

# Le tourisme valaisan

Autor(en): **Fournier, Firmin**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **63 (1983)**

Heft 1: **Foire européenne de l'horlogerie et de la bijouterie 16-25 avril 1983**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-886535>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Le tourisme valaisan



(Photo Oswald Ruppen - Typon aimablement fourni par la Revue « Treize Étoiles »).

Le Valais a indiscutablement une vocation touristique. Par sa topographie, son climat. Le tourisme s'y est développé au siècle dernier déjà. Il prit son véritable essor au cours de ce dernier quart de siècle, à tel point qu'il est devenu l'un des principaux secteurs de l'économie valaisanne. Un Valaisan sur trois vit en effet du tourisme. Et son importance est appelée à croître au cours de ces prochaines décennies.

### Le Valais est prédestiné au tourisme.

Grâce à une conjoncture et à une politique sociale favorables dans les pays industrialisés, le tourisme international s'est développé dans une mesure largement supérieure à la croissance économique générale depuis la dernière guerre mondiale. Après la satisfaction des besoins de première nécessité, l'accent a été mis sur l'amélioration de la qualité de la vie, par le développement des loisirs et des vacances notamment. La Suisse et le Valais, pays de tourisme par excellence, ont largement bénéficié de cette évolution.

Avec 13,7 millions de nuitées en chiffres ronds en 1981 (hôtellerie et parahôtellerie), le Valais représente le 17 % du total des nuitées enregistrées en Suisse. Ces chiffres sont d'autant plus éloquentes lorsque l'on sait que le Valais ne compte que le 3,3 % de la population suisse.

### Un Valaisan sur trois vit du tourisme

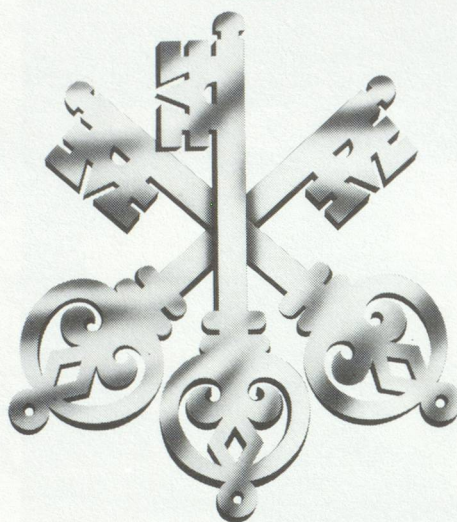
Une des principales conclusions qui ressort d'une étude publiée en 1981 par le Département cantonal de l'économie publique est la suivante: un valaisan sur trois vit directement ou



Société de Banque Suisse:

# On nous appelle souvent "the key Swiss bank".

Nos clients qui veulent assurer le succès  
de leurs affaires internationales par un financement adéquat  
savent combien cette appréciation est fondée.



SBV 118/1

Si vos objectifs commerciaux s'étendent aux marchés étrangers, consultez la Société de Banque Suisse. Elle vous offre à travers le monde toute la gamme de services d'une banque universelle.

Crédits commerciaux, accreditifs et encaissements documentaires, opérations en devises, corporate finance, émissions, fusions et prises de participation: notre structure et notre expérience vous donnent une longueur d'avance.

Nos succursales et représentations sur les cinq continents sont à votre service, avec l'exactitude que vous attendez d'une grande banque suisse.

Prenez contact avec nous, notre position clé nous permet de vous aplanir la voie.

**Représentation à Paris:**

11 bis, rue Scribe, tél. 742 92 55, télex: 230932

**Filiale à Monte-Carlo:**

Banque de Placements et de Crédit  
2, avenue de Grande-Bretagne, tél. (93) 50 50 75



**Société de Banque Suisse**  
Schweizerischer Bankverein  
Swiss Bank Corporation

**Direction Générale** à CH-4002 Bâle, Aeschenvorstadt 1, et à CH-8022 Zurich, Paradeplatz 6. Plus de 190 succursales en Suisse.

**Sièges:** Europe: Londres. **Amérique du Nord:** Atlanta, Chicago, New York, San Francisco. **Moyen-Orient:** Bahreïn. **Asie:** Hong Kong, Singapour, Tokyo.

