



**20 21 22**  
**septembre**  
**2024**

**CHAÎNE  
DES  
RÔTISSEURS**

**GRAND  
CHAPITRE  
INTERNATIONAL  
D'AUTOMNE  
BAILLIAGE DE SUISSE**

★ | **SION**  
★



**ESPACE**

Place de la Planta 2 à Sion



*Où la dégustation n'est plus seulement une  
expérience, mais devient une aventure...*

**Plus d'infos : [favre-vins.ch](http://favre-vins.ch)**



## Comité Bailliage Valais

---

### Bailli

Charles-André **JORDAN**  
Route de Salins  
1991 Arvillard  
079 240 59 14  
jordanca2019@outlook.com

### Vice-Conseiller Culinaire

Roland **LAFARGE**  
roland.lafarge@bluewin.ch

### Vice-Echanson

Jean-Philippe **MOREN**  
moren@brasserielaiglaciere.ch

### Vice-Chancelier Argentier

Nicolas **BEYTRISON**  
nicolas.beytrison@tvs2net.ch

### Vice-Chargé de Missions

Pierre-Alain **AYMON**  
paaymon@gmail.com

### Vice-Conseillère Gastronomique

Nicole **ZENHÄUSERN**  
ni.camenisch@bluewin.ch

### Vice-Chargé de Presse

Pascal **CURDY**  
curdy@fcsionpourtous.ch

## Conseil National

---

Dr. Thomas **KUHN**  
Bailli Délégué

Frédéric **GAILLARD**  
Chancelier

Miriam **LANDOLT-KISTLER**  
Argentier

Franz Walther **FAEH**  
Conseiller Culinaire

Hans-Peter **BÜTSCHI**  
Chargé de Missions

Nadim **ARFAN**  
Echanson

# Chez Sandra et J. Philippe Moren

Avenue Ritz 35 - 1950 Sion  
Tél. 027 322 15 33

## La Glacière

Spécialités, suggestions  
et menus à thème sur  
[www.brasseriela-glaciere.ch](http://www.brasseriela-glaciere.ch)



Fermé le samedi midi,  
dimanche et lundi soir

Bienvenue aux membres  
de la chaîne des Rôtisseurs à Sion

# Brasserie



# Programme du Chapitre

---

## Vendredi 20 septembre 2024

Dîner de Bienvenue | 19 h 00

Restaurant «L'Enclos de Valère» – Sion

---

## Samedi 21 septembre 2024

Visite du plus grand lac souterrain d'Europe | 10 h 15  
*Entdecken Sie den grössten unterirdischen See Europas*

St-Léonard

Intronisation au théâtre «Le Baladin» | 16 h 30

Savièse

Apéritif | 18 h 30

Dîner de Gala | 20 h 00

Restaurant «Les Iles» – Sion

---

## Dimanche 22 septembre 2024

Déjeuner d'au revoir | 11 h 00

Cave «PaP Vins» – Turin

---

**Bus navette à disposition des hôtels partenaires**  
*Shuttle-Bus zur Verfügung der Partnerhotels*

## Hôtels partenaires

---



Hôtel Castel 3\*  
Rue du Scex 38 – 1950 Sion  
027 527 21 00  
info@hotelcastel.ch



Hôtel des Vignes 4\*  
Rue du Pont 9 – 1958 Uvrier/Sion  
027 203 50 30  
hotel@desvignes.ch

# Debrunner Acifer

**kloekner metals**

Your partner for a  
sustainable tomorrow



# Mot de bienvenue du Bailli du Valais

## Willkommensgruss des Bailli der Bailliage Wallis

*Chères Consœurs, Chers Confrères,  
liebe Gäste und Freunde der Chaîne  
des Rôtisseurs,*

*Es freut mich ganz besonders Sie im Wal-  
lis herzlich willkommen zu heissen. Sie alle,  
Repräsentanten und Mitglieder der interna-  
tionalen Chaîne des Rôtisseurs sind sozusagen  
die Botschafter/innen der Gastronomie  
weltweit.*

