

# LES VISAGES DU VALAIS.

Les Visages du Valais.  
© 2019 Valais/Wallis Promotion  
Tous droits réservés.

## VALAIS/WALLIS PROMOTION

Rue Pré-Fleuri 6  
Case postale 1469  
CH-1951 Sion

027 327 35 90  
info@valais.ch  
valais.ch



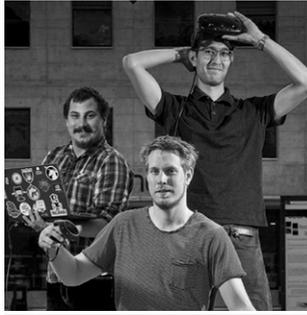
GRAVÉ DANS MON CŒUR.

ÉDITION 2019



GRAVÉ DANS MON CŒUR.





## Les Visages du Valais.

Le Valais est un canton ouvert, créatif et dynamique, qui sait innover et qui ose allier la tradition à la modernité.

Le Valais, c'est les Valaisannes et les Valaisans aux idées exceptionnelles, à l'histoire hors du commun, au style de vie unique, aux passions débordantes.

Mais aussi ces Valaisannes et Valaisans de cœur qui ont fait du Valais leur patrie ou y ont réalisé le projet d'une vie.

Ce sont ces facettes que «Les Visages du Valais» présente – un Valais loin des clichés.

## «La montagne reste pour moi l'un des endroits les plus étourdissants qu'il m'ait été donné d'explorer.»

Après une enfance passée entre le Valais et le Québec, des voyages de la Côte Ouest des États-Unis jusqu'en Océanie en passant par l'Amérique centrale et un apprentissage de marin sur le Pacifique, c'est à Nendaz que le Franco-Valaisan Florian Bouvet-Fournier (32 ans) s'est installé. Ce passionné de freeride a ouvert il y a deux ans son atelier de photographie et de film, au pied de la montagne.

Florian Bouvet-Fournier ne se sépare jamais de son objet fétiche, son appareil photo. «J'ai toujours aimé partager ma passion visuellement. Au début, je captuais des images pour moi, puis j'ai commencé à les partager sur les réseaux sociaux. De fil en aiguille, des opportunités se sont présentées en Valais. Cela fait maintenant deux ans que j'en vis.» Le Nendard d'origine a ouvert sa galerie et son atelier photo au cœur de la station de son enfance, toutefois non sans hésitation. «Je craignais que ce pied-à-terre ne devienne un frein pour vivre d'autres aventures.» En effet, le pérégrin passe sa vingtaine à sillonner le globe, ne s'attardant jamais plus de huit mois au même endroit : «J'ai commencé des études universitaires en anthropologie. Mais je me suis vite rendu compte que c'était sur les

routes que je voulais découvrir l'espèce humaine, et non sur les bancs d'école.» Une curiosité du voyage qu'il cultive depuis son enfance déjà, lorsque ses parents ont décidé d'émigrer au Québec : «J'avais 12 ans à l'époque. Je me rappelle avoir été très motivé à déménager. Les grands horizons, la mentalité américaine, la faune sauvage, tout ça me faisait rêver.»

### Après des pérégrinations autour du monde, il revient en Valais.

À 20 ans, il interrompt ses études universitaires pour descendre la Côte Ouest américaine en vélo. Une expédition qui le conduit au Nicaragua puis au Costa Rica, où il fait du WWOOFing, un mode de vie partagé internationalement par les voyageurs qui consiste à travailler dans une ferme organique en





échange du gîte et du couvert. Quelques années plus tard, il rejoint l'Océanie, sans se fixer de date retour. Après une saison de cueillette en Australie et de vendanges en Nouvelle-Zélande, il s'embarque dans un apprentissage de marin sur le Pacifique. Une «croisière» qui laissera ses marques : «À bord, je lisais les aventures vécues 20 ans plus tôt par le capitaine de notre voilier. Lors d'une de ses expéditions, son navire a chaviré près des côtes néo-zélandaises, naufrage malheureusement fatal pour une jeune passagère. Lors de notre première semaine de navigation, nous nous sommes retrouvés confrontés à une violente tempête venue de l'Antarctique. Ce que je lisais, je le vivais. Ce souvenir me revient fréquemment lorsque je dors ou médite.» L'aventurier clôt son périple de deux ans par une étape dans ses montagnes natales, qu'il découvre pour la première fois enneigées depuis qu'il les a quittées à l'âge de 12 ans. La piqure est instantanée.

#### **Ainsi commence la compétition.**

Passionné de sports d'hiver depuis tout petit, Florian Bouvet-Fournier se met à la «planche à neige» à 10 ans. Sur les «collines» de l'Est du Québec, plaque tournante du freestyle urbain, il reste dans les coulisses et capture avec sa caméra les prouesses de ses acolytes. Lors de son retour en Valais, les choses prennent une toute autre dimension : «Cette fois, c'était la haute montagne qui s'offrait à moi.» Dès sa deuxième saison hivernale au cœur des 4000, il se lance dans la compétition de freeride, poussé par l'enthousiasme de ses amis saisonniers. Pour lui, il était simplement question «d'apprivoiser la poudreuse et des pentes plus raides». Il compte à son palmarès une 2<sup>e</sup> place aux Championnats européens du Freeride World Qualifier et est le premier et unique détenteur du titre de Champion suisse de freeride (l'édition de

ce championnat n'ayant eu lieu qu'une seule fois). À 32 ans, après une année de pause suite à une blessure, il se relance dans la compétition : «Je n'ai jamais été autant en forme que maintenant. En freeride, c'est au niveau de l'expérience que l'on peut tirer son épingle du jeu.»

**Une passion qu'il partage.**

***«Dans 10 ans, c'est fort possible que je sois ici... ou bien ailleurs. Mais j'aimerais beaucoup investir dans un chalet à Nendaz... au pied de la montagne.»***

Le vagabond dans l'âme s'est finalement installé, en Valais. Pour rider, mais aussi parce que la topographie de la région et la diversité de ses paysages — entre plaine urbaine et vallées montagnardes — lui permettent de toucher à tout professionnellement. «Cet hiver est le huitième consécutif que je passe à Nendaz. La montagne reste pour moi l'un des endroits les plus étourdissants qu'il m'ait été donné d'explorer.» Derrière chaque photo, chaque film, se cache un dénominateur commun : «Le moteur de mon travail est de pouvoir témoigner de ma passion, mais aussi de la passion des gens, de l'émotion d'un mariage à la fierté d'un vacher qui présente ses bêtes.» Le nomade se serait-il sédentarisé ? «Dans 10 ans, c'est fort possible que je sois ici... ou bien ailleurs. Mais j'aimerais beaucoup investir dans un chalet à Nendaz... au pied de la montagne.»

## La virtualité au bénéfice de la réalité.

S'entraîner en toute sécurité à secourir des victimes d'avalanche : Loïc Berthod (24), Jeff Zufferey (24) et Robert Seligmann (23), réunis sous la start-up du nom de « Transcend », ont développé un programme de réalité virtuelle simulant des interventions médicales en haute montagne. Les jeunes entrepreneurs ont pour ambition de créer un monde totalement immersif afin de faciliter la formation des sauveteurs et de les entraîner au mieux à affronter l'imprévisibilité du terrain. Leur démarche leur a valu le prix « Coup de cœur du Jury » lors du plus grand hackathon santé de Suisse.