**Représentations:** Europe: Edimbourg, Madrid, Paris. **Afrique:** Johannesburg. **Amérique du Nord:** Houston, Los Angeles. **Amérique du Sud:** Bogotà, Buenos Aires, Caracas, Lima, Mexico, Panamá, Rio de Janeiro, São Paulo. **Moyen-Orient:** Bahreïn, Le Caire, Téhéran. **Extrême-Orient:** Hong Kong, Singapour, Tokyo. **Australie:** Melbourne, Sydney.

**Filiales:** Europe: Swiss Bank Corporation International Ltd., Londres; Société de Banque Suisse (Luxembourg) S.A., Luxembourg; Banque de Placements et de Crédit, Monte-Carlo. **Amérique du Nord:** Basle Securities Corporation, New York; Swiss Bank Corporation (Canada), Calgary, Montréal, Toronto. **Amérique du Sud:** Swiss Bank Corporation (Overseas) S.A. et Sociedad de Banca Suiza (Panamá) S.A., Panamá. **Caribbes:** Swiss Bank & Trust Corporation Ltd., Grand Cayman; Swiss Bank Corporation (Overseas) Ltd., Nassau. **Asie:** SBC Finance (Asia) Ltd., Hong Kong. **Australie:** S.B.C. Australia Ltd., Melbourne, Sydney.



indirectement du tourisme. A elle seule, cette donnée démontre l'importance du tourisme pour le Valais. Autre constatation intéressante : le Valais compte 1 224 lits d'hôtes par 1 000 habitants, ce qui représente la plus forte densité sur le plan suisse, devant les Grisons.

Selon cette même étude, le chiffre d'affaires global dépendant du tourisme a été estimé à 2 248 millions de francs.

### Tourisme en toutes saisons

Grâce à sa topographie et à son équipement, le Valais est devenu une région de sports d'hiver par excellence disposant du quart des installations de remontées mécaniques suisses. Il présente par ailleurs l'avantage de disposer d'un domaine skiable situé à une altitude relativement élevée, ce qui constitue un atout supplémentaire pour garantir de bonnes conditions d'enneigement.

Parallèlement aux gros efforts consentis en faveur des remontées mécaniques, les stations valaisannes ont voué beaucoup d'attention au développement des autres secteurs de l'offre touristique en mettant à disposition des hôtes des pistes de ski de fond bien entretenues et balisées, ainsi que des chemins de promenades pour ceux qui ne pratiquent pas le sport blanc. Nombreuses sont également les stations qui disposent de piscines chauffées, patinoires, curling, pistes de luge, garderies d'enfants, etc., de quoi aller à l'encontre des désirs de chacun.

Si le tourisme d'hiver s'est développé de façon réjouissante au cours des deux dernières décennies, le tourisme d'été par contre connaît une relative stagnation. Cette situation est due essentiellement à la très grande concurrence qui existe pour la saison estivale. Concurrence de la mer et des nombreux pays, sur tous les continents, qui se sont ouverts au tourisme.

Le Valais dispose cependant d'atouts non négligeables pour la saison d'été. Pour satisfaire les besoins du tourisme familial, individuel ou de groupe, il offre une vaste palette de possibilités d'hébergement allant de la simple pension à l'hôtel 5 étoiles, du chalet rustique à l'appartement de grand standing.

Les stations ont fait de grands efforts dans l'équipement touristique pour la saison d'été. On peut par exemple pratiquer en juillet et août le ski à Zermatt, Saas-Fee, Crans-Montana et dans la région du col des Gentianes et du Mont-Fort, située au-dessus des stations de Verbier et Haute-Nendaz.

Le tourisme pédestre n'a pas été oublié. Le Valais compte plus de 8 000 km de sentiers balisés entre 800 et 3 000 m, qui permettent de découvrir les contrastes de ce pays dont les attraits furent chantés entre autres par Rousseau et Goethe.



### LE MENSUEL QUI VOUS PARLE DU VALAIS

**13 étoiles**, c'est l'emblème du Valais.

**13 Étoiles**, c'est un périodique qui s'adresse à tous les gens que le Valais intéresse, soit parce qu'ils y séjournent durant leurs vacances, soit parce qu'ils y ont des contacts d'affaires, soit parce qu'ils y ont des amis.

**13 Étoiles** reflète la vie quotidienne en Valais, l'activité sociale, économique, culturelle. On y trouve des reportages sur l'activité pionnière des industries, sur le développement des stations de tourisme, sur l'évolution des activités agricoles de la plaine du Rhône.

