

# Harold Primat, un nom à retenir

par Claude-Alain Zufferey

Si vous le croisez lors de ses fréquents passages à Crans-Montana, vous pouvez sans autre lui faire signer un autographe. A 31 ans, le pilote franco-genevois possède un bel avenir en endurance, une catégorie qui permet de durer.

«C'est un réel plaisir  
d'évoluer à bord  
d'engins compétitifs.»



Photos: davidford.co.uk

Lorsqu'il n'est pas sur un circuit au volant de son bolide, Harold Primat partage son temps entre Genève et Crans-Montana. *«Je suis français d'origine, mais mes parents sont venus en Suisse en 1981, alors que je n'avais que 6 ans. Ils se sont fixés sur le Haut-Plateau pour passer leurs vacances. Et moi, de fil en aiguille, je m'y suis fait des amis. Maintenant, je suis très attaché à la région, je peux dire que c'est ma base»*, explique le pilote d'endurance. Transfuge du tennis, il s'est tout d'abord lancé dans le karting, puis a intégré plusieurs écoles de pilotage. *«Comme tout adolescent passionné de voitures et de vitesse, je rêvais de Formule 1. Même si je possédais quelques qualités, je me suis rapidement rendu compte que le sport automobile coûtait très cher et qu'il n'était pas facile de réunir des budgets.»* Harold Primat a donc privilégié ses études, puis a tâté de la finance. Il a réintégré les paddocks aux USA, avant de participer au championnat de Grande-Bretagne de Formule 3, puis au championnat d'Europe. *«En 2004, je me suis tout naturellement tourné vers l'endurance. Cette*

When he's not on the circuit at the wheel of his racing car, Harold Primat divides his time between Geneva and Crans-Montana. *"I'm French, but my parents came to Switzerland in 1981, when I was only six years old. They opted for spending their holidays on the Haut-Plateau. Little by little, I made friends there. Now, I'm very attached to the region and feel it's my base"*, the endurance racing driver explains. After abandoning tennis, he first of all took up kart racing, and then went to several racing driving schools. *"Just like any other teenager who is passionately keen on cars and speed, I dreamt of Formula 1. Even if I had a certain talent, I quickly realized that motor sports were extremely expensive and that it wasn't easy to find the necessary funds."* Harold Primat therefore decided to concentrate on his studies, after which he tried his hand at finance. He returned to the racing paddocks in the USA, before participating in the British Formula 3 Championships, followed by the European Championships. *"In 2004, it seemed right to turn to endurance, which is particularly suitable for a*