23-25 mars 2018 : le week-end où tout a commencé. Le week-end où Loïc Berthod, Jeff Zufferey et Robert Seligmann ont participé au « Hacking Health Valais », manifestation qui réunit développeurs, concepteurs, ingénieurs, start-ups et professionnels de la santé à la SUVA de Sion. Objectif : hacker le domaine de la santé en 48 heures. Lorsque le Groupe d'Intervention Médicale en Montagne (GRIMM) y a présenté la nouvelle formation qu'il souhaitait développer, à savoir un programme de simulation de sauvetage en situation dangereuse, les trois camarades ont immédiatement été interpellés. « Dans notre tête, tout est allé très vite. Qui dit simulation dit réalité virtuelle. De plus, les montagnes font partie

intégrante de notre environnement quotidien », raconte Loïc Berthod, chargé de la scénarisation de l'application.

Les trois Valaisans à la tête de leur start-up se sont rencontrés lors de leur Bachelor en Informatique de Gestion à la HES-SO Valais-Wallis de Sierre. Leur union fait leur force, au présent et au futur, car chacun a décidé de se spécialiser dans un domaine différent en Master : Robert se focalise sur le développement de logiciel et les technologies informatiques dans une université en Finlande ; Jeff se concentre sur le développement de jeux-vidéo pour approfondir l'immersion des univers virtuels et leurs mécaniques dans la filière de « game



development» à Saxon ; et Loïc est en technologies éducatives à Genève, où il essaie de comprendre comment la technologie, liée à la psychologie et à la pédagogie, peut être au bénéfice de la formation. L'alliance de leurs compétences permet aux trois partenaires de proposer un service complet.

**«C'est une alliance entre deux univers : la santé et l'informatique. Le GRIMM est arrivé avec un problème, et nous avons essayé de leur apporter une solution innovante.»**

**Un travail ? Non, une passion.**

«Lors du hackathon, nous avons collaboré durant 48 heures non-stop avec le GRIMM afin de mettre sur pied les fondations du projet. Celui qui parmi nous s'est le plus reposé, c'était moi, et j'ai dû dormir six heures sur les deux jours», se souvient-il. Lorsqu'ils sont dans leurs codes, rien n'arrête ces passionnés d'informatique, qui ne dorment que «parce qu'il le faut». Loïc ne compte pas ses heures. En parallèle à ses études de Master, il est ingénieur pédagogique stagiaire à la HES-SO Valais-Wallis, gère une société de cannabis intégrale et travaille majoritairement sur le projet en collaboration avec le GRIMM. Ce dernier consiste en un casque qui projette l'utilisateur dans l'univers de la montagne où il doit porter secours à une victime. Les variables de la situation (état du patient, conditions météorologiques, déclenchement d'une



avalanche, etc.) sont définies par les professionnels du GRIMM. «C'est une alliance entre deux univers : la santé et l'informatique. Le GRIMM est arrivé avec un problème, et nous avons essayé de leur apporter une solution innovante. Pour l'instant, il s'agit d'un projet pilote, car la technologie n'est pas aboutie. Notre but, dans un ou deux ans, est d'arriver à simuler tout l'univers dans une salle, où le visuel serait accompagné du son, de la sensation du vent, du froid, de la pluie, etc. Mais pour y arriver, on doit encore bosser», sourit Loïc.

**La réalité virtuelle... l'avenir ?**

Grâce à leurs avancées, espèrent-ils placer la réalité virtuelle au même rang que les révolutions de l'imprimerie, l'électricité ou encore l'ordinateur quantique ? La réponse de Loïc est catégorique : «Non. Certaines personnes ne vont jamais utiliser la réalité virtuelle, voire même ne jamais savoir qu'elle existe.» C'est lors du «World Virtual Reality Forum» à Crans-Montana il y a deux ans que Loïc et ses amis découvrent les possibilités qu'offre cette nouvelle technologie. Curieux, ils continuent d'explorer cette voie, guidés par une ambition utilitaire, pédagogique. «La réalité virtuelle est une méthode complémentaire, elle ne pourra jamais suppléer une formation en santé traditionnelle, ne serait-ce qu'au niveau des gestes médicaux qui doivent être effectués au millimètre près. Elle peut par contre faciliter l'apprentissage et réduire les risques de certains exercices, en l'occurrence pour le sauvetage en montagne, mais aussi pour les professions liées au feu, à l'eau ou encore au nucléaire.» Vainqueurs du prix «Coup de cœur du Jury» lors du hackathon 2018, Loïc, Jeff et Robert se font gentiment connaître sous l'entité «Transcend», dont la définition en anglais «aller au-delà des limites» traduit bien leurs intentions.

#### **Qu'est-ce qu'un «hackathon» ?**

Un hackathon est un événement lors duquel des développeurs volontaires se réunissent pour faire de la programmation informatique collaborative. Contraction de «hacker» et de «marathon», le but d'une telle manifestation est d'investir un domaine (qui peut être lié à la santé, à l'économie, au tourisme, etc.) sur une période courte et intensive, généralement lors d'un week-end. Les porteurs de projets retenus donnent leurs directives à une équipe d'informaticiens, dont l'objectif est de créer le plus rapidement possible un prototype d'application prêt à fonctionner. À l'issue de la compétition, un jury récompense les vainqueurs.

## Tanya Barany, entre force des montagnes et délicatesse des feuilles.

Une musique inspirée de la puissance des montagnes valaisannes environnantes, mais également de la douceur des feuilles accrochées aux arbres : l'environnement musical «Dark Pop» de Tanya Barany, 25 ans, contraste drastiquement avec les musiques plus conventionnelles écoutées dans son Haut-Valais natal. D'une mère anglaise expatriée et d'un père berger lors de son temps libre, Tanja Zimmermann, de son vrai nom, est une enfant du village de Visperterminen. Extrovertie et passionnée par les sons rock et pop, elle attrape le virus de la scène et de la performance dès son plus jeune âge. Tanya Barany, de son nom de scène, a sorti dernièrement son premier album «Lights Disappear».

À tout juste 6 ans, Tanja commence déjà à gratter les cordes d'une guitare et découvre les joies liées à la musique. Puis, les choses s'enchaînent très vite. Du haut de ses 11 ans, la Tärbineri fait ses premiers pas lors d'un concert pour les enfants. Guitare à la main, elle se montre déjà très à l'aise sur scène. C'est à 13 ans qu'elle fonde un Girls Band «LABYRINTHzero» avec deux amies. Enregistrement d'un EP (un mini-album de 4

à 6 titres en moyenne), nombreux concerts, une tournée en Italie en tant que groupe officiel d'un téléthon, la jeune musicienne gagne très rapidement en expérience. Tanja s'oriente alors sans surprise vers des études en musique, jazz puis pop, et développe son personnage de scène à l'occasion de son projet de Bachelor. Tanya Barany est officiellement née en avril 2016.