**13 Étoiles** fait découvrir à ses lecteurs l'un des cantons d'Europe les plus exceptionnels par sa géo-

graphie physique ; mais aussi par la variété de sa flore et de sa faune. Des naturalistes et des biologistes collaborent régulièrement à la revue.

**13 Étoiles** est un mensuel richement illustré par quelques-uns des meilleurs photographes du Valais. Parmi ses chroniqueurs, on rencontre des hommes de science et des artistes dont la renommée a largement dépassé les frontières du pays.

**13 Étoiles** est distribué dans le monde entier par les ambassades et légations suisses, par les agences de l'Office national suisse du tourisme, par les agences de Swissair. Sa qualité rédactionnelle et la sobre élégance de sa présentation lui ont valu plusieurs distinctions nationales, diplômes d'honneur et prix.

**13 Étoiles** est un support publicitaire efficace auprès du public valaisan, mais encore auprès des lecteurs dispersés dans le monde entier. C'est pourquoi les entreprises touristiques et les producteurs de vins notamment l'utilisent régulièrement.

**13 Étoiles** est une revue attachante qui sait conserver la fidélité de ses lecteurs. Comptera-t-elle chez vous un nouvel ami désormais ? Elle le souhaite vraiment.

**Prix de l'abonnement annuel** (12 numéros) :

Suisse : 46 FS.  
Étranger : 55 FS.

**Adresse** : 13 Étoiles, Case postale, CH 1920 Martigny.



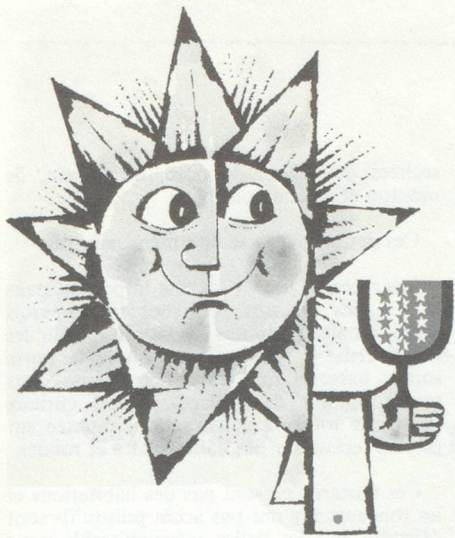


# LE CANTON DU VALAIS EN CHIFFRES (1981)

	SUISSE	CANTON DU VALAIS
Entrée dans la Confédération	-	1 815
Nombre de communes	3 025	163
Nombre de conseillers nationaux	200	7
<b>Superficie</b>	41 293 km <sup>2</sup>	5 226 km <sup>2</sup>
Surface agricole utile	26,3 %	6,7 %
Réseau routier (1979)	64 855 km	4 140 km
<b>■ POPULATION</b>		
● <b>Résidents</b>	6 398 000	219 800
Étrangers	14,1 %	8,7 %
Densité	155 hab./km <sup>2</sup>	41 hab./km <sup>2</sup>
● <b>Personnes actives</b>	3 053 600	97 200
Main-d'œuvre étrangère	683 900	17 000
Nombre de chômeurs complets	5 889	482
<b>■ FINANCES ET IMPÔTS</b>		
Recettes du canton (mio FS)	22 880,7	894,2
Dépenses du canton (mio FS)	23 062,9	923,4
Excédent recettes/dépenses (mio FS)	-182,2	-29,2
● <b>Charge fiscale <sup>1</sup></b>	(Moyenne)	
Revenu annuel de FS 30 000	8,9 %	9,7 %
Revenu annuel de FS 50 000	14,2 %	15,4 %
Revenu annuel de FS 100 000	23,7 %	26,7 %
Revenu annuel de FS 200 000	32,2 %	32,9 %
Fortune de FS 100 000	1,7 ‰	2,3 ‰
Fortune de FS 1 000 000	5,7 ‰	5,4 ‰
Voiture (10 CV ou 1,96 l)	345 FS	220 FS
<b>■ ÉCONOMIE ET NIVEAU DE VIE</b>		
● <b>Revenu</b> (mio FS)	163 000	4 326
Revenu par habitant (FS)	25 477	19 682
● <b>Entreprises :</b>		
Nombre de sociétés anonymes	112 170	3 172
Nombre de raisons sociales individuelles	88 218	4 247
● <b>Banques :</b>		
Nombre d'habitants par point bancaire	1 348	612
Épargne bancaire par habitant (FS)	25 571	22 248
Placements hypothécaires par habitant (FS)	24 211	17 913
● <b>Construction :</b>		
Nouveaux logements	43 348	2 779
Nombres de permis de construire	53 540	4 075
Logements vacants (au 1-12-1981)	15 053	1 002
● <b>PTT et transports :</b>		
Concessions TV par 1 000 habitants	320	298
Raccordements téléphoniques par 1 000 habitants	447	432
Voitures particulières par 1 000 habitants	373	383
● <b>Tourisme :</b>		
Lits d'hôtes (hôtellerie)	275 066	33 376
Nuitées	35 519 000	3 782 000
Nuitées d'hôtes étrangers	59,6 %	56,1 %
● <b>Santé publique :</b>		
Habitants par médecin praticien (1980)	852	981
Habitants par dentiste (1979)	2 324	2 486
Taxe journalière dans les hôpitaux (FS)	-	212 FS

1. Impôt fédéral, cantonal et communal sur le revenu brut et, pour les cantons et les communes, sur la fortune nette d'une personne mariée sans enfant dans le chef-lieu du canton.





### Vignoble valaisan

Pays de soleil, le Valais peut parfois faire illusion. Il fait, en effet, souvent songer à un prolongement des terres méridionales et suscite fréquemment des comparaisons avec certaines régions du Midi ou encore d'Espagne. En fait, notre pays est plus proche des neiges éternelles que de la mer. Nous possédons un climat continental avec des périodes de foehn, une absence presque totale de brouillard et des températures relativement douces jusque tard en automne. Sans doute, l'été valaisan est chaud, cependant court. Comparaison n'est donc pas raison et l'assimilation du Valais aux terres méridionales constitue une erreur d'optique.

En Valais, l'altitude moyenne du vignoble se situe approximativement à 600 m. Le Valais intérieur, somme toute, n'est qu'une vallée profonde et relativement étroite. Elle se blottit entre deux chaînes des Alpes. Grâce à ces imposants remparts naturels, le canton dispose de pluies assez régulières mais peu abondantes et surtout d'une forte insolation, d'écarts de températures importants entre la nuit et le jour, en un mot le caractère d'une steppe, fait unique en Europe occidentale.

### Étendue du vignoble

Le vignoble du « Vieux Pays » disposait en 1982 de 5 335 ha env., dont quelque 65 % réservés aux cépages blancs.

Dans sa plus grande partie, il occupe des coteaux abrupts et les cônes de déjection du versant exposé au midi (rive droite du Rhône). Son altitude varie entre 450 et 800 mètres. Exceptionnellement, la vigne prospère aussi jusqu'à 1 000 mètres (Visperterminen).

### Le sol

Dans la région de Martigny, Fully, le sol est peu, même pas du tout calcaire, ce qui convient particulièrement bien au Gamay. Dès Saillon et, notamment, dans les districts de Sierre et Loèche, le calcaire domine. A

## Vignes et vins valaisans

Saillon, Leytron, Chamoson et Ardon. L'homme a recouvert le sol d'une couche de 15 cm environ de gravier. Quant aux quelques vignes de plaine, leur sol est composé d'un mélange de sable, de gravier et de boules.

Dans le district de Sion, le schiste fournit la base.

En résumé, on peut affirmer que l'homme a accompli un travail gigantesque. Avant que la vigne ne soit plantée ou replantée, le sol est miné ou défoncé à une profondeur de 70 à 80 cm, parfois même jusqu'à 1 m ou 1,20 m. Ainsi, on agrandit les possibilités de réserve en eau, cet élément précieux et indispensable à la vie.

### Les cépages

En dépit de certaines apparences, l'encépagement du vignoble valaisan est fort diversifié. Toutefois, 4 cépages monopolisent la quasi-totalité de la production, soit 97 à 98 %. Vous l'avez deviné, il s'agit du Chasselas qui donne le Fendant, du Rhin ou Sylvaner qui produit le Johannisberg, du Gamay et du Pinot noir dont le mariage donne la Dôle. En fin de peloton viennent des cépages plus anciens auxquels nous devons les spécialités. Ils ont noms : Amigne, Arvine, Marsanne blanche (Ermitage), Pinot gris (Malvoisie), Humagne blanc et rouge, Muscat, Savagnin ou Traminer (Païen), Riesling, Chardonnay, la Rêze (glacier), la Syrah, le Rouge du Pays. Tous ces cépages réunis fournissent 2 à 3 % de la production totale.

