76. Son intérieur est d'une grande unité et d'une sobriété respectée par les restaurateurs.



À gauche, David, le patron du Café Cher-Mignon.

À droite, Nicolas Bagnoud, vigneron.

SITUATION

► **Le canton du Valais** s'étend au sud de la Suisse, entre l'Oberland bernois et les Alpes pennines. Le Rhône y prend son élan avant de se jeter dans le lac Léman. Ses montagnes comptent plusieurs sommets de renom, parmi lesquels la pointe Dufour (4 634 mètres d'altitude), le Weisshorn (à 4 505 m) et, bien sûr, le mythique Cervin (4 478 m). Le Valais est bilingue : la frontière linguistique se place entre Sierre la francophone, et Salgesch, germanophone.

COMMENT Y ALLER ?

► **En voiture**, on y accède par l'autoroute A9 jusqu'à Sierre, puis direction Crans-Montana.
 ► **En train**, avec la SNCF ou la CFF jusqu'à Sion ou Sierre, puis en bus ou funiculaire jusqu'à la station avec la Compagnie de chemin de fer et de bus Sierre-Montana-Crans : cie-smc.ch
 ► **Sur place**, on se déplace avec le réseau de navettes gratuites.

► **Renseignements** à l'Office de tourisme :
 ☎ 00 41 848 22 10 12,
crans-montana.ch et
information@crans-montana.ch

QUAND Y ALLER

► **Du printemps à l'automne**, quand la neige est remontée.

AVEC UNE AGENCE

► **Huwans clubaventure** propose une randonnée de 5 jours « en liberté » autour du Val d'Anniviers à la découverte des vignobles, forêts et alpages du Valais. Voyage en individuel, à partir de 950 €. huwans-clubaventure.fr

VALAIS WINE TOUR

► **Catherine Antille**, accompagnatrice en montagne, guide du patrimoine et spécialiste du vin, connaît tous les secrets de la région. Elle vous les livre volontiers au cours d'une balade le long des bisses ou dans les vignobles.
 ☎ 00 41 79 225 40 54
valaiswinetours.com

RANDONNER AU FIL DES BISSES

► **La commune** compte plus de 50 km de bisses. Si on ne devait en proposer que trois : le bisse du Roh, qui est sans doute le plus impressionnant, sauvage et aérien ; le grand bisse du Lens qui, sur 14 km, traverse tous les étages de la montagne ; plus parcouru mais très bucolique, le bisse du Tsittoret offre un panorama superbe sur les sommets. La plupart des bisses sont sans difficultés mais certains peuvent comporter des passages très exposés. Équipez-vous de bonnes chaussures et, en cas de terrain humide, redoublez de prudence.

DÉGUSTER

► **Cave Bagnoud**
 Comme souvent dans le Valais, ce vignoble est composé d'une myriade de petites parcelles réparties sur plusieurs coteaux. Cette diversité engendre une palette de vins soignés et originaux. La cave se trouve au milieu des vignes à Flanthey. Il est possible de goûter les vins de Nicolas et de ses deux fils, Régis et Simon, en prenant rendez-vous.
 ☎ 00 41 79 303 18 71
bagnoudvins.ch

► **Les vins de Joël Briguet** ont acquis depuis vingt-cinq ans une large renommée dans le Valais. Située à Flanthey, la cave organise régulièrement des événements autour des vins, dégustation possible.

☎ 00 41 27 458 46 22,
cavelaromaine.com

► **Pour s'immerger** dans le Valais jusqu'au bout des papilles, les fromages et séracs artisanaux de Charles-André et Doris Mudry à Lens.
 ☎ 00 41 79 628 25 32,
mondraleche@bluewin.ch

► **Le café Cher-Mignon** : saveurs et bonne humeur règnent dans ce bistro gastronomique de Chermignon, sur la commune de Crans-Montana. Dans un coin de la salle, on peut admirer la coupe que la Cécilia, le Brass Band local, a chipé aux Anglais à leur propre concours, le British Open Brass Band Championships en 2017.
 ☎ 00 41 27 483 2596,
cafechermignon.ch

LE CONTINENTAL

► **Au Continental**, délicieux choix de plats raffinés et une terrasse orientée plein sud. ☎ 00 41 27 481 49 28,
lecontinental.ch

HÉBERGEMENT

► **Hôtel Valaisia** : sur le haut de la station, ce grand hôtel offre un accès à un spa et à une piscine saline. Offre spéciale lecteurs *Passion Rando* du 9/06 au 14/10/2018 (85 € la nuit en 1/2 pension). Voir offre détaillée page 89.
 ☎ 00 41 27 481 26 12
hotel-valaisia.ch

RENDEZ-VOUS

► **3-4 mars 2018**, la Coupe du monde de ski alpin Dames.
skicm-cransmontana.ch
 ► **29-31 mars 2018**, Salon des vins et terroir, dégustation des vins locaux
 ► **En septembre**, à l'occasion de la « désalpe », les vaches défilent dans Crans-Montana
 ► **Plus d'activités**
surcrans-montana.ch

À LIRE

► **Bisses de légende**, de Johannes Gerber, paru en 2008 chez Monographic. Des itinéraires, mais aussi des anecdotes et des légendes.
 ► **Les vignes maudites**, paru en 2000 chez Monographic. Pascal Thurru et Paul Erni, les auteurs, rouvrent le dossier brûlant de la rébellion des vigneron valaisans face à la destruction de leurs vignes par les autorités.
 ► **Valais Romand, du Lac Léman à Sierre, les 50 plus belles randonnées**, par Michael Waeber et Hans Steinbichler paru chez Rother en 2002.