*Es ist bereits das 8. internationale Chapitre,  
welches das Wallis als Gastgeber ausrichten  
darf.*

*Sion oder auf Deutsch Sitten, ist die Haupt-  
stadt des Wallis. Sie ist reich an architekto-  
nischen und historischen Kulturschätzen, welche von ihrer  
bewegten und zugleich beeindruckenden Vergangenheit  
zeugen. Die Schlösser Valère und Tourbillon, der Hexenturm  
und das Haus des Teufels sind einzigartige Sehenswürdig-  
keiten, welche die Hauptstadt Sion zu einem Ort der Ent-  
deckung und des Erlebens machen.*

*Mit der Eidgenössischen Technischen Hochschule (EPFL),  
dem Flughafen und seinem berühmten Fussballclub prä-  
sentierte sich Sion als dynamische und moderne Stadt.*

*Sion ist bekannt für seine Gastronomie und seine zahlreichen  
guten Restaurants, welche typische Walliser Spezialitäten  
wie Raclette, Fondue, den Walliserteller und verschiedene  
Variationen rund um den Spargel, die Himbeere und die  
Aprikose anbieten.*

*Zum Schluss, Sion und sein Weinberg. Sicherlich allen be-  
kannt, der berühmte und beliebte Fendant. Den Mitgliedern  
der Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs und allen an-  
deren sage ich nur so viel: «Willst du ewig leben, musst du  
Wein trinken.»*

*Prost, es lebe die Chaîne.*

**Charles-André Jordan**

Bailli des Wallis



Chères Consœurs, Chers Confrères,  
Chers amis de la Chaîne des Rôtisseurs,

Bienvenue en Valais, Bienvenue à vous tous,  
autorités et membres de la chaîne inter-  
nationale des rôtisseurs, qui êtes pour ainsi  
dire les ambassadeurs de la gastronomie à  
travers le monde.

Ce chapitre international d'automne est  
le 8<sup>e</sup> du genre que le Valais à l'honneur  
d'organiser.

Sion capitale du Valais regorge de trésors  
architecturaux et historiques qui témoi-  
gnent de son passé riche et fascinant, ses  
châteaux Valère et Tourbillon, la tour des

Sorciers, la maison du Diable sont d'authentiques lieux qui  
font de la capitale séduisante un endroit à découvrir.

Sion ville dynamique et moderne avec l'EPFL, l'aéroport et son  
célèbre club de football.

Sion et sa gastronomie avec de nombreux très bons restau-  
rants mettant en avant des spécialités valaisannes comme  
la raclette, la fondue, l'assiette valaisanne et des déclinaï-  
sons autour de l'asperge, la framboise et l'abricot.

Pour terminer, Sion et son vignoble, le fendant, en premier  
lieu et pour les membres de l'ordre mondial des gourmets  
dégustateurs et les autres je dirais simplement ceci, «Buvez  
toujours et vous ne mourrez jamais».

Large soif et vive la Chaîne.

**Charles-André Jordan**

Bailli du Valais



**Mathieu Fournier**

Responsable du marché Entreprises M 078 789 75 45

**Pierre-Yves Evéquo**

Conseiller en Assurance et Prévoyance M 078 623 70 50

**Alloboissons**  
*livre chez vous*



# Mot de bienvenue du Bailli Délégué de Suisse

## Begrüßungswort des Bailli Délégué de Suisse

Chères Dames de la Chaîne,  
Chers Confrères,  
Liebe Freunde der Chaîne,

Für das diesjährige Herbst-Chapitre reisen wir ins Wallis nach Sion. Ein Chapitre ist ein wichtiges Ereignis in unserer Chaîne des Rôtisseurs, wir begrüßen neue Mitglieder, befördern verdiente und neu chargierte Mitglieder in den Comités. Genauso wichtig ist das Geniessen gemeinsamer Stunden bei erlesenen Speisen unserer Maîtres umrahmt von edlen Weinen aus diesem so wichtigen Weinkanton!