**La nature valaisanne : une inspiration par contraste.**

Pour la jeune musicienne, il est essentiel de se recentrer sur soi-même afin de prendre le temps de s'écouter et de relâcher la tension du quotidien. Quand il est temps de composer des nouvelles chansons, la tranquillité de son village natal devient un vrai lieu de ressourcement. Plus particulièrement, dans le chalet qui appartient à ses grands-parents. «J'essaie d'y aller régulièrement, surtout en été. Là, on a la paix, tout simplement. On peut vraiment prendre le temps de réfléchir», souligne Tanja. Pour trouver l'inspiration, c'est par conséquent tout naturellement qu'elle se tourne vers la nature, et pas n'importe laquelle, celle du Valais. «Je trouve que le Valais est vraiment spécial. Je ne peux presque pas le décrire. Il y a cette force de la montagne mais en même temps, tout est si délicat. Chaque feuille, l'air frais... je trouve ce contraste tellement beau.» Ce sont d'ailleurs ces contrastes mélangés à son univers émotionnel qui ont inspiré son premier album, «Lights Disappear».

**Des «Cozy Concerts» pour favoriser un échange musical.**

Promouvoir un échange musical entre le Valais et le reste de la Suisse, voilà la raison principale pour laquelle les «Cozy Concerts» ont vu le jour. Environ huit concerts intimistes sont organisés durant l'année dans le «Bistrot Home From Home» de Visperterminen tenu par sa maman et deux amies anglaises. L'objectif étant de faire connaître le Valais comme un endroit magnifique aux autres musiciennes pour y amener des nouvelles musiques. «Dans le Haut-Valais, il y a peu de nouveautés. Je trouve ça dommage. C'est pourquoi je trouve important de prendre les devants. De manière générale aussi, je veux montrer qu'il y a de la musique géniale en Suisse», explique Tanja d'un ton déterminé.

Même si elle joue de temps à autre dans le bistrot de sa maman, elle explique également que sa «musique a besoin de place pour se déployer.» C'est ainsi que la jeune musicienne exprime sa préférence pour des plus grandes scènes, en particulier lorsqu'elle joue avec son groupe.

***«Je trouve que le Valais est vraiment spécial. Je ne peux presque pas le décrire. Il y a cette force de la montagne mais en même temps, tout est si délicat... je trouve ce contraste tellement beau.»***

## «La liberté de travailler dans la nature se mérite.»

Depuis près de 40 ans, Gérard Varone exerce sa passion d'agriculteur. À bientôt 50 ans, il est à la tête, avec son frère aîné, du plus grand et ancien pré-verger de Suisse. L'exploitation familiale basée à Bramois existe depuis quatre générations. En tant qu'agriculteur des temps modernes, Gérard Varone travaille sans cesse au développement de son entreprise. Il y a deux ans, il relève un grand défi : le passage au bio.

En route pour souffler ses 50 bougies, Gérard Varone compte à son actif plus de 40 années d'expérience dans le domaine de l'agriculture. Depuis 2009, il est à la tête, avec son frère Jean-Paul (54 ans), de l'entreprise familiale située à Bramois. S'il a préservé le concept centenaire du pré-verger, un biotope naturel où bétail et arbres fruitiers cohabitent, il s'est lancé, il y a deux ans, le défi de passer d'une production intégrée à une production 100% biologique. «Nous avons pris un énorme risque, car si une maladie s'était développée, nous aurions pu tout perdre.» Une transition qui a d'abord débuté par l'arrêt progressif de l'utilisation de pesticides, pour n'en arriver qu'à un, puis à zéro. «L'avantage de cultiver en Valais est que nous bénéficions d'un climat chaud et relativement sec, idéal pour la production fruitière.» Outre le respect d'un cahier des charges et des contrôles très stricts, la production bio nécessite une anticipation

continue. «Anciennement, si on constatait un peu de tavelure sur les pommes, nous passions le produit chimique et la maladie était stoppée nette. Tandis qu'aujourd'hui, si le champignon apparaît, nous essayons de freiner son développement, mais nous ne pouvons plus l'arrêter avec des moyens uniquement naturels. Mieux vaut donc prévenir que guérir, comme on dit.»

### «Être agriculteur, c'est comme être médecin généraliste.»

Depuis quatre générations, l'emblème du pré-verger est la pomme, et notamment la Reinette du Canada, une variété utilisée principalement pour les tartes. Gérard Varone travaille d'ailleurs encore sur des arbres nonagénaires, plantés par son arrière-grand-père. Si l'agriculteur a conservé l'âme du plus ancien verger de Suisse, il l'a toutefois fait évoluer. «Aujourd'hui, nous sommes obligés d'avoir





des cultures rentables. Lorsque nous plantons de nouveaux arbres, nous les alignons afin d'intensifier la récolte.» En 2018, près de 1,8 million de kilos de fruits ont été cueillis sur les 90 hectares du domaine. Avec l'introduction des abricots et des poires, les récoltes s'échelonnent désormais entre juin et octobre. «Le métier d'agriculteur est comparable à celui de médecin généraliste : on doit savoir tout faire.» L'été, les efforts sont consacrés à la récolte intensive des fruits, puis à leur vente. L'hiver, les fruits stockés sont triés et partent en direction des supermarchés. Toute l'année, il faut «faire tourner la boîte». Plus à l'aise dans le domaine de l'arboriculture et dans les tâches financières et administratives, Gérard Varone gère la vente, les contacts avec les fournisseurs, la comptabilité ou encore le personnel (durant la haute saison, l'entreprise emploie jusqu'à 40 collaborateurs). Son frère Jean-Paul s'occupe quant à lui du parc machines, mais aussi du bétail qui fournit l'engrais en suffisance pour l'ensemble de l'exploitation.

### **Une collaboration familiale dès le plus jeune âge.**

Arrière-grand-père, grand-père, père, oncle, cousin, fils : une passion pour l'agriculture qui se transmet dans la famille, de génération en génération. Depuis leur enfance, Gérard Varone et son frère sont intrigués par la vie à la ferme. «C'est un métier qui m'a toujours plu. Petit, je suivais mon père partout. Avec mon frère, on conduisait le tracteur, on chassait les vaches, on aidait aux foins. La nature a toujours été un endroit où je me sentais bien.» À l'école, il suscite les interrogations de ses camarades lorsqu'il confie son désir de devenir agriculteur. «Tout le monde me disait que c'était un travail dur, pénible. J'étais le seul de ma classe à avoir cette vocation.» Après trois années d'études à l'École d'Agriculture du

Valais à Châteauneuf, Gérard Varone part en Allemagne suivre des cours de langue et poursuit sa formation dans le Haut-Valais. À 22 ans, il revient dans l'entreprise familiale, qu'il ne quittera plus. En 2009, suite au décès de son père, il reprend les rênes de l'exploitation. Son CFC d'employé de commerce, qu'il a obtenu en cours du soir, et ses formations continues en marketing et management lui donnent les clés pour relever ce défi. À 50 ans, pense-t-il maintenant à la relève ? «J'ai trois filles, mais qui ne sont pas très motivées à conduire les tracteurs ! Elles m'aident plutôt dans les tâches administratives. Si l'une d'elles souhaitait reprendre l'entreprise, cela me ferait très plaisir, mais il faut qu'elle en ait vraiment envie. C'est un métier qui demande beaucoup d'investissement. La liberté de travailler dans la nature, ça se mérite.»

