

Les papilles au sommet: expériences gu

par Danielle Emery Mayor

3^e Choc'Altitude:

le salon des accros au chocolat

Gageons que la troisième édition du salon Choc'Altitude saura ravir les papilles des milliers de personnes qui s'y rendront! Ils étaient plus de 5000 l'an dernier, dont 240 enfants qui ont participé aux ateliers créatifs. Cette édition aussi, il y en aura pour tous les goûts et tous les âges. Douze chocolatiers - les meilleurs de Suisse - présenteront leurs produits qui peuvent être dégustés et bien évidemment achetés sur place. L'exposition des sculptures en chocolat mérite le détour, comme le concours des apprentis-pâtisseries-confiseurs qui, en 2016, ont reçu le vote de 1600 visiteurs.

Le salon se veut également ludique et participatif. Les plus jeunes pourront créer leur propre figurine en chocolat, participer aux animations des scouts de Crans-Montana ou découvrir différents contes, légendes et récits fondants.

Nouveautés en 2017, outre la tombola riche de 400 lots: un atelier pour les adultes et un concours «Tarte au chocolat faite maison» pour les pâtisseries amateurs.

Un restaurant éphémère accueille d'autre part les visiteurs dans Le Régent.

Choc'Altitude. Rendez-vous des accros au chocolat, 4 et 5 mars 2017, Centre de congrès Le Régent. www.chocaltitude.ch



3rd Choc'Altitude: Chocolate Fair for addicts

We can wager that the third edition of the Salon Choc'Altitude will delight the taste buds of the thousands who attend! There were more than 5000 last year, 240 of them children who participated in the creative workshops. For this edition too, there will be something for every taste and every age. Twelve chocolate makers - the best in Switzerland - will be presenting their produce, which can be tasted and, of course, bought on the spot. The exhibition of chocolate sculptures is well worth the trip, as well as the apprentice chocolate makers' contest, which, in 2016, was voted for by 1,600 visitors.

The fair also aims to be recreational and participative. The younger visitors can create their very own chocolate statuette, take part in the activities organised by the Crans-Montana scouts or discover various melting stories, legends and tales.

A novelty for 2017, apart from the raffle endowed with 400 prizes: a workshop for adults and a "Home Made Chocolate Tart" competition for amateur pastry cooks.

A temporary restaurant will also be available for visitors in Le Régent.

Choc'Altitude. Rendez-vous for chocolate addicts on 4th and 5th March 2017. Le Régent Congress Centre. www.chocaltitude.ch

Salon des Vins et Terroir:

Crans-Montana, terre de bons vins

Le vignoble, sur le coteau de Crans-Montana produit des vins de qualité et certaines caves peuvent se targuer d'avoir récolté des médailles lors de concours. Treize encaveurs présenteront leurs crus au Centre de congrès Le Régent le temps d'un week-end. Premier du genre né de la collaboration entre Crans-Montana Tourisme & Congrès et l'Association des encaveurs du Haut-Plateau, le Salon des Vins a lieu les 4 et 5 février 2017.

La région de Crans-Montana est encore trop peu connue dans le secteur de l'œnotourisme. Si le public se déplace nombreux pour «Le Temps du Cornalin» (qui, tous les ans sur le coteau à Flanthey, célèbre le

plus ancien et le plus prestigieux vin rouge du Valais), les vins produits sur le coteau de Crans-Montana méritent d'être mieux connus. C'est l'objectif de ce salon dont le principe est simple: le visiteur achète un verre à son arrivée, il déambule ensuite entre les exposants; tout en dégustant les vins qu'il souhaite découvrir, il a l'occasion de s'entretenir avec les encaveurs toujours heureux de faire connaître leur travail. Différentes animations compléteront le programme pour présenter vins et produits du terroir. Il sera possible d'allier vins et saveurs locales dans le restaurant éphémère ouvert pour l'occasion.

Salon des Vins et Terroir, 4 et 5 février 2017, Centre de congrès Le Régent. www.crans-montana.ch



statives originales pour petits et grands

Tables Ephémères: surprise gastronomique hors du commun

Imaginez: treize plats servis en plein milieu de la rue du Prado et concoctés par six grands chefs de Crans-Montana! Cent convives ont pu profiter, en août dernier, de cette expérience hors du commun. La veille encore, ils n'avaient aucune idée du lieu où seraient dressées les tables, ni de ce qu'ils allaient déguster: c'est le principe des Tables Ephémères. Au bord d'un lac, sur un sommet, sur un parcours de golf ou au cœur d'un vignoble: cette journée en toute convivialité et rythmée par des animations originales laisse un souvenir impérissable.

Quatre rendez-vous gastronomiques sont organisés durant l'année pour découvrir ce que la Nature a de plus savoureux à offrir. Aux fourneaux: les meilleurs chefs de la région - dont les étoilés Franck Reynaud et Pierre Crepaud - laissent s'exprimer toute leur créativité et leur talent pour mettre en valeur la haute qualité des produits locaux.

La prochaine édition aura lieu du 19 mars dans un lieu insolite encore tenu secret. Les dates sont annoncées sur le site internet de Crans-Montana Tourisme & Congrès.

Tables Ephémères, 19 mars 2017. Le concept est reconduit pendant toute l'année à raison d'une Table Ephémère par saison. www.crans-montana.ch

Tables Ephémères: an extraordinary gastronomic surprise

Imagine: thirteen dishes served right in the middle of the Rue du Prado, concocted by six great chefs from Crans-Montana! One hundred guests were able to enjoy this extraordinary experience last August. The previous day, they still had no idea where the tables would be placed, or even what they would be eating: this in the principle of the Tables Ephémères. By a lake, on a summit, on a golf course or in the heart of a vineyard: this convivial day, punctuated by original activities, leaves a lasting memory.

Four gastronomic rendezvous are organised during the year for a dis-

covery of the most delicious offerings from Nature. In the kitchens: the best chefs in the region - two of them, the stars Franck Reynaud and Pierre Crepaud - invest their creativity and talent in order to enhance the high quality of the local produce.

The next edition will be taking place on 19th March in an unusual location that remains a secret for the time being. The dates are noted on the Internet site of Crans-Montana Tourisme & Congrès.

Tables Ephémères, 19th March 2017. The concept is renewed throughout the year with one Table Ephémère per season. www.crans-montana.ch



Salon des Vins et Terroir: Crans-Montana, land of good wines

The vineyards, on the Crans-Montana hillsides, produce quality wines and certain wine cellars can pride themselves on having harvested medals during competitions. Thirteen winemakers will be presenting their vintage wines at Le Régent Congress Centre over a weekend. The first event of its kind created through a collaboration between Crans-Montana Tourism & Congrès and the Association des Encaveurs du Haut-Plateau; the Salon des Vins will be taking place on 4th and 5th February 2017.

The Crans-Montana region is still not well enough known in the oenotourism sector. Although there are numerous visitors for "Le Temps du Cornalin", (which celebrates the oldest and most prestigious Valais red wine on the Flanthey hillside every year), the wines produced on the Crans-Montana hillsides deserve to be better known. This is the aim of the salon, which has a simple principle: the visitors buy a glass when they arrive, stroll around the stallholders and taste the wines that they would like to discover; they have the opportunity of speaking with the winemakers, who are always

happy to talk about their work. Various activities accompany the programme and aim to present the wines and local produce. There is a possibility of combining the wines and local savours in a temporary restaurant open for the occasion.

Salon des Vins et Terroir, 4th and 5th February 2017, Le Régent Congress Centre. www.crans-montana.ch