Wir reisen in die Stadt Sitten, die das Schloss Tourbillon und die Basilika von Valeria überragen. Die Basilique de Valère ist die Kirche auf dem südlichen der zwei Burghügel. Sie beherbergt eine der ältesten spielbaren Orgeln der Welt aus dem 15. Jahrhundert. Gönnen Sie sich den Aufstieg zu diesen beiden Hügeln und genießen den Blick talauf- und talabwärts, der Rhone entlang, auf die vielen Obstkulturen und Weinberge umgeben von steilen Felswänden und majestätischen Bergen!

Besonders begrüßen wir Philip Evins, Bailli Délégué du Bailliage de Grande Bretagne, Membre du Conseil d'Administration, er wird die Inthronisationen leiten. Wir freuen uns, Philip Evins an unserem Chapitre in der Schweiz begrüßen zu dürfen, die vielen Freundschaften weiter zu stärken.

Ein grosser Dank gebührt Bailli Charles-André Jordan und seinem Comité für die Organisation dieses Chapitres. Die Organisation eines Chapitres erfordert viel Zeit, manches Detail muss genau beachtet werden, damit die Teilnehmenden den maximalen Genuss erleben dürfen.

Wünsche Ihnen ein frohes, schönes Chapitre in der Hauptstadt des schönen Kanton Wallis!

Vive la Chaîne!

**Dr. Thomas Kuhn**

Bailli Délégué de Suisse

Membre du Conseil d'Administration



Chères Dames de la Chaîne,  
Chers Confrères,  
Chers amis de la Chaîne,

Pour le Chapitre d'automne de cette année, nous nous rendons en Valais, à Sion. Un Chapitre est un événement important pour notre Chaîne des Rôtisseurs, nous accueillons de nouveaux membres, nous promovons des membres méritants et des membres nouvellement en charge dans les Comités. Il est tout aussi important de partager des moments de convivialité autour de mets raffinés préparés par nos Maîtres et accompagnés des vins nobles de ce canton viticole si important!

Nous nous rendons dans la ville de Sion, que domine le château de Tourbillon et la basilique de Valère. La Basilique de Valère est l'église située au sud des deux collines fortifiées. Elle abrite l'un des plus anciens orgues jouables au monde, datant du 15<sup>e</sup> siècle. Offrez-vous la montée de ces deux collines et profitez de la vue en amont et en aval, le long du Rhône, sur les nombreuses cultures fruitières et les vignobles entourés de falaises abruptes et de montagnes majestueuses!

Nous accueillons tout particulièrement Philip Evins, Bailli Délégué du Bailliage de Grande Bretagne, Membre du Conseil d'Administration, qui présidera les intronisations. Nous nous réjouissons d'accueillir Philip Evins à notre Chapitre en Suisse et de renforcer encore les nombreuses amitiés.

Un grand merci au Bailli Charles-André Jordan et à son comité pour l'organisation de ce Chapitre. L'organisation d'un Chapitre demande beaucoup de temps, certains détails doivent être respectés à la lettre pour que les participants puissent en profiter au maximum.

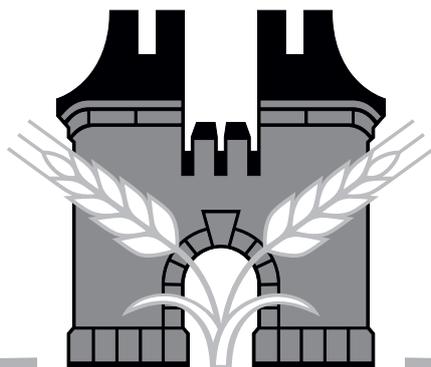
Je vous souhaite un joyeux et beau Chapitre dans la capitale du beau canton du Valais!