### **Qu'est-ce qu'un pré-verger ?**

Le pré-verger bramoisien est le plus ancien verger du Valais, et même de Suisse. Il s'agit d'un biotope naturel unique en Valais, où faune et flore variées cohabitent. Le pré-verger est né il y a une centaine d'années. À l'époque, tous les villageois possédaient des vaches, qu'ils laissaient paître dans les champs. La plaine du Rhône était alors recouverte de prairies, que les gens fauchaient le temps venu, et dont le foin nourrissait les bêtes. Les paysans ont ensuite commencé à planter des arbres dans ces mêmes prairies, dont les fruits étaient dédiés à leur consommation personnelle. Petit à petit, le pré-verger s'est créé. L'herbe est ainsi destinée aux vaches, et les fruits aux hommes. Ce type de culture procure notamment un maximum d'ensoleillement aux arbres, puisqu'ils sont plantés à plusieurs mètres les uns des autres.

**Plus d'informations sur le pré-verger bramoisien :** [www.fruits-bramois.ch](http://www.fruits-bramois.ch)  
**Découvrir le pré-verger en vidéo :** [www.valais.ch/pre-verger](http://www.valais.ch/pre-verger)

## Des randonnées en nature pour remonter le temps.

Entre construction de bisses pour canaliser les ressources en eau, apparition d'une viticulture commerciale tardive ou encore préservation de la châtaigneraie de Fully comme paravalanche, le Valais regorge d'histoires provenant d'un héritage unique qui passionne Anne Carron-Bender. Guide du patrimoine et accompagnatrice de randonnée, la Fulliéraine de 55 ans se spécialise depuis près de dix ans dans l'histoire du patrimoine valaisan. C'est à travers la marche, au fil des bisses, des mines, des vignobles et des différentes thématiques qui rendent l'histoire du Valais si particulière, qu'elle transmet ses connaissances aux avides de découverte et passionnés de nature. Prochain objectif : ajouter une nouvelle corde à son arc en devenant guide ornithologue diplômée.

Avec près de 20 ans d'expérience en tant qu'agente de voyages, c'est à 45 ans qu'Anne Carron-Bender décide de se réorienter et de changer son fusil d'épaule. « Mon activité d'agente de voyages me menait parfois à la recherche de guides. Un jour, j'ai eu envie de passer de l'autre côté du bureau et devenir moi-même la personne du terrain. J'avais beaucoup d'intérêt pour le patrimoine et des questions quant à ce qui s'était passé à l'époque », explique-t-elle. Amoureuse de la nature, de la course à pied mais également de l'histoire, sa reconversion débute par une formation sur trois

ans de guide-interprète du patrimoine (GIP). Elle devient ainsi la première GIP du canton. Suivie en parallèle, une autre formation nommée « Patrimoine & Tourisme », lui permet d'approfondir ses connaissances sur le Valais et son histoire. Deux travaux consécutifs sont alors rédigés sur la thématique de la lutte de l'eau en Valais faisant d'elle une spécialiste dans ce domaine. Le premier se concentre sur la lutte pour l'eau sous le titre « Les faces cachées du bisse du Torrent-Neuf », alors que le deuxième parle de la lutte contre l'eau à travers l'histoire du Rhône jusqu'à sa troisième correction.





L'envie toutefois d'allier ses nouveaux acquis à sa passion du sport la pousse tout naturellement à se tourner vers un brevet fédéral d'accompagnatrice de randonnée. Anne Carron-Bender transmet depuis l'histoire du patrimoine valaisan, qu'il soit naturel ou culturel, à travers la marche dans la nature ou de visites guidées dans les villes.

**«Sans l'eau et sans les bisses, l'histoire du Valais n'existerait pas.»**

Spécialisée notamment dans les bisses, cette passionnée de nature partage avec ses clients l'histoire de ces canaux d'irrigation qui ont façonné l'histoire du Valais. «Les bisses lient la randonnée, l'histoire – humaine, géographique et politique – et la convivialité. Un bisse mis sous tunnel, par exemple, raconte l'évolution des techniques de perçage ou encore le choix de la politique valaisanne de développer son agriculture et sa viticulture», explique avec passion Anne Carron-Bender. Consciente que les bisses sont de réels vestiges de nos ancêtres, la guide du patrimoine se passionne pour ces canaux qui reflètent l'histoire d'un Valais qui a, d'une part, su s'adapter à son environnement alpin et qui, d'autre part,

représente un patrimoine dont les autochtones ont hérité de leurs prédécesseurs. «Je me sens connectée à mes ancêtres et investie d'une mission : valoriser leur travail d'antan. Pour moi, le patrimoine est le vestige d'un passé que nous devons préserver et transmettre», précise-t-elle.

**«Je me sens connectée à mes ancêtres et investie d'une mission : valoriser leur travail d'antan.»**

Bisses, mines, vignoble, hydro-électricité, peu importe la thématique tant que la marche peut être utilisée comme moyen de transport pour aller à la rencontre d'une histoire. En fin de compte, Anne Carron-Bender se définit comme un intermédiaire entre un scientifique, un géographe, un vigneron et le tout public qui souhaite en savoir plus sur le Valais et son histoire.

**Qu'est-ce qu'un guide(-interprète) du patrimoine ?**

Le ou la guide-interprète du patrimoine fait découvrir à différents types de groupes les différents patrimoines d'une région et ce, de manière interactive. La marche n'est pas utilisée comme un but en soi mais permet de faire connaître les différentes richesses du patrimoine d'une manière différente au niveau notamment de la nature, des activités humaines, de l'histoire ou encore de l'interprétation du paysage. L'échange et l'interactivité sont privilégiés lors des excursions.

**Qu'est-ce qu'un accompagnateur de randonnée ?**

L'accompagnateur ou l'accompagnatrice de randonnée encadre un groupe de personnes dans des milieux montagneux dans le cadre d'une sortie trekking, randonnée ou raquettes à neige. Lors des excursions, des thématiques variées liées à la faune, à la flore ou à la géologie sont, entre autres, traitées. Leurs domaines d'action s'étendent jusqu'à ce que l'utilisation d'équipements d'escalade et de glacier deviennent nécessaires.

**Plus d'informations sur Anne Carron-Bender :**  
[www.baindair.ch](http://www.baindair.ch)

## Line Dorsaz, porte-drapeau du Valais, et un peu de la Suisse, à la Fête des Vignerons.

Line Dorsaz était l'ambassadrice officielle du Valais lors de la Fête des Vignerons qui s'est déroulée cet été à Vevey. Cette jeune vigneronne de Fully, qui n'avait que deux ans lors de la dernière édition en 1999, a endossé le rôle de banneresse durant toute la durée de l'événement. Entre fierté et pression, elle a tenté de valoriser sa profession et de mettre en avant les nombreux cépages valaisans. Elle a souhaité aussi inciter les autres cantons à travailler main dans la main pour faire connaître les vins suisses dans le monde entier.

Line Dorsaz rêvait de devenir animatrice radio. Elle est devenue viticultrice. Ce qui l'intéressait dans l'idée de faire de la radio, c'était de pouvoir raconter des histoires sur le terroir. Finalement, elle laisse exprimer son talent en utilisant ses mains plutôt que sa voix. Au lieu de caresser les oreilles des auditeurs, elle caresse les papilles des amateurs de vins. L'objectif est atteint, elle raconte à travers son métier des choses

sur le terroir. Quand elle nous explique, par exemple, pourquoi son vin favori est l'Humagne rouge, on déguste ses paroles : «J'aime beaucoup ce cépage. Il est un peu sauvageon. Plus ou moins facile à dompter. Il demande de l'attention à la vigne et à la cave. Il ressemble aux gens de la montagne, en particulier aux Valaisans. Il a du caractère et il est en même temps très agréable.»





### **Le raisin n'est pas tombé loin du cep.**

Avec un grand-père pépiniériste et un père vigneron, le raisin n'est pas tombé loin du cep. La jeune vigneronne, même si elle préfère qu'on dise qu'elle est agricultrice ou paysanne, aime le travail de la terre. Elle bichonne la vigne pour qu'elle puisse produire le plus beau des raisins et le meilleur des vins. Avec son père, elle s'est lancée dans un projet de petite cave familiale. Ensemble, ils cultivent de vieux cépages autochtones ou qui ont une histoire en lien avec la région : Goron de Bovernier, Petite Arvine, Païen, Diolinoir et Durize (aussi appelé rouge de Fully). Pour la première fois cette année, ils ont produit environ 1500 bouteilles.

***«Pour moi,  
être vigneronne,  
c'est travailler  
avec les autres  
vignerons.»***

Avec ce projet, son objectif est de mettre en valeur le travail des vignerons. «On peut travailler sur mille facteurs dans le soin à la plante ou dans le soin au sol pour arriver à une vendange exceptionnelle. Après le travail à la vigne, tu peux suivre ton produit à la cave et voir les gens qui vont le déguster et l'apprécier. Ils vont retrouver dans le vin le travail de la vigne, l'endroit où elle se trouve, le caractère et la patte du vigneron. Ce dernier est un peu dans l'ombre mais il a le rôle le plus important. Si tu n'as pas une bonne récolte, tu ne feras jamais un bon vin», dit-elle fièrement.

### **«Pour moi, être vigneronne, c'est travailler avec les autres vignerons.»**

Quand on lui a demandé de mettre son travail de côté pendant plusieurs semaines pour représenter le Valais à la Fête des Vignerons, Line Dorsaz n'a pas trop hésité. Pour prendre sa décision, elle a quand même consulté le banneret valaisan de la dernière Fête des Vignerons qui lui a répondu simplement : Vas-y ! «Pour moi, c'était l'occasion de représenter les couleurs du plus grand canton viticole de Suisse et de dire ce que je pense sur la viticulture et sur la façon dont on la perçoit au sens large aujourd'hui. J'ai pu valoriser ma profession et en quelque sorte remercier les gens qui m'ont aidée à en arriver là. C'était l'occasion aussi de nous mettre tous ensemble, les Suisses, pour faire connaître au monde entier la diversité de nos cépages. On doit vendre du rêve. Ce rêve c'est qu'à chaque fois qu'on boit une gorgée de vin suisse, on vit une expérience unique. On n'a pas trop le choix, on doit travailler main dans la main», explique-t-elle. L'occasion était belle pour Line Dorsaz de le faire, puisqu'en 2019, la Fête des Vignerons a invité pour la première fois à Vevey tous les cantons suisses pour présenter leur région. La journée valaisanne, elle, a eu lieu le vendredi 26 juillet 2019.

## Ben Walker, un artiste qui s'exprime avec son vélo.

Ben Walker est un ancien vététiste professionnel. Mais c'est aussi et surtout un artiste. Son art ? Utiliser la nature, les racines et la terre pour dessiner des pistes de VTT de descente. Ses œuvres, vous pouvez les observer à Morgins et à Champéry. Ou mieux encore, les tester. Cet américain de 40 ans s'installe en Valais il y a une quinzaine d'années, lorsqu'il tombe sous le charme de Champéry. Après avoir longtemps cherché un lieu de vie idéal, il a un vrai déclic pour la station de la Région Dents du Midi. Nous l'avons rencontré pour qu'il nous parle de son coup de cœur et de ses coups de pioches.

Ben Walker est né à Tucson dans l'Arizona. Après ses études en finance dans le Colorado, il vit quelques temps en Alaska, puis voyage au Costa Rica pour faire du surf et réfléchir à son avenir. Là, il rencontre sa femme Corinne, une Suisse originaire d'Oberbipp dans le canton de Berne. Par amour, il décide de la suivre à Fribourg où elle fait ses études. Un jour, alors qu'il est en vacances à Châtel en France, il part en quête d'un lieu plus authentique. Il monte

au Pas-de-Morgins, se dirige vers le fond de la vallée et découvre la forêt du Grand Paradis. Ben a un déclic : « Il y avait cette mousse sur les arbres. Je me suis tout de suite senti à l'aise et je me suis dit : voilà, je n'ai plus besoin de chercher un endroit où habiter. Maintenant, il faut trouver du travail et apprendre la langue. Si je dois donner un lieu de rêve pour vivre, je ne me trompe pas trop si je cite Champéry. »



**«C'est une énorme chance de travailler dans mon domaine. J'ai réussi à trouver une vie de rêve où je me sens en permanence en vacances. Je le dois aussi en grande partie à Champéry. J'ai eu tellement de chance de trouver cet endroit.»**

### **Tracer des pistes qui rendront les gens heureux.**

Ayant trouvé l'authenticité qu'il cherchait, Ben s'installe avec sa femme à Champéry en 2004. À l'époque, il découvre dans la station valaisanne des gens détendus avec une joie de vivre qu'il n'avait encore jamais observée ailleurs. Une autre chose lui saute aux yeux, le potentiel de développement pour la pratique du VTT de descente. «Beaucoup de monde faisait ce sport à très haut niveau sans se prendre la tête. Je me suis dit : c'est génial ! C'est ce que je cherchais depuis toujours. Tout le monde bossait dur mais à côté s'amusaient à fond. J'ai bien aimé ce style de vie», explique-t-il. Depuis qu'il vit à Champéry, Ben s'engage pleinement dans le VTT de descente en mettant son expertise au service de la région. Ce vrai passionné dessine dans les détails les pistes de descente de Champéry et Morgins et dirige une équipe de shapers. Il aime tracer des pistes qui rendront les gens heureux et leur donneront le sourire. La piste parfaite selon lui ? «Celle qui te donne envie de remonter tout de suite parce qu'elle t'a donné les sensations d'être vivant. Le Bikepark Champéry - Morgins c'est une usine à bonheur», nous confie-t-il fièrement.

### **«Staycations» plutôt que «vacations».**

Son travail, il le considère presque comme des vacances. «C'est une énorme chance de travailler dans mon domaine. J'ai réussi à trouver une vie de rêve où je me sens en permanence en vacances. Je le dois aussi en grande partie à Champéry. J'ai eu tellement de chance de trouver cet endroit.» Un endroit qu'il n'est pas près de quitter. D'ailleurs, il ne le quitte même pas pour les vacances. Ben ne parle plus de «vacations» mais de «staycations» puisqu'il passe la plupart de ses vacances, chez lui, en Valais.