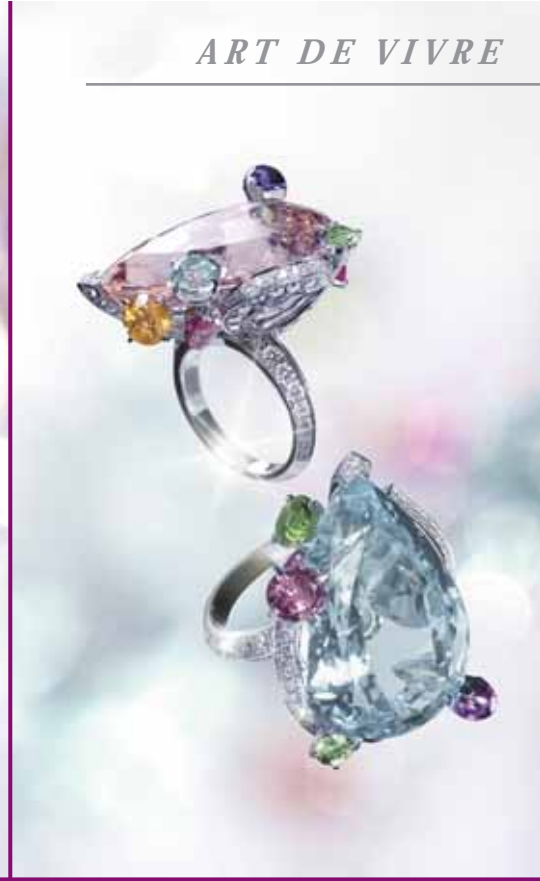


*discipline favorise les grands gabarits comme le mien. Et c'est en 2005 que je me suis lancé à fond dans cette catégorie. C'est un réel plaisir d'évoluer à bord d'engins compétitifs, de participer à une vie d'équipe sur des circuits aussi prestigieux que ceux du Mans, de Laguna Seca ou de Daytona, et surtout de courir devant des milliers de personnes. Là, il existe vraiment un échange entre les pilotes et les fans, plus rien à voir avec la confidentialité de la Formule 3.»* Le Genevois d'adoption a réalisé une très bonne saison 2006. En compagnie de Marcel Fassler, représentant les couleurs de Swiss Spirit, il est même parvenu à décrocher une pole position dans le championnat «Le Mans Series». Une telle performance n'avait plus été réalisée par une équipe suisse depuis l'époque de Jo Siffert. Une 4<sup>e</sup> place au classement général de ce «Le Mans Series» – avec deux 2<sup>es</sup> rangs – lui a valu de décrocher un contrat dans la très prestigieuse écurie d'Henri Pescarolo, l'homme aux 4 victoires aux «24 heures du Mans» en 33 départs (record de participation). Harold Primat est donc à bonne école et souhaite lui aussi entrer dans l'histoire de la classique française.

Pescarolo Sport a remporté les derniers championnats pilotes et écuries des «Le Mans Series». Après avoir signé avec cette équipe, Harold Primat a revu ses objectifs à la hausse. Une première victoire en endurance pourrait bien tomber en 2007.

*tall person like me. It was in 2005 that I really got involved with this category. It's a great pleasure to drive competition racing cars, to participate in the team work on circuits which are as renowned as Le Mans, Laguna Seca and Daytona and especially to race in front of thousands of people. A real interaction between the drivers and the fans exists there, quite unlike the confidentiality of the Formula 3.»* This Geneva resident had an excellent 2006 season. Together with Marcel Fassler, under the Swiss Spirit colours, he even managed to clinch a top rank in the "Le Mans Series" championships. Such an impressive performance hadn't been accomplished by a Swiss team since the times of Jo Siffert. A 4<sup>th</sup> place in the overall ranking of this "Le Mans Series" – with two 2<sup>nd</sup> places – led him to land a contract with the extremely prestigious motor racing stables of Henri Pescarolo, who has four victories in the "Le Mans 24 Hours" to his credit, competing 33 times (a record number for participation). Harold Primat is, therefore, in good hands and hopes that he too will go down in the history of this French classic.





## Délices de Cartier opus II Nouvelle collection, coquine à croquer

par Josyane Chevalley

Y'a d'la joie! Les pierres précieuses ont pris la clé des champs pour célébrer des temps légers. Devenues fleurs par la magie des créateurs, suspendues à leurs tiges d'or blanc, elles chahutent et tintinnabulent dans un déferlement de couleurs irisées.

Dans les années 1925, le style Art Déco est en vogue. Mais cet infallible équilibre, cette rigoureuse symétrie commencent à engendrer des nécessités d'escapade, vers des fantaisies naturalistes, des pièces de joaillerie pavées d'extravagance, embouties de diamants, avec des feuilles d'émeraude, des fruits, des fleurs, des chatons, des graines et des boules d'onyx. Cartier dévoile ces folies au Pavillon de l'Élégance de l'Exposition des «Arts décoratifs et industriels» de Paris. Les célébrités, souvent de riches étrangères, du monde ou du demi-monde, se bousculent pour passer commande. Linda Lee Thomas, une riche divorcée de Louisville, dans le Kentucky, a fait un mariage d'amitié avec Cole Porter qui écrit ses comédies musicales et mène sa vie de play boy, après être revenu d'un séjour à