Vive la Chaîne!

**Dr. Thomas Kuhn**

Bailli Délégué de Suisse

Membre du Conseil d'Administration



# FELDSCHLÖSSCHEN



**CREA'  
CHAPES**

St-Maurice - Martigny

024 485 12 38

[www.creachapes.com](http://www.creachapes.com)



**le goût de l'authentique**

[www.iris.swiss](http://www.iris.swiss)



# Mot de bienvenue du Bailli Délégué de Gde Bretagne

## Welcome from the Bailli Délégué of Great Britain

Chères Consœurs, Cher Confrères

*Sunny September in the Valais. What could be better than a gastronomic event held in the very heart of Swiss agriculture when fruits and grapes are at their best and cheeses are made with summer grasses. I am both honoured and pleased to have been asked to represent our President, Yam Atallah, as the Inducting Officer in Sion. Grands Chapitres are a time for both national and international members to spend time enjoying the things that always make memorable meals. Good food, good wine, great ambiance and great company.*

*I congratulate Bailli Délégué, Thomas Kuhn and Bailli, Charles-André Jordan for having put together an outstanding program that takes full advantage of these elements.*

*As members, we all remember where and when we were inducted and this is then the start of a journey where we have the opportunity through Chaîne events to meet the wider membership of our organisation and establish new friendships. I am confident that all the new members being inducted will have warm memories of this Grand Chapitre.*

*I look forward to sharing a fantastic weekend with you all in Sion.*

Vive la Chaîne !

**Philip Evins**

Bailli Délégué de Grande Bretagne  
Membre du Conseil Magistral



Chères Consœurs, Chers Confrères

Septembre ensoleillé en Valais. Quoi de mieux qu'un événement gastronomique organisé au cœur même de l'agriculture suisse, lorsque les fruits et les raisins sont à leur pleine maturité et que les fromages sont fabriqués à partir des herbes d'été. Je suis à la fois honoré et heureux d'avoir été invité à représenter notre président, Yam Atallah, en tant que Maître de cérémonie pour les intronisations à Sion. Les Grands Chapitres sont l'occasion pour les membres nationaux et internationaux de passer du temps à apprécier les choses qui font toujours des repas mémorables. De la bonne nourriture, du bon vin, une bonne ambiance et une bonne compagnie. Je félicite le Bailli Délégué, Thomas Kuhn, et le Bailli, Charles-André Jordan, d'avoir mis au point un programme exceptionnel qui tire pleinement parti de ces éléments.

En tant que membres, nous nous souvenons tous du lieu et de la date de notre intronisation et c'est alors le début d'un voyage où nous avons l'occasion, grâce aux événements de la Chaîne, de rencontrer l'ensemble des membres de notre organisation et de nouer de nouvelles amitiés. Je suis convaincu que tous les nouveaux membres qui seront intronisés garderont un souvenir chaleureux de ce Grand Chapitre.

Je me réjouis de partager un week-end fantastique avec vous tous à Sion.

Vive la Chaîne !

**Philip Evins**

Bailli Délégué de Grande Bretagne  
Membre du Conseil Magistral

# Vins de terroir, terre de partage.

*#tavolataVS*

Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération

 SWISS WINE  
VALAIS

 Valais

swisswinevalais.ch



## Quelques personnalités de notre confrérie



Roland **LAFARGE**  
Vice-conseiller culinaire  
50 ans de cuisine  
Membre depuis 1995



Simon **COPPEX**  
Mémoire de la Chaîne  
Vice-chancelier  
Argentier honoraire  
Membre depuis 1988



Gabrielle **MALLIGAND**  
de Genève au Valais  
Vice-chargée de  
mission honoraire



Jean **MUHLEMANN**  
Officier de la Chaîne  
Le plus fidèle membre  
100% de présence  
depuis 2019