## Dominic Zurbriggen, la vie sur l'alpage d'un illustrateur de bandes dessinées.

Dominic Zurbriggen exerce sa passion du dessin dans un cadre idyllique et plutôt atypique. C'est dans un vieux mayen en bois datant de 1766 dans le hameau de Furgstalden et situé à 1900 mètres d'altitude au-dessus de Saas-Almagell, que ce Haut-Valaisan de 38 ans a déposé ses valises. Illustrateur et dessinateur de livres pour enfants, il s'inspire de la vue éblouissante sur les sommets de 4000 mètres pour donner vie à ses idées. Des premières idées qui jaillissent sur des feuilles blanches et des carnets de croquis mais qui sont rapidement retranscrites sur son outil de travail principal, la palette graphique. Si vivre dans un chalet d'alpage au milieu de la nature est un choix de vie, il n'est pas pour autant question de délaissier le confort et la technologie du 21<sup>e</sup> siècle.

À la fin de son apprentissage de gestionnaire du commerce de détail à Zermatt, Dominic Zurbriggen se destinait à reprendre le magasin de sport de ses parents mais les choses ne se sont pas passées comme prévu : la passion du dessin et la découverte de l'univers de la bande dessinée et des romans graphiques le poussent finalement

vers une nouvelle formation. En 2002, l'enfant de Saas-Grund s'installe dans un petit studio de la vieille ville de Sion et débute ses études à l'école d'art de Saxon, l'EPAC. Quatre ans plus tard, un Bachelor en Art Séquentiel en poche, c'est en tant qu'indépendant que Dominic se spécialise dans l'illustration 2D.





### **Un métier non conventionnel dans un environnement traditionnel.**

Dominic Zurbriggen quitte en 2006 son petit studio de la capitale valaisanne et emménage dans un mayen traditionnel de la vallée de Saas situé non loin de l'Almagellalp. Un chalet d'alpage authentique dont la touche de modernité est apportée par de nombreuses bandes dessinées colorées et divers outils technologiques indispensables au travail d'un illustrateur. «J'adore habiter à Furggstalden parce que je suis seul mais pas déconnecté pour autant. En tant qu'illustrateur, j'ai besoin de la technologie. C'est indispensable pour moi de m'inspirer en allant sur internet, d'être réactif quand un client me contacte par e-mail ou tout simplement pour publier mes dessins sur mon compte Instagram qui est en quelque sorte ma carte de visite», explique Dominic. «Mais je ne suis pas un ermite à 100%», précise-t-il en souriant. «Je prends régulièrement mon vélo électrique jusqu'à Saas-Grund pour voir ma famille et mes amis.» Des idées pleines la tête et un besoin d'être en contact direct avec la nature, Dominic Zurbriggen ne se verrait plus vivre ailleurs. «J'aime voyager, mais je reviendrai toujours. Le Valais a une force que je ne peux pas expliquer. Mon amour pour ma patrie n'est pas rationnel.» Véritables sources d'inspiration, la diversité des paysages valaisans ainsi que la proximité avec la nature lui permettent de retranscrire sur papier, puis sur écran, le flux d'idées qui envahit son esprit.

### **Sensibiliser à la problématique du climat à travers l'illustration.**

Après avoir créé une bande dessinée sur les légendes haut-valaisannes et réalisé de nombreuses illustrations pour le spectacle «Papagallo & Gollo», le dessinateur de Saas-Grund s'est récemment lancé dans un projet encore plus ambitieux. Depuis quelques mois, Dominic travaille en collaboration avec

un ami spécialiste en jeu vidéo sur un projet quelque peu futuriste. Il raconte une histoire, qui se déroule dans des paysages sauvages et dans des conditions extrêmes, à travers laquelle il souhaite mettre en lumière la problématique actuelle du climat. «Depuis que j'habite dans mon mayen, je suis inspiré par ce qui se passe autour de moi.

**«J'adore habiter à Furggstalden parce que je suis seul mais pas déconnecté pour autant.»**

Avec ce projet de bande dessinée et de jeu vidéo, j'aimerais envoyer un signal, sensibiliser les gens sur l'impact que nous avons sur cette planète et le rôle central que nous jouons dans l'enjeu climatique. Il faut qu'on renoue avec la nature», explique-t-il. «Le Valais, c'est où mon cœur se trouve et j'essaie d'agir à mon échelle pour protéger ce canton que j'aime tant.» Avec un storyboard contenant déjà une quarantaine de pages, Dominic compte bientôt envoyer son projet à différents éditeurs à travers le monde et espère bien voir son projet être publié.

Découvrez les illustrations de Dominic Zurbriggen sur son compte Instagram : @dominic\_zurbriggen

## La première brasserie d'Abbaye de Suisse a vu le jour à St-Maurice.

La seule véritable bière d'Abbaye de Suisse a vu le jour. L'Abbaye de St-Maurice avec ses 1500 ans d'histoire s'est lancée dans une nouvelle aventure : la production de bière. À la tête de ce projet, nous retrouvons deux valaisans aux profils bien différents : Olivier Roduit, procureur de l'Abbaye et Céline Darbellay, directrice de la brasserie. Ensemble, ils ont imaginé et mis sur pied cette brasserie artisanale. Ils nous racontent leur aventure qui débouche sur une gamme de bière unique.

Olivier Roduit est le procureur de l'Abbaye de St-Maurice. En tant que procureur, il est responsable de son trésor et des affaires économiques. C'est lui qui est à l'origine de l'idée un peu folle de lancer la première brasserie d'Abbaye de Suisse. Il nous explique comment est né le projet : «Depuis quelques années, un confrère bavarois nous taquine parce que nous avons du

vin mais pas de bière. L'idée a fait son chemin. Nous réfléchissions également à de nouvelles sources de financement pour l'Abbaye. Avec la brasserie, nous nous sommes dit qu'il y avait un potentiel.» Pour mettre ce projet sur pied et le diriger, l'Abbaye a engagé Céline Darbellay, fraîchement diplômée de HEC Lausanne.





### **Des chanoines startups.**

Plus de 600 000 bouteilles seront produites chaque année. La brasserie a pris ses quartiers dans l'ancienne cave de l'Abbaye, un bâtiment datant de 1244. Historiquement, le monastère produisait du vin mais n'a jamais brassé de bière. En tant qu'archiviste de l'Abbaye, Olivier Roduit a fait quelques recherches mais il n'a trouvé aucune mention de ce breuvage. Ce sera donc une première. L'Abbaye surfe ainsi sur la tendance des bières artisanales. Pour la directrice Céline Darbellay, les chanoines font preuve d'innovation : « Ils ont parfois des idées un peu folles qui se concrétisent. Là, le projet s'est matérialisé. Ils savent se réinventer. Ils ont remarqué qu'aucune brasserie d'Abbaye n'existait en Suisse. Ils ont osé se lancer en tant que pionniers. »

### **De l'innovation en bouteille.**

St-Maurice a donc une brasserie unique en Suisse. Une des bières produites l'est également. Pour la Candide, des levures personnalisées ont été utilisées. « Nous avons collaboré avec une start-up de l'Université de Lausanne. Ils ont prélevé des souches dans les poutres de l'Abbaye, dans les jardins et sur des parchemins. Au final, la levure qu'on trouve dans la Candide a été prélevée sur un parchemin datant de 1319. C'est une bière avec l'ADN de l'Abbaye », explique fièrement Céline Darbellay.