### Conclusion

Au cours de ces dernières décennies, le Valais viticole a fait de grand progrès. La zonification du vignoble, la sélection de cépages spécialement adaptés aux conditions du Valais, le paiement de la vendange selon le degré Oechsle, ont permis de promouvoir une production de qualité dont le consommateur ne peut que se réjouir.

André Lugon Moulin  
Directeur

de l'Office de propagande pour les  
Produits de l'agriculture valaisanne



## LA POIRE DANS LA BOUTEILLE : UNE ŒUVRE D'ART PLEINE DE MYSTÈRES

Les voyageurs qui font escale dans le royaume des vacances du Valais, s'étonnent : comment est-il possible d'obtenir une poire dans une bouteille ?

Bien sûr, il existe des bouteilles visées ou collées, mais qui aurait pensé que l'on puisse suspendre une bouteille à un arbre pour y faire pousser une poire à l'intérieur ?

Au mois de mai, après la floraison, dès que la poire adolescente est formée, on l'emprisonne dans une bouteille. Les arboriculteurs valaisans spécialisés dans cet art, doivent travailler très vite. La poire, à cette saison, grandit rapidement et elle risque de ne plus passer par l'étroit goulot de la bouteille du « Bon Père William ». La forme bombée et cannelée de cette bouteille freine les rayons du soleil et protège la poire des brûlures.

En août, au cœur de l'été, la poire est adulte et prête à être cueillie. C'est l'heure de la sélection. Il s'agit d'éliminer les malformées, les tachées, de jauger la taille des fruits. Seul un trente pour cent en moyenne est retenu.

Le grand final, c'est le mariage du fruit et de l'alcool. La saveur, le fruit et le parfum noble de l'eau-de-vie de poires William du Valais vous procureront une joie intense à partager entre amis.



## Le Valais gourmand

Le Valais, ce beau canton, avec sa population si difficile à décrire, est un petit pays très diversifié par ses coutumes, ses langues ou plutôt ses patois, ses costumes et ses traditions qui sont autant de contrastes.

Il est vrai que les influences de la pénétration germanique dans le Haut-Valais – où se constituèrent un nouveau noyau linguistique et de libres communautés montagnardes pareilles à celle du Hasli, des Waldstätten et de la Haute-Léventine – puis l'emprise des Comtes de Savoie, qui tendaient à commander tout le passage du Grand-Saint-Bernard dont ils tenaient déjà le versant piémontais, ont fait de ce canton un petit monde original et différent de tous les cantons de Suisse.

Depuis bien des années déjà, un seul trait commun : le fendant ! Et depuis toujours une seule union : le Rhône !

Tout naturellement, chez ces gens de montagne, qui devaient travailler durement pour arracher au sol et à la nature de quoi vivre, la cuisine est généralement solide et nourrissante.

Si vous questionnez les gens de la rue pour connaître les spécialités culinaires du Valais, on vous répondra invariablement qu'en dehors des fromages, du jambon cru, de la viande séchée et de la raclette, il n'y a pas grand-chose à signaler.

Et pourtant, les spécialités gourmandes sont plus nombreuses qu'il n'y a de vallées latérales.

Il est assez difficile de faire dire aux campagnards et aux ménagères, cloîtrés dans leurs somptueuses montagnes ou dans leur appartement, de quoi ils se nourrissent et s'ils ont des secrets culinaires à nous confier.

Il est encore plus difficile de demander aux hôteliers ou aux restaurateurs d'adapter les vieilles recettes et de les mettre à leur carte. Il faudrait absolument que cette discrétion, cette modestie ou cette timidité soient vaincues afin que l'on puisse retrouver et mettre en évidence les recettes valaisannes dont quelques-unes, revendiquées par d'autres cantons, sont bien savoureuses.

Dans le Haut-Valais, la terre étant rare et les cultures difficiles, on se ravitaillait depuis des siècles en riz, semoule et maïs dans le proche Piémont. Ces transports s'effectuaient à dos d'hommes et à dos de mulets.

On peut sans crainte affirmer qu'aujourd'hui le Valais est un pays de Cocagne, surtout depuis l'aménagement de la plaine du Rhône et l'endiguement de celui-ci.

En dehors des cultures très riches en légumes et fruits, on peut se ravitailler en fromages, beurre et viandes de toutes sortes, fraîches, fumées ou séchées, sans compter diverses « cochonnailles » permettant la dégustation de merveilleux boudins, saucisses et charcuteries.