François **RECORDON**  
Bailli honoraire



Georges **MARTIN**  
Officier de la Chaîne  
Ancien Ambassadeur



Loris **LATHION**  
Maître Rôtisseur  
Restaurant  
Mont-Rouge Nendaz  
Partenaire de longue date



Bernard **PERREN**  
Maître Rôtisseur  
Restaurant  
Spycher Zermatt  
Partenaire de longue date

CHÂTEAU  
CONSTELLATION



mabillard**assurances**ssa

Thomas Mabillard

---

Rue du Scex 34  
CH-1950 Sion  
079 513 10 52

[thomas@mabillard-assurances.ch](mailto:thomas@mabillard-assurances.ch)

Genedis

**WALKER**   
LE GOUT DU VALAIS



## Dîner de Bienvenue

Vendredi 20 septembre > Restaurant «L'Enclos de Valère» - Sion

---

*Kürbisravioli, Kastaniencreme, gebratene Champignons und geräucherter Espuma*

*Fendant Clos de Chocetta - Cave Gilliard*



### **Herbstlicher Vorspeisenteller**

*Tartar vom Reh mit Feigen und gerösteten Haselnüssen*

*Geschmorte Hirschbäckchen in Gewürzwein*

*Reh-Tataki mit Sesam und Wakame*

*Cannelloni mit Wildschweintrockenfleisch und Frischkäse*

*Magnum Diolinoir rosé Les Titans - Cave Provins*



*Rehfilet mit Waldbeeren*

*Butterspätzli und Tagliolini*

*Wildbeilagen*

*Magnum Cornalin - Cave Varone*



*Karamellisiertes Birnentörtchen mit luftiger Maronencreme*

*La Porte de Novembre Ice - Cave Gilliard*

**Strassenanzug, wir tragen unsere Insignien**

*Raviolis à la courge, crème de marrons, champignons poêlés et espuma fumé*

*Fendant Clos de Chocetta - Cave Gilliard*



### **Hors d'œuvre de l'automne**

*Tartare de chevreuil aux figues et noisettes torréfiées*

*Joue de cerf braisée au vin épicé*

*Tataki de biche au sésame et wakame*

*Cannellonis à la viande séchée de sanglier et fromage frais*

*Magnum Diolinoir rosé Les Titans - Cave Provins*



*Filet mignon de biche aux baies des bois*

*Spätzlis et tagliolini au beurre*

*Garniture chasse*

*Magnum Cornalin - Cave Varone*



*Tartelette poire caramel et crème légère aux marrons*

*La Porte de Novembre Ice - Cave Gilliard*

**Tenue de ville avec port de nos insignes**



# les îles

ESCALE ATYPIQUE



# Grand Dîner de Gala

Samedi 21 septembre > Restaurant «Les Iles» - Sion

## WILLKOMMENS-APERITIF

Feuilletés valaisans  
Fendant und Pinot

## GALA-DINNER

Duett von Lachstartar mit frischen Kräutern  
und Zitrone in Randen-Gravlax  
Pita-Chips und neu interpretiertes Tzatzíki

Petite Arvine



Wolfsbarschfilet auf einem Bett von  
knackigen, gelben Santorini Bohnen  
Zitronenemulsion und kaltgepresstes Olivenöl

Heida



Rinderfilet vom Schweizer Rind  
am Stück gebraten in seiner Reduktion  
von Walliser Syrah  
Kartoffelstampf, gegrilltes Sonnengemüse

Syrah F



Dreierlei Schokoladentörtchen  
Erdbeersorbet, Himbeeren

Douceur rouge



Kaffee  
Süsse Leckereien

**Tenue de gala, wir tragen unsere Insignien**

Smoking für die Herren  
Abendkleid für die Damen

## APÉRITIF DE BIENVENUE

Feuilletés valaisans  
Fendant et Pinot

## DÎNER DE GALA

Duo de saumon en tartare aux herbes  
fraîches et citron en Gravlax à la racine rouge  
Son tzatzíki revisité et chips de pita