### **Trois bières racontent trois histoires de l'Abbaye.**

Un maître brasseur américain a été mandaté pour élaborer les recettes qui ont ensuite été testées par un comité de dégustation. Au final, trois bières ont été sélectionnées. Elles sont actuellement sublimes par un maître brasseur belge. Leurs noms : Candide, Febris et DXV. Chacune d'entre elles raconte une histoire en lien avec l'Abbaye. « Candide était l'ami de Maurice.

Les deux se sont sacrifiés au nom de leurs valeurs et de leur amitié. DXV, c'est 515 en chiffres romains. L'Abbaye a été fondée en 515, en hommage à St-Maurice. Febris, signifiant la fièvre en latin, fait référence à l'incendie de l'Abbaye en 1693 », explique Céline Darbellay. Avec ces bières et leurs histoires, l'objectif est clairement de faire rayonner l'Abbaye de St-Maurice. Une offre touristique est d'ailleurs proposée. Elle comprend une visite du trésor de l'Abbaye et de la brasserie ainsi qu'une dégustation.

***« Depuis quelques années, un confrère bavarois nous taquine parce que nous avons du vin mais pas de bière. L'idée a fait son chemin. Nous réfléchissons également à de nouvelles sources de financement pour l'Abbaye. Avec la brasserie, nous nous sommes dit qu'il y avait un potentiel. »***

## Daniel Jeitziner, ancien maître safranier de Mund et grand-père à plein temps.

À Mund, une petite commune du Haut-Valais perchée à 1200 mètres d'altitude, on cultive une plante que l'on ne trouve nulle part ailleurs en Europe centrale : le safran. Sa méthode de culture traditionnelle est garantie par une corporation de safraniers qui ne compte pas moins de 200 membres. 135 d'entre eux sont des producteurs. Daniel Jeitziner, âgé de 69 ans, en fait partie. Il a été pendant 12 ans le maître safranier de cette corporation. Il consacre aujourd'hui son temps à la culture du safran et à ses cinq petits-enfants.

Tout au long de sa vie, le sexagénaire originaire de Mund a été un homme d'association. Membre et président de plusieurs associations musicales comme l'association musicale Bryscheralp Mund ou la Fédération du District de Brigue, il a également été membre du conseil municipal de Mund. Investi pour son village, Daniel Jeitziner est aujourd'hui membre de la corporation de safraniers, dont il a été maître jusqu'en

2014. Depuis sa retraite il y a neuf ans, le maçon de formation s'adonne corps et âme à sa famille et à la culture du safran.

### **Le safran, une passion qui se partage en famille.**

Daniel Jeitziner est devenu cinq fois grand-père en neuf ans, un métier à plein temps ou presque. « Je dis toujours que le plus beau métier du monde est de pouvoir jouer au





grand-papa avec ses petits-enfants. Nous avons tendance à beaucoup travailler et le temps passe sans qu'on ne s'en aperçoive», raconte-t-il. Du temps en famille, il en passe tout particulièrement en période de récolte. Le safran, aussi connu sous son nom latin *crocus sativus*, ne fleurit qu'entre fin septembre et début novembre, selon les conditions météorologiques. Il est important de cueillir les fleurs avant qu'elles ne fanent. «Il peut parfois y avoir jusqu'à 2000 fleurs à récolter en un jour. Dans ces cas-là, je demande à mes enfants et à ma femme de venir m'aider», explique Daniel Jeitziner. «La culture du safran est une affaire de famille. Deux de mes enfants sont aussi dans la corporation et sont propriétaires de leurs propres parcelles.» Dans la plupart des foyers, grands-parents, parents et enfants prennent place autour de la table de la cuisine pour prélever les filaments des fleurs de safran et pour discuter.

#### **La création d'une corporation de safraniers pour sauver la culture du safran.**

Cultivé depuis le XIV<sup>e</sup> siècle en Suisse, le safran repose sur deux théories quant à son introduction en Valais. Selon la première, le safran aurait été importé de l'Espagne et du Sud de la France. La seconde théorie soutient quant à elle une importation par des pèlerins qui, sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, auraient acheminé le safran jusqu'à Mund. La légende raconte quant à elle qu'un mercenaire, venant d'un pays où l'exportation de bulbes de safran était punie de mort, aurait caché des bulbes dans ses cheveux. À l'époque, alors que Mund est encore un village isolé, le safran constitue un moyen d'échange privilégié pour acheter du maïs ou du riz. En 1951, suite à la construction du téléphérique connectant

Mund à la vallée, les habitants délaissent progressivement leur village pour travailler en plaine. Le safran est alors de plus en plus négligé jusqu'à frôler sa disparition totale en 1977, suite à la construction d'une route à travers les cultures. Alors qu'il ne reste plus que 200 à 300 mètres carrés de parcelle cette année-là, la création de la corporation des safraniers sauve le safran de Mund. «Aujourd'hui, nous avons plus de 18 000 mètres carrés.

La culture du safran est une très vieille tra-

***«La culture du safran est une très vieille tradition qui apporte au village sa réelle identité.»***

dition qui apporte au village sa réelle identité», explique Daniel Jeitziner. Grâce à son climat sec et ses pentes raides et sablonneuses, le village de 500 âmes a su pérenniser la culture de cette épice noble. Certifié Marque Valais, le safran de Mund est au bénéfice d'une AOP depuis 2004, la première délivrée en Suisse pour une épice.

## À la découverte du grand glacier d'Aletsch avec Kilian Volken.

Kilian Volken est un amoureux du Valais, de ses montagnes et surtout du glacier d'Aletsch. Une passion de l'alpinisme qui lui a été transmise par son père et par son grand-père. Originaire de Fiesch, le haut-valaisan est sur le point de débiter sa 44<sup>e</sup> année en tant que guide de montagne et sa 45<sup>e</sup> année en tant que moniteur de ski. À bientôt 69 ans, il a d'innombrables ascensions sur les plus hauts sommets du monde à son actif, mais pas seulement. Kilian Volken accompagne depuis une dizaine d'années les enfants et les familles sur le plus grand glacier des Alpes, celui d'Aletsch. Âgés entre neuf et dix ans, Sarah et huit autres enfants ont rejoint Kilian pour la dernière sortie de la saison sur ce géant de glace.

Il y a 60 ans, Kilian Volken marchait pour la première fois sur le glacier d'Aletsch. Depuis lors, de nombreuses cordes, crampons et skis ont été usés, et des kilomètres de surfaces enneigées ont été arpentés. Diplômé en tant que moniteur de ski en 1975 et en tant que guide de montagne en 1976, le haut-valaisan vit de sa passion depuis plus de 40 ans et continue de transmettre son expérience aux plus jeunes comme aux plus grands.

### Une visite guidée du grand glacier d'Aletsch.

Kilian Volken accompagne depuis une dizaine d'années des enfants sur le grand glacier d'Aletsch. Avec ses incroyables 27 milliards de tonnes de glace et ses 23 kilomètres de longueur, celui qu'on surnomme «Gletschi», est le plus grand glacier des Alpes. Facile d'accès, ce dernier constitue la plateforme idéale pour une randonnée instructive entre moraines latérales,





organismes vivants, crevasses et sommets de 4000 mètres environnants. Lors du dernier week-end d'octobre, Sarah (9 ans) a rejoint Kilian et huit autres enfants sur ce géant de glace. «Le glacier d'Aletsch est vraiment très grand, encore plus que je ne le pensais. J'ai pu voir des grands trous, des longues fissures et des petits animaux vivants dans l'eau.

***«Rien que l'été passé, le glacier d'Aletsch a reculé de 8,30 mètres et a perdu 4,20 mètres d'épaisseur. C'est pourquoi il est aussi de notre responsabilité en tant que guide de sensibiliser les clients et plus particulièrement les enfants.»***

Nous étions tous attachés et reliés par une corde, et avançons les uns derrière les autres. Kilian nous a expliqué qu'il est important de rester encordés pour être en sécurité», explique la jeune fille originaire de Fieschertal. Ce genre de journée, Kilian

les apprécie tout particulièrement. «L'idée d'aller sur le glacier avec des enfants est sûrement venue de mes expériences avec mes propres garçons lors de nos randonnées», raconte-t-il. «Les enfants sont généralement les clients les plus reconnaissants. C'est tout simplement magnifique.»

#### **Les enfants d'aujourd'hui seront les adultes de demain.**

La journée de randonnée sur le glacier d'Aletsch débute systématiquement au sommet de la télécabine, à l'Eggishorn. Avec une vue imprenable sur les montagnes avoisinantes, c'est le meilleur moment pour expliquer l'univers des 4000 qui composent le Valais. «Cervin, Jungfrau, Aletschhorn... Tous sont à portée de main. C'est un panorama incroyable», s'exclame Kilian Volken. Malheureusement, ces géants reflètent également l'urgence climatique. «Je me souviens qu'il y a 40-45 ans, il faisait rarement zéro degré Celsius à 4000 mètres d'altitude. Aujourd'hui, c'est devenu quelque chose de commun», raconte celui qui a connu «son» glacier d'Aletsch lorsqu'il était encore relié par la glace à ses voisins, le Dreieckhorn, le Fiescher Gabelhorn et le Gross Wannenhorn. «Rien que l'été passé, le glacier d'Aletsch a reculé de 8,30 mètres et a perdu 4,20 mètres d'épaisseur. C'est pourquoi il est aussi de notre responsabilité en tant que guide de sensibiliser les clients et plus particulièrement les enfants.»

## «Le Valais est une terre de passionnés qui veulent le faire avancer.»

Le Valais est le 8<sup>e</sup> canton suisse qui compte le plus de start-up, selon une étude réalisée en 2018 par Startupticker.ch et la faculté des HEC de l'Université de Lausanne. Parmi elles se trouve l'entreprise Nivitec, spécialisée dans la recherche de victimes d'avalanche par drone, lancée par trois jeunes valaisans. Les ingénieurs Vincent Bontempelli (25) et Jonathan Michel (23) se sont associés à Stéphanie Ferreira (26), économiste d'entreprise, pour la créer en 2018. Nous avons rencontré cette dernière pour parler de son parcours, de sa place au sein de Nivitec et de son avis sur le potentiel du Valais en termes d'innovation.

L'histoire de Nivitec débute sur les bancs d'école de la HES-SO Valais. Lors d'un cours à option intitulé Business eXperience, Stéphanie Ferreira en formation d'économiste d'entreprise rencontre ses deux futurs associés issus de la filière Systèmes industriels de la Haute École d'Ingénierie. Ils travaillent alors ensemble pendant une année sur un projet de drone autonome

pour détecter des victimes d'avalanche. À la fin de leurs études, convaincus par le potentiel de leur projet, ils se lancent dans l'aventure entrepreneuriale. Malgré son jeune âge, Stéphanie Ferreira ne regrette rien : «C'est beaucoup d'insouciance et d'improvisation mais il y a aussi des avantages. On n'a ni préjugés, ni mode d'emploi, on suit simplement notre feeling.»





**«Faire d'une technologie un service avec une utilité concrète, c'est passionnant.»**

**La recette pour être une bonne entrepreneuse.**

Selon Stéphanie Ferreira, les qualités d'une bonne entrepreneuse sont la motivation, un côté perfectionniste, l'envie de réussir et de faire quelque chose de bien, ainsi qu'un peu d'ambition et de folie. Cette recette, elle la met en pratique au quotidien dans ses tâches au sein de Nivitec. En tant que responsable de l'aspect business, elle gère la stratégie commerciale, la recherche et la levée de fonds, et la communication sur le projet. «Je cherchais un job varié. Je ne voulais pas d'un travail traditionaliste dans les banques ou les assurances. Je souhaitais faire quelque chose qui me tienne à cœur, avoir un rôle assez important à jouer et laisser exprimer mon côté créatif. Concernant l'innovation, je suis tombée dans ce milieu par hasard mais je suis contente de l'avoir découvert. Faire d'une technologie un service avec une utilité concrète, c'est passionnant», explique la jeune valaisanne.

**Lancer Nivitec en Valais ? Une évidence.**

Lancer l'entreprise en Valais, où le projet est né, s'est imposé naturellement. Avec ses nombreux domaines skiables, le canton constitue le lieu prédestiné pour développer une solution de sauvetage de victimes d'avalanche. De plus, il encourage les initiatives dans le domaine de l'innovation, ce que confirme Stéphanie Ferreira : «Le Valais est une terre d'innovation mais c'est surtout une terre de passionnés qui aiment leur région et qui essaient de le faire avancer.» Les trois associés de Nivitec le prouvent en faisant évoluer le sauvetage en montagne. Si tout se passe comme prévu, ils présenteront cet hiver un prototype de drone opérationnel dans le but de démontrer que la technologie fonctionne. Nivitec se prépare à décoller en Valais et dans le monde.

## **Crédits photos**

Couverture : Grimentz – © Valais/Wallis Promotion - Yves Garneau  
Florian Bouvet-Fournier – © Florian Bouvet-Fournier  
Grotte de glace – © Florian Bouvet-Fournier  
Freeride – © Florian Bouvet-Fournier  
Transcend – © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth  
Belalp freeride – © Valais/Wallis Promotion - Pascal Gretschen  
Tanya Barany – © Pinaki.ch, Dominik Meier  
Gérard Varone et son frère Jean-Paul – © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth  
Pommes du Valais – © Valais/Wallis Promotion - Christian Pfammater  
Anne Carron-Bender – © Sedrik Nemeth  
Bisse de Lens – © Valais/Wallis Promotion - David Carlier  
Line Dorsaz – © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth  
Vignes, Sion – © Valais/Wallis Promotion - David Carlier  
Ben Walker – © Valais/Wallis Promotion - David Carlier  
Dominic Zurbriggen – © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth  
Illustration Flora & Fauna – © Dominic Zurbriggen  
Olivier Roduit et Céline Darbellay – © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth  
L'Abbaye de St-Maurice © Suisse Tourisme - Giglio Pasqua  
Daniel Jeitziner – © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth  
Champ de safran – © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth  
Kilian Volken – © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth  
Stéphanie Ferreira – © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth  
Beichgletscher – © Valais/Wallis Promotion - Silvano Zeiter