Il faut vouloir et toutes les matières premières étant à portée de main, tout est possible.

Jusqu'à la limite des glaciers, où l'herbe est rare, des troupeaux de chèvres et de moutons voisinent avec les bouquetins et les chamois. Ceux qui ont eu une fois l'occasion de déguster un cabri ou un agneau de printemps du Val d'Illiez s'en souviennent longtemps car ils sont d'une qualité rare.

Les troupeaux de vaches qui paissent dans les pâturages faits d'herbes fines, tendres et parfumées, fournissent un lait gras permettant la fabrication de beurres, crèmes, fromages, tommes et serés très typés.

Malheureusement, depuis quelques années, la main-d'œuvre se fait rare et chère ; les fromagers d'alpage manquent et cela se ressent dans la qualité.

Les laits sont acheminés sur les centrales laitières et sont mélangés à d'autres laits, ce qui fait que les fromages et toutes les fabrications n'ont plus du tout le caractère et le goût des produits de montagne.

Par bonheur, il existe encore beaucoup de chalets de montagne où l'on produit de bons fromages qui d'ailleurs portent la marque de leur origine.

Si l'herbe rase et émaillée de fleurs des alpes fait le bon fromage, c'est aussi tous les parfums des mélèzes, des sapins et des foins qui font les viandes séchées. Dans de curieux petits chalets tout noirs, brûlés qu'ils sont par le soleil et la pluie, mûrissent les viandes

séchées de vache, de porc, de chèvre, de mouton et de chamois.

Ces petits chalets se nomment raccards.

Les raccards jouent un rôle important dans la vie des paysans. Ce sont là les vrais garde-manger de toutes les familles. Pour les non-avertis, il semble curieux que la porte soit si basse et que les fenêtres sans volets soient munies de grillages. Il est curieux aussi que toute la construction, montée sur pilotis, repose sur des dalles plates et rondes.

Ces raccards ne sont pas des habitations et les rongeurs n'y ont pas accès puisqu'ils sont défendus par les dalles infranchissables pour eux. Les grillages, eux, sont un obstacle à tous les insectes.

Dans ces raccards on entrepose toutes les viandes de la boucherie paysanne destinées à être séchées. Vous y trouverez de la vache, du mouton, du porc, de la chèvre, du chamois et aussi des saucisses et saucissons de toutes sortes.

Toutes les pièces de viande sont d'abord saumurées et ensuite séchées et roulées dans des herbes fines, en des proportions dont chaque famille garde et transmet le secret, et ensuite pendues dans les raccards pendant de longs mois jusqu'à ce qu'elles soient jugées assez sèches pour être consommées.

Dans ces raccards, on dépose aussi des céréales nécessaires à l'alimentation de l'homme.

### Académie Suisse des gastronomes

A Paris, entre la Madeleine et la Concorde, au 20 rue Royale, la Maison du Valais, dans le cadre confortable et chaleureux d'un chalet suisse vous propose bien des services :

Son **Restaurant** bien sûr (ouvert de 12 h 15 à 14 h 30, et de 19 h 15 à 22 h 30) :

A la carte, des spécialités de fromages (Raclette, fondue, crêpe de Savièse...); pour les amateurs de perche le Menu de St Gingolph :

- Assiette de viande séchée et de jambon cru de montagne.
- Filets de perche frits.
- Salade verte.
- Tarte aux myrtilles ou sorbet

et bien d'autres spécialités.

Dès 15 heures, le **Salon de thé** propose dans une ambiance sympathique un choix de boissons et pâtisseries, et, à partir de 18 heures, vous pouvez déguster au **Bar** des cocktails « maison ».

Mais la Maison du Valais c'est aussi un **bureau touristique** (ouvert de 10 h à 18 h) où vous pourrez trouver une documentation très complète sur les grandes (et les petites) stations du Valais et des conseils pour un séjour.

Enfin, si vous désirez organiser chez vous une raclette, la Maison du Valais **loue des fours et prépare sur commande** (Téléphoner au 260-22-72 ou 260-23-75 afin d'éviter toute attente) **des produits à emporter :**

- Viande séchée.
- Jambon cru de montagne.
- Fromage à Raclette.
- Fendant.
- Williamine.

Parkings Madeleine ou Concorde.  
Ouverte toute l'année  
**Fermée le Dimanche.**  
Salle climatisée.  
Terrasse.