Petite Arvine



Filet de bar snacké sur son lit de fèves jaunes  
de Santorin, brunoise de légumes croquants  
Emulsion de citron et huile d'olive extra vierge

Heida



Cœur de filet de bœuf suisse rôti entier,  
sa réduction de Syrah du Valais  
Ecrasés de pommes de terre,  
légumes du soleil grillés

Syrah F



Entremet aux trois chocolats  
Sorbets fraise, framboise

Douceur rouge



Café  
Mignardises

**Tenue de Gala avec port de nos insignes**

Costume sombre pour les hommes et  
robe de soirée pour les dames



mypap.wine



œnothèque  
VENTE À L'EMPORTER | BAR À VIN

Sandra Jordan  
079 304 19 82

Centre Commercial les Crêtes | 1971 GRIMISUAT  
027 565 57 43 | sandra.jordan-fournier@hotmail.com



# Déjeuner d'au revoir

Dimanche 22 septembre > Cave PAP Vins - Turin

---

## «Jener Genussteil des Wallis, welcher Ihr Glas sowie Ihren Teller verzaubert»

*Entdecken Sie die edlen Tropfen aus der Weinkellerei PaP Vins*



*Brumann's herzhaftes Walliser Spezialitäten frisch von der Handradschneidemaschine*



*Raclette mit Käse aus der Molkerei von Ayent*



*Italienisches Können in Kombination mit Walliser Produkten*



*Süßes aus unseren Obstgärten*



*Kaffee, Tee und selbst hergestellte Schnäpse*



*Eine Auswahl «Tres Hermanos» - Zigarren*

**Strassenanzug, wir tragen unsere Insignien**

## «Ce Valais qui enchante votre verre comme votre assiette»

*Découverte des crus de la cave PaP Vins*



*Les préparations salées Brumann en direct de la trancheuse à volant*



*La raclette de la laiterie d'Ayent*



*Le savoir-faire italien au service des produits valaisans*



*Douceurs de nos vergers*



*Les cafés, thés et digestifs maison*



*La sélection de cigares «Tres Hermanos»*

**Tenue de ville avec port de nos insignes**



**Et si vous sublimiez  
la fraternité, la camaraderie  
et la passion pour les arts culinaires  
par un bon cigare ?**



TAM  
TAM



[treshermanos.com](http://treshermanos.com)



## Les restaurateurs de notre Confrérie



Ibrahim **SALZMANN**

Maître Rôtisseur  
Bistro-Restaurant  
Staldbach



Bernard **PERREN**

Maître Rôtisseur  
Restaurant  
Spycher Zermatt



Stefan **WELSCHEN**

Maître Restaurateur  
Hôtel Ambassador  
Brig



Loris **LATHION**

Maître Rôtisseur  
Restaurant  
Mont-Rouge Nendaz



Jürg **CAMENZIND**

Maître Hôtelier  
Hôtel Mont Cervin Palace  
Zermatt



Antoine **BORNET**

Maître Rôtisseur  
Restaurant  
L'Enclos de Valère  
Sion



Francis **REICHENBACH**

Maître Hôtelier  
Le Mirabeau  
Resort & SPA  
Zermatt



# Les restaurants du Bailliage du Valais



*Magnifique restaurant français donnant sur un jardin ombragé  
situé à proximité des parkings de la Bible et du Ritz*



A. Bornet et Ch. Picard  
Tél. 027 323 32 30  
Rue des Châteaux - Sion  
[www.enclosdevalere.ch](http://www.enclosdevalere.ch)



A warm welcome since 1853. All the comforts of a private residence, all the variety of a resort - the special ambience of the «Grande Dame of Zermatt» lives from the contrast: outside the stately appearance, inside the warm and familiar atmosphere.



