

Mont-Fort à portée de bras

Verbier et Nendaz étoffent leur offre estivale avec une Via Cordata menant au sommet du Mont-Fort. Un produit de niche pour des sensations alpines authentiques.

LAETITIA BONGARD

Du col des Gentianes, le guide Jean-Vincent Lang indique de son piolet l'itinéraire à suivre pour gagner le sommet du Mont-Fort à 3330 mètres d'altitude. Traverser le glacier encore enneigé pour rejoindre le massif rocheux d'où démarre la Via Cordata. Equipée de broches, parfois d'une corde ou d'un échelon, la nouvelle offre estivale conjointe à Verbier et à Nendaz donne rapidement le ton. Le parcours se fait encordé, de préférence avec un guide, l'assurage repose sur le premier de cordée. Cette proposition certes insolite s'adressera prioritairement à un public de niche, non sujet au vertige et en proie à des sensations alpines authentiques.

«Il s'agit d'une initiation à la randonnée alpine avec une marche sur le glacier, de l'escalade, un

maniement de corde, une face et une arête, un peu de rappel. C'est un petit condensé de notre activité», relève Jean-Vincent Lang, à l'origine de ce projet initié en 2011 avec un autre guide, Xavier Fournier. Le tracé aujourd'hui terminé, il trouve toute sa signification en termes de diversification touristique.

Arrivés au sommet du Mont-Fort et récompensés par un panorama à couper le souffle, les participants peuvent redescendre en télécabine, après avoir dégusté une fondue par exemple. Ce qui permet non seulement de rentabiliser l'installation, tout en raccourcissant considérablement le temps de parcours. Télévrier, Télénendaz et les offices de tourisme respectifs ont investi quelque 20 000 francs dans ce projet, alors que les guides ont donné leur temps pour équiper l'accès.



L'ascension de la Via Cordata est facilitée par différents points d'ancrage et nécessite des connaissances techniques.

Laetitia Bongard

Les acteurs touristiques saluent ce nouveau produit tout en restant lucides. Il ne drainera pas les foules, bien qu'il se présente comme «à la portée de tous». «La Via Cordata restera un produit de niche», dit franchement Sébastien Epiney, directeur de Nendaz Tourisme. «Ce qui n'empêche pas que l'offre touristique doit rester aussi vaste et variée que possible.»

«Toute activité pouvant générer du trafic au sommet est positif», abonde Nicolas Perretta, directeur de Télévrier. Actuellement, la saison estivale représente 2% du chiffre d'affaires, indique-t-il. «Hiver et été sont sans comparaison, il y a donc une belle marge de progression.»

Comme le Tour du Mont-Fort en VTT avant elle, la Via Cordata réaffirme la volonté d'intensifier les collaborations au sein du domaine des 4 Vallées durant la saison estivale.

Le choix d'une Via Cordata comme argument de différenciation

Le choix d'une Via Cordata répondait autant à une contrainte topographique qu'à une volonté de se différencier. Les Via Ferrata sont devenues relativement courantes en Suisse: on en recense une trentaine. «Une Via Cordata est plus ludique qu'une Via Ferrata, renchérit Jean-Vincent Lang. