

De drôles de dames qui connaissent les petits secrets de la montagne

Une manière plus douce, plus féminine peut-être, de randonner dans les Alpes suisses.



TRIO DE CHOC
Muriel Macgeorge, Pascale Haegler et Anne-Lise Bourgeois, de gauche à droite. Le deuxième jour de la balade a eu lieu non loin du lac de Moiry, que l'on devine en arrière-plan. En automne, le lac est complètement rempli et il est d'un magnifique bleu azur.



CASSE-CROÛTE Des pains aux céréales de la région, des saucisses de cerf aux myrtilles et plusieurs variétés de fromage.



COURS DE BOTANIQUE Anne-Lise prend le temps de s'arrêter et d'expliquer les différentes fleurs que l'on peut trouver dans la région.



RACLETTE Au-dessus du lac de Moiry, dans une cabane de berger, Simon Wiget, directeur de l'Office du tourisme de Grimentz, racle le fromage.

PHILIPPE DUMARTHERAY TEXTES
FLORIAN CELLA PHOTOS
VAL D'ANNIVIERS

Elles se prénomment Pascale, Muriel et Anne-Lise et sont toutes trois amoureuses du val d'Annivières. Deux d'entre elles sont accompagnatrices en montagne, la dernière est une spécialiste en marketing. Elles se présentent aussi, avec une pointe d'humour, comme des *amoïsch*. En patois de la vallée, c'est le nom donné aux vaches en estivage et, par extension, aux jeunes femmes qui habitent et qui aiment par-dessus tout ce val d'Annivières tout en ayant d'autres racines.

Elles viennent d'unir leur force en créant une agence, Swiss Alpine Emotion, avec un but bien précis: donner de la randonnée une image plus douce, plus féminine, plus culturelle, moins compétitive. Un peu comme «la rondelle des montagnes à vaches».

Cette montagne différente, comment ne pas l'expérimenter avec elles, le jour de l'inauguration officielle de leur agence? Sur un parcours choisi par elles, une belle escapade qui permet tout d'abord de surplomber le magnifique vallon de Réchy avant de plonger dans la vallée en direc-

tion du petit village de Saint-Jean, tout en musardant dans l'alpage d'Orzival.

Au pays des contes et légendes

Avec elles, pas question d'exploits sportifs. En montant une bonne heure durant sur la crête depuis l'arrivée de la télécabine du Crêt-du-Midi, au-dessus de Vercorin, les arrêts sont fréquents. Car il ne s'agit pas de randonner le nez sur la pente pour accumuler du dénivelé. Non, l'objectif, c'est de partager avec leurs clients les beautés de l'endroit. Il y a bien sûr les fleurs dont elles connaissent presque tous les noms, la flore, les roches et leur formation, mais également les contes et les légendes de l'endroit. Notamment cette jolie histoire sur la naissance de l'edelweiss, que l'on trouve ici sur les sols calcaires, raconté par Pascale. «Une fée, descendue du ciel, demanda à un arolle. «Puis-je me reposer au creux de ton écorce? Mais tu dois me réveiller avant le lever du jour ou s'il pleut, sinon je ne pourrai plus regagner mon étoile.» Un jour, l'arolle ne vit pas arriver l'orage. Et la fée ne retrouva pas son étoile et fut transformée en edelweiss. Depuis lors, l'arolle cherche à grimper de plus en plus

haut dans la montagne pour rejoindre le ciel, pour permettre à la fée de retrouver son étoile.»

En remontant sur l'arête, le paysage devient grandiose. Avec, d'un côté, le vallon de Réchy, ses 150 espèces botaniques, l'Ar-du-Tsan et ses méandres aux allures de Mississippi. Côté val d'Annivières, comment ne pas être subjugué par les imposants 4000, la Dent-Blanche, le Cervin, l'Obergabelhorn, le Rothorn de Zinal, le Weisshorn et le Bishorn, dédaigneusement surnommé le «4000

des dames»? Toutes ces émotions donnent naturellement faim. Mais pas question de sandwiches industriels ou encore de barres énergétiques. Le repas, c'est l'occasion de mettre en avant les produits locaux. Et tout d'abord de se souhaiter santé (*chenda* en patois) avec un vin d'ortie. Quant au casse-croûte, il fait saliver. Pains aux céréales de la vallée, saucisses de cerf aux myrtilles, saucisses des glaciers et toute une série de fromages de chèvre et de vache. Une petite soif?

Pascale et Anne-Lise connaissent toutes les sources du coin.

Le langage des plantes

En descendant l'alpage d'Orzival commence la leçon de botanique. Gentiane, anémone blanche et soufrée, génépi, azalée et tant d'autres. Avec tous les petits trucs pour les reconnaître.

Un peu plus bas, à l'orée de la forêt, ce sont les plantes connues pour leurs vertus médicinales. Les racines de l'impératoire, l'*agro* en patois, permettent ainsi

de dégager les voies respiratoires. Le gîte de Saint-Jean n'est plus très loin. Là encore, pas question de boire n'importe quoi. Une bonne bière, ce sera pour plus tard. Après avoir pris le temps de déguster des sirops de sureau et de bourgeons de pin, qui mêlent belle fraîcheur et arômes persistants. Une journée durant, la montagne a pris d'autres couleurs. ■

Pour plus d'informations, www.swiss-alpine-emotion.com

Le fromage et le vin (des glaciers) pour le dernier repas des morts



Dans sa cave, Gisèle Sarrasin (au premier plan) fait déguster des vins des glaciers, qui sont également liés au rite mortuaire.

Pour comprendre l'âme du val d'Annivières, il faut entrer dans la cave de Gisèle Sarrasin, à Grimentz, en compagnie du parrain de Swiss Alpine Emotion, l'ethnologue Bernard Crettaz. Un verre du vin des glaciers à la main, ce dernier nous apprend que, dans le passé, les mariages se faisaient tôt le matin pour permettre aux gens de travailler. Mais ce n'était pas le cas des enterrements. «Lorsqu'on quittait ses parents, on préparait un tonneau de vin et du fromage pour le repas de ses propres funérailles. Car c'est le mort qui invite. Cette coutume a été

attaquée par l'Eglise et l'Etat car les enterrements se terminaient par des danses.»

Ces pratiques n'ont pas disparu. Gisèle Sarrasin en est le parfait exemple. «J'ai un tonneau dans la cave que l'on boira à ma mort. Un mélange de rize et de marsanne que je complète chaque année.» Un vin qui fait penser à du vin jaune du Jura. Et pour accompagner ce vin, il y aura du fromage des morts, que l'on attaque à la hache et qui, lui aussi, peut avoir plusieurs années d'existence. «Ici, on est plus païen que catholique.»

PH. DY