## Wir flambieren seit 1991

**Spycher**  
flambe- & grillrestaurant

[spycher-zermatt.ch](http://spycher-zermatt.ch)  
[info@spycher-zermatt.ch](mailto:info@spycher-zermatt.ch)  
+41 (0)27 967 77 41



HOTEL AMBASSADOR★★★★

RESTAURANT CHEMINOTS - BRIG

Saflischstrasse 3 · CH-3900 Brig · Tel. +41 27 922 99 00 · hotel@ambassador-brig.ch · www.ambassador-brig.ch

B I S T R O - R E S T A U R A N T

staldbach 

hotel - restaurant  
mont-rouge

**Adresse**

Hôtel Mont-Rouge  
Immeuble Mont-Rouge  
1997 Haute-Nendaz

**Réervations**

Restaurant & Brasserie  
+41 27 288 11 66  
Hôtel  
+41 79 634 49 62

[www.mont-rouge.ch](http://www.mont-rouge.ch)



LE MIRABEAU



RESORT & SPA ZERMATT



**GARAGE CHARLY TROILLET SA**  
**TROILLET UTILITAIRES SA**

Chemin Grély 18 - 1950 SION

Tél. 027 329 05 05

Fax bureau 027 329 05 00

Fax magasin 027 329 05 01

office@garagetroillet.ch

[garagetroillet.ch](http://garagetroillet.ch)



**Maxime Rausis**

Directeur

058 387 7000

Ch. de l'Institut 5  
1967 Bramois

[mrausis@dlnet.ch](mailto:mrausis@dlnet.ch)  
[www.dialogue-logique.ch](http://www.dialogue-logique.ch)

**TRAMAPACK S.A. - CH-1303 Penthaz**  
*Emballages industriels et publicitaires*  
[www.tramapack.com](http://www.tramapack.com)



**Nous avons la bonne recette.**  
**Les gourmets connaissent nos avantages.**

**Philippe Debons**, Conseiller en assurances et prévoyance  
M 078 621 21 86 , [philippe.debons@mobiliere.ch](mailto:philippe.debons@mobiliere.ch)

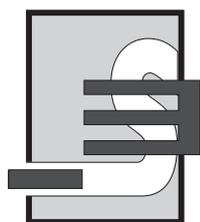
**Agence générale de Sion**  
Yanis Aymon  
[mobiliere.ch](http://mobiliere.ch)

Avenue du Midi 10, 1950 Sion  
T 027 329 25 25  
[sion@mobiliere.ch](mailto:sion@mobiliere.ch)

**la Mobilière**

1825797

**CARROSSERIE  
DES BERGES**



**ÉLECTRICITÉ SÉDUNOISE SA**

*Jacky Rey*  
Administrateur

route des Ateliers 9  
1963 Vétroz

téléphone +41 (0) 27 203 03 60  
natel +41 (0) 79 691 73 54  
[jacky.rey@elsed.ch](mailto:jacky.rey@elsed.ch)  
[www.elsed.ch](http://www.elsed.ch)