Around the year 1925 Art Deco style was all the rage. However, this infallible equilibrium, this rigorous symmetry began to engender a need for escapades towards naturalistic whims, jewellery items encrusted with extravagance, stamped with diamonds, with emerald leaves, flowers, catkins, seeds and onyx balls. Cartier unveiled these follies in the Élégance Pavilion at the Exhibition of Decorative and Industrial Arts in Paris. Celebrities, very often rich foreigners, from high society and its fringes, jostled to order them. Linda Lee Thomas, a rich divorcee from Louisville, in Kentucky, had a friendship marriage with Cole Porter, who wrote musical comedies and was leading the life of a playboy after his return from a spell in the Foreign Legion. A necklace, earrings and

**Un tutti frutti  
revisité!**

La collection «Délices de Cartier, opus II» est visible à la Boutique Cartier de Grans. Corinne Bagnoud et Yannick Poujol seront heureuses de vous y accueillir.





la Légion étrangère. Collier, boucles d'oreilles et bracelets de feuilles d'émeraudes sur rameau de diamant assorti de saphir et d'onyx: «Tutti Frutti», composé par Cartier pour celle que les chroniqueurs décrivent comme «la plus belle au monde» et qui se séparera de Porter quelque temps plus tard, lorsque ce dernier rejoindra un danseur des ballets russes.

bracelets of emerald leaves on diamond branches, mingle with sapphire and onyx: "Tutti Frutti", a composition made by Cartier for "the most beautiful woman in the world" as the columnists described her, who would separate from Porter a little later on, when he went off with a dancer from the Russian ballet.

### Des joies multicolores

En 2007, Cartier est libre pour un «tutti frutti» revisité, moderne et pour une rencontre bruisante de féminité. La séduction s'exerce en douceur dans des cascades vagabondes, qui s'enchaînent, se délient et s'abîment dans la pureté absolue d'un diamant, l'éclat pourpre d'un rubis ou l'intensité troublante d'un saphir.

Les pierres précieuses et les pierres fines se tutoient pour des exhibitions champêtres. Une joyeuse insolence défie les règles et invite à de brillants déjeuners sur l'herbe. Irrésistibles, les colliers font des sarabandes gracieuses, les pendants d'oreilles capturent la lumière rose des tourmalines, les bagues minaudent dans des échos d'améthyste lavande et les tiaras juvéniles attendent des princesses frondeuses, conviées pour des rondes gourmandes. Les jours l'emportent sur les nuits, les campagnes sont tapissées de fleurs, Cartier met en scène un deuxième opus en forme de cliquetante aubade pour les champs et les prés, les fleurs et les fruits et les femmes dont la peau frémit à imaginer des caresses océanes, bleu saphir, et des abandons gracieux pour de fines rivières de diamants. Tout un bouquet d'émotions pures pour témoigner de la tendresse joaillière.

### Multicoloured joys

In 2007, Cartier is free for a modern "tutti frutti" reinterpretation and for a rustling meeting with femininity. Seduction plays softly in roving cascades, which link together, disunite and are engulfed into the absolute purity of a diamond, the crimson lustre of a ruby or the troubling intensity of a sapphire.

Gems and semi-precious stones gather together for rural exhibitions. Joyful impertinence challenges the rules, sending out invitations to superb luncheons on the lawn. Irresistible, the necklaces perform graceful sarabands, the drop earrings capture the pink glow of the tourmalines, the rings simper in lavender amethyst echoes and the youthful tiaras await rebellious princesses, invited to gourmet dances.

The days take over from the nights, the countryside is carpeted with flowers, Cartier produces a second opus in the form of a flashy dawn serenade to the fields and the prairies, the flowers and the fruit and the women whose skin tingles at the thought of oceanic caresses, blue sapphires, graceful surrenders for fine diamond necklaces. An entire bouquet of pure emotions to testify to jewelled tenderness.



