

# Quoi de neuf sur les pistes?

par Claude-Alain Zufferey

20

sports & loisirs



## DÉSORMAIS AUX COMMANDES DE SES RESTAURANTS D'ALTITUDE, CMA MISE SUR UNE OFFRE HAUT DE GAMME. MENUS, AMÉNAGEMENTS INTÉRIEURS ET BARS EXTÉRIEURS, TOUT A ÉTÉ COMPLÈTEMENT REPENSÉ.

Le Bar 7, les Violettes, la Plaine-Morte! Les trois restaurants de Crans-Montana-Aminona ont fait peau neuve. «*Nous souhaitons proposer une alternative à notre clientèle*», souligne Arthur Clivaz. Le directeur de CMA fait ainsi référence à ses clients qui souhaitent se voir proposer une offre gastronomique étendue même sur les pistes de ski. Non seulement la qualité de la nourriture a été repensée, mais également la présentation des plats et tout l'aménagement des restaurants. C'est Filippo Osterino qui a été chargé de faire fonctionner ces trois établissements new-look. «*Il nous fallait proposer des choses modernes. Tout en restant très traditionnels, nous avons intégré une cuisine de ville au milieu du domaine skiable.*» Afin de dynamiser la tranche horaire 16 h 30 – 19 h, la terrasse du Bar 7 a été totalement repensée. Un bar en neige et une musique sympa accueillent désormais les skieurs qui souhaitent venir prendre un verre au bas des pistes, avant même d'enlever leurs souliers de ski. Le restaurant des Violettes possède également son bar de glace à l'extérieur. Dedans, les locaux ont été divisés en deux: une partie plus huppée proposera de la cuisine semi-gastronomique et un self-service. «*L'idée est par exemple que les parents puissent boire un grand cru et manger raffiné à table, pendant que les enfants composent eux-mêmes leur repas. Notre self a*

The Bar 7, the Violettes and the Plaine-Morte! These three Crans-Montana-Aminona restaurants have been modernized. “*We wanted to offer some alternatives to our clientele*”, emphasizes Arthur Clivaz. The CMA director is referring to those of his clients who would appreciate a wider gastronomic choice, even on the ski slopes. Not only has the question of the quality of the food been revised, but also the presentation of the dishes and the fitting out of the restaurants. Filippo Osterino has been put in charge of the running of these three new-look establishments. “*We needed to modernize what was on offer. Although we remain very traditional, we have integrated a town cuisine into the heart of the skiing domain.*” In order to make the 6.30 p.m. – 7 p.m. slot of the opening hours more dynamic, the Bar 7 terrace was completely rethought. A snow bar and pleasant music welcome skiers who wish to come for a drink at the bottom of the slopes before they have even taken off their ski boots. The Violettes restaurant also has its own outdoor ice bar. Inside, the establishment has been divided into two sections: one part, where semi-gastronomic food will be available, will be classier, whereas the other part will be self-service. “*The general idea is for the parents to be able to enjoy a bottle of vintage wine and a refined meal, while the children can*

## sports & loisirs

*été pensé par poste, comme dans les nouveaux centres commerciaux», poursuit Filippo Osterino. Quant à la Plaine-Morte, le cadre extérieur se suffit pratiquement à lui-même. Sur les hauteurs, c'est la tradition qui reste à l'honneur, mais cette fois, les touristes en sont informés. «Nous avons mieux indiqué l'emplacement du restaurant. La plupart de nos visiteurs ignoraient même jusqu'à son existence», conclut Arthur Clivaz.*

### Des retombées positives

Pour CMA, l'hiver dernier a été placé sous le signe des investissements. L'été, sous celui des rénovations: cabines, câbles, moteurs ou parties électriques. *«Pour cette saison, nous n'avons pas de nouvelle installation à signaler, commente Arthur Clivaz. Nous avons surtout profité de finir les travaux sur le réseau d'enneigement mécanique existant. Une étude préliminaire a également été effectuée, cette fois concernant la partie centrale du domaine.»* Suite à la mise en service du National Express, CMA a déjà pu tirer les premiers enseignements. *«Ce nouveau télésiège a vraiment permis de redonner vie à la piste Nationale et de redistribuer les skieurs sur toutes nos pistes.»*



*choose their own meals. Our self-service restaurant has been structured in different sections, similar to those found in shopping centres.”* adds Filippo Osterino. As for the Plaine-Morte, its outside setting is practically enough in itself. At high altitudes, it is tradition that has the place of honour, but from now on, tourists will be better informed. *“We’ve improved the signposting to the restaurant. Most of our visitors were not even aware of its existence”,* Arthur Clivaz concludes.

### Positive repercussions

For CMA, investments were the keynote for last winter. During the summer the accent was put on renovations: the cable cars, the cables, the motors and the electrical installations. *“For this season, there are no new facilities to report, indicates Arthur Clivaz. Above all, we took this opportunity to finish work on the existing mechanical-snow network. A preliminary study was also carried out, this time it concerned the central part of the domain.”* Once the National Express was up and running, CMA was able to draw its first conclusions. *“This new chair-lift has really enabled the National run to come to life again and to redistribute the skiers over all our ski runs.”*