**BAYARD C<sup>o</sup>, L<sup>TD</sup>**



**RAPHAEL MARCHETTI SA**  
*Paysagiste*

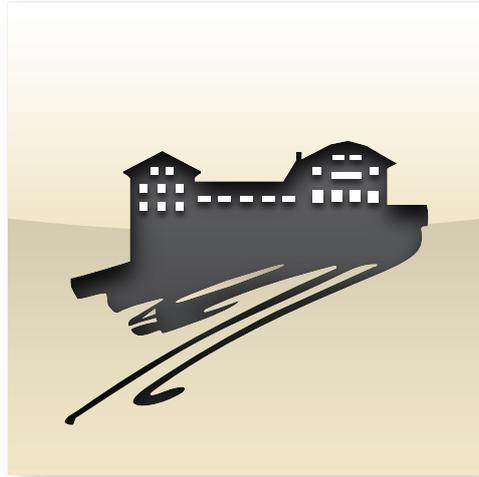
Chemin de Champroz 6  
1941 Vollèges

info@raphaelmarchetti.ch  
T : +41 79 772 96 43



Rue du Scex 38 - CH-1950 Sion  
www.hotelcastel.ch  
+41 27 527 21 00





ALBERT MATHIER ET FILS SA  
—— Walliser Weine ——  
SALGESCH VALAIS SUISSE



**BCVS|WKKB**

groupe  
**mutuel**

---



**btc Sàrl**  
**b-groupe.ch**

Etude Energie du bâtiment  
Rte de Sion 63  
3960 Sierre



**VIDESA**<sup>S/A</sup>

Travaux d'assainissement

Sion - Martigny - Monthey



Vidange  
Curage  
Location WC mobiles  
Service immeuble - dép. 24/24



**VIDESA SA**

Rte de la Drague 50

1951 Sion

0800 0800 05

[www.videsa.ch](http://www.videsa.ch)

# LE CAVEAU

## DE CHAMOSON

# BUCHARD

## Voyages

Pour vos sorties de groupes

 **DAVID**<sup>®</sup>  
**CHOCOLATIER**

Crans-Montana - Sierre - Sion - Vevey

[davidchocolatier.ch](http://davidchocolatier.ch)

Chemin de Grand Barre 56  
1926 Fully

027 744 24 56

abricool@bluewin.ch  
www.abricool.ch



100 1924-2024  
imprimerie  
FIORINA

Imprimerie Fiorina S.à r.l.  
Rue du Scex 34 - 1950 Sion  
Tél. 027 322 14 60  
compo@imprimerie-fiorina.ch  
www.imprimerie-fiorina.ch

**La qualité  
ce n'est pas qu'une impression**



# Remerciements

## A nos généreux donateurs

**ANONYME**

**AYMON** Pierre-Alain

**BALET** Philippe

**BARMAZ** Marcel

**BEYTRISON** Nicolas

**BONVIN** Claire-Lise

**BONVIN** Guy

**BOSSEL** Jean-Luc

**COURTINE** Pierre-Yves

**CURDY** Pascal

**CURDY** Pierre

**FAUCHÈRE** Tableaux SA

**FOURNIER** Hilaire

**FOURNIER** Jean-François

**FROSSARD** Michel

**HÉRITIER** Laurent

**JORDAN** Charles-André

**KIRSTEN** Wirth

**LAFARGE** Roland

**MABILLARD** Michel

**MALLIGAND** Gabrielle

**MALLIGAND** Jean-Pierre

**MOREN** Jean-Philippe

**MÜHLEMANN** Jean

**PERRUCHOUD** Otto

**RECORDON** François

**ROUX** Robert

**SALVI** Sandra

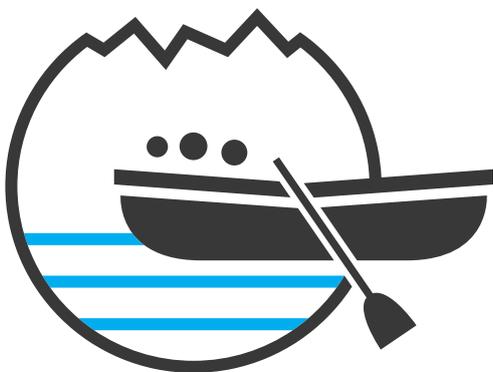
**SIERRO** Maryse

**SULIMARI** SA

**TERRETTAZ** Nicolas

**THIERRY** Claude

**ZENHÄUSERN** Nicole



**LAC  
SOUTERRAIN  
ST LÉONARD**

The logo for ALIGRO features a green square on the left side, followed by the word "ALIGRO" in a bold, red, sans-serif font.

*Fraîcheur. Qualité. Inspiration.*