The "Delice de Cartier, opus II" collection can be seen at the Boutique Cartier in Crans. Corinne Bagnoud and Yannick Pujol look forward to welcoming you there.

# Le goût des meilleurs

par Isabelle Bagnoud

Dominique Fornage a plusieurs casquettes, dont celle d'animer certaines des plus belles dégustations au monde! En toute modestie...

«Je suis là pour animer, pas pour enseigner.»

Dominique Fornage dirige le Château de Villa à Sierre depuis 2 ans et demi. Mais, à côté du magnifique établissement, l'ancien enseignant et créateur du label Nobilis continue, pour son plaisir, d'organiser des dégustations de prestige, au Château pour les vins valaisans, mais aussi dans le monde entier.



Dominique Fornage has managed the Château de Villa in Sierre for 2 and a half years. But, in addition to this magnificent establishment, the ex-teacher and creator of the Nobilis label has continued, for his own pleasure, to organize some prestigious wine tastings in the Château. The

«Lorsque je possédais ma propre vintothèque à Sion, je choisisais 10 à 12 bouteilles de Mouton Rothschild et j'organisais des dégustations...»

Aujourd'hui, Dominique Fornage n'a plus le temps de «chiner» les vins, dont les prix ont explosé entre-temps. C'est une société internationale qui les achète, choisit des thèmes et trouve les clients. Le fin connaisseur reste un maître de cérémonie attentif, qui prépare des dossiers complets sur les vins, présente les breuvages et organise la dégustation avec commentaires. «Entre le moment où l'on entre et celui où l'on sort, aucune fausse note n'est permise». Le prix des bouteilles oscille entre 1000 et 50'000 francs, mais Dominique Fornage aime rappeler que ce ne sont pas des «m'as-tu-vu» qui participent aux dégustations. «C'est un milieu très agréable de connaisseurs, qui généralement partagent une histoire avec le vin, et à qui on ne peut pas raconter n'importe quoi!»

Sa dernière dégustation? A Monaco, chez Robuchon, où 28 personnes ont pu savourer les magnums des plus grands bordeaux 1961, «le sommet des millésimes». Si les vins sont devenus, malheureusement, un lieu de placement spéculatif, où «les palais méritants ne peuvent plus se les offrir», Dominique Fornage préfère se souvenir des moments inoubliables, le goût qui se grave en mémoire et dont il se rappelle les moindres détails...

wines are not only from Valais, but come from throughout the world. «When I had my own wine bar in Sion, I would choose 10 or 12 bottles of Mouton Rothschild and organize wine tastings...» Today, Dominique Fornage no longer has the time to «hunt down» the wines, for which the prices, meanwhile, have rocketed. An international association purchases them, chooses the themes and finds the clients. The connoisseur is still a very attentive master of ceremonies though, preparing the documentation on the wines, presenting them and organizing the tastings with commentaries. «Between the moment we enter and the moment we leave, everything has to go smoothly». The wines cost between 1000 and 50,000 francs per bottle, but Dominique Fornage likes to emphasize that it isn't those who «want to be seen with the in crowd» who attend the tastings. «It's a very pleasant circle of connoisseurs, who generally share an interest in wine, and you can't tell them any old tale!»

His most recent wine tasting? In Monaco, at Robuchon's, where 28 people savoured some magnums of the greatest 1961 Bordeaux, «the cream of the vintages». Even though wines have, unfortunately, become a matter for financial speculation, and «the worthy palates can no longer afford them», Dominique Fornage prefers to remember the unforgettable moments, the taste which is engraved on the memory and can be brought to mind in the slightest detail...

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

Le Château de Villa propose des plats valaisans, raclettes avec cinq fromages différents et fondues. L'œnothèque accueille 500 crus, 70 encaveurs, panorama complet du vignoble valaisan.

The Château de Villa has Valais specialities, raclettes with five different cheeses and fondues on the menu. The wine bar has 500 wines, 70 wine producers, the entire panorama of the Valais vineyards.



«Conquérir sa joie vaut mieux que de s'abandonner à la tristesse.»

Photo: Charles Dubost, Médiathèque Valais-Martigny.

## Lo bôn tsemén

Andri Laguièr

Tô chât, lè petectè tchioùjè  
Chôn lè mi bèlè, chouiramein.  
Achônâ lo fliâ di roujè,  
Prèindrè chôn tén, yè-te pâ zein?

Che t'â câquiè malièincôrec,  
Ôvrè la pòurta dè l'èspouèr!  
Dénchè, tô pout èfi rousséc  
A virè lo damôn to pèr.

Yè tozò dein lè croué moman,  
Quié tô côgniè lè vré j'améc.  
Dèchoûye lè petéc j'einfan:  
Trouôn la tsalour dein lo néc!

Le croué lâ yein ein ronchônein,  
Yè h'ôna réntse di j'einsian.  
Tè djiò, le zoué yein ein tsantein!  
Vèré, tot varè miò dèman.

Péncha dè côcâ lo cholè.  
Chouir, tô vèré pâ mi l'ômbro.  
Lè j'idé nirè, tsasse-lè!  
Tot yeindrè cliar dein lo chômbro.

Zoyou ou trésto, tô ouâgniè.  
Chiout lo tsemén quié t'â chèrnôp.  
D'éhrè tô-mîmo, tô gâgniè.  
Yè mi comòdo d'alâ chôp.

## Le bon chemin

André Lager

*Tu sais, les petites choses  
Sont les plus belles, assurément.  
Humer le parfum des roses,  
Prendre son temps, n'est-ce pas joli?*

*Si tu as quelques tracas,  
Ouvre la porte de l'espoir!  
Ainsi, tu peux peut-être réussir  
A voir le ciel tout bleu.*

*C'est toujours dans les épreuves,  
Que tu connais les vrais amis.  
Imite les petits enfants:  
Ils trouvent la chaleur dans le nid!*

*La mauvaise humeur vient en grognant,  
C'est un dicton des anciens.  
Je te dis, la joie vient en chantant!  
C'est vrai, tout ira mieux demain.*

*Pense à regarder le soleil.  
C'est certain, tu ne verras plus l'ombre.  
Chasse les idées noires!  
Tout deviendra clair dans le sombre.*

*Joyeux ou triste, tu le sèmes.  
Suis le chemin que tu as choisi.  
Tu gagnes à être toi-même.  
C'est plus facile d'avancer.*



# Un repas comme un voyage...

par Paulette Berguerand

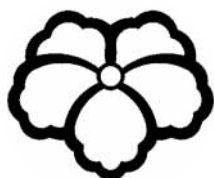
La gastronomie du Haut-Plateau s'est enrichie d'un nouveau fleuron depuis décembre 2005. C'est à Bluche que le Chinois Phillip Ping-an Zhan et son épouse nipponne Kaori Arai ont ouvert un restaurant japonais. Un avant-goût du Soleil levant.



*La brigade du Restaurant Edo au complet. Kaori Arai en kimono; à l'arrière à droite, son mari Phillip Ping-an Zhan et les trois cuisiniers. Devant, les serveurs.*

L'enseigne de l'établissement, une délicate fleur, est l'emblème de la famille de Kaori Arai, une lignée de restaurateurs d'Edo, ancien nom de Tokyo, berceau d'une des plus riches périodes de la culture japonaise. Kaori a épousé Phillip, diplômé de l'École des Roches qui vit à Bluche depuis 13 ans, car il dit «*apprécier la qualité des relations humaines qu'on peut y nouer.*» Ensemble, ils ont ouvert un restaurant à leur image, lumineux et authentique.

C'est par un élégant petit hall d'accueil que l'on pénètre dans la salle à manger aux lignes sobres, dont le mobilier et la vaisselle ont été créés par le couple. On cherchera en vain les plantes vertes car «*ce sont les plats et les convives qui créent le décor et l'ambiance.*» Durant la belle saison, on profitera d'une terrasse avec vue sur les Alpes valaisannes. Au sous-sol, décor plus typique, avec tatamis traditionnels,



A delicate flower, the sign of the establishment, is the emblem of Kaori Arai's family, descendants of restaurant owners in Edo, the old name for Tokyo, the cradle of one of the richest periods of

Japanese culture. Kaori married Phillip, an Ecole des Roches graduate, who has lived in Bluche for 13 years and says that he "*appreciates the quality of human relationships that you find there.*" Together, they have opened a restaurant, which is luminous and authentic just like they are themselves.

It is through a small, elegant hall that you enter into the sober dining room, in which the furniture and crockery have been created by the couple. You may look in vain for green plants because "*it's the dishes and the guests that create the décor and the atmosphere.*" During the warm season, you can enjoy the terrace with its view over the Valais Alps. In the basement, there's a more typical décor with traditional, but comfortable,

#### Mais encore...

L'offre d'Edo – seul importateur direct de saké en Suisse – ne se limite pas au restaurant de Bluche. On peut aussi y acquérir des plats à l'emporter, bénéficier d'un service à domicile ou suivre des cours de cuisine.

#### Restaurant Edo

3975 Bluche - 027 481 70 00

«Ce sont les plats  
et les convives  
qui créent le décor et  
l'ambiance.»



mais confortables, face à un aquarium d'agrément où évolue une faune étonnante, dont un requin et un poisson-globe.

### Bien plus que des sushis

Un repas à Edo, ça devrait se vivre comme un voyage. Y venir avec une mentalité ouverte et l'envie d'essayer. Puis se laisser guider par ses préférences et la curiosité de connaître une autre culture. Découvrir enfin un service original, authentique et convivial. *«Notre gastronomie, proteste Phillip, ce ne sont pas que les sushis, pas plus que les plats suisses ne sont que des fromages!»* Si la cuisine japonaise est si «tendance», c'est sans doute parce qu'elle est saine, variée et savoureuse. *«Elle exige, pour cela, d'être apprêtée avec cœur, à base d'excellents produits. Nous recherchons le meilleur et, notamment, la viande la plus tendre du monde, le bœuf Kobé. Pour la qualité du poisson, une seule recette: varier les fournisseurs et savoir négocier avec eux, selon les saisons»*, complète Phillip.

Quant à l'entreprise, elle fonctionne *«comme un network à plat»*; elle a banni le mot «patron» de son vocabulaire. Les trois chefs japonais Keitaro, Tadashi et Kei se font un plaisir d'expliquer les plats aux convives.



tatamis, facing an attractive aquarium where an astonishing fauna, including a shark and a globe-fish, move around.

### Much more than sushis

A meal at Edo's should be experienced like a journey. You should come with an open mind and a wish to try things out. Then, let yourself be guided by your preferences and your eagerness to discover another culture. Lastly, enjoy the original, authentic, convivial service. *“Our gastronomy, Phillip protests, is not just about sushis, just as the Swiss dishes are not just about cheese!”* If the Japanese cuisine is so “trendy”, it's no doubt because it's healthy, varied and tasty. *“For this, it must be lovingly prepared and the produce must be excellent. What we look for is the best and, in particular, the most tender meat in the world, Kobé beef. There's only one recipe for having high quality fish: to have several suppliers and knowing how to negotiate with them, according to the seasons”*, Phillip tells us.

As for the enterprise, it functions like *“a flat network”*; the word “boss” has been banished from its vocabulary. The three Japanese chefs Keitaro, Tadashi and Kei are always pleased to explain the dishes to the guests.

[www.edo-tokyo.ch](http://www.edo-tokyo.ch)

#### Even more...

Edo – the sole direct importer of saké into Switzerland – has not restricted his services to the restaurant in Bluche. You can also order take-away dishes, take advantage of a catering service at home or sign up for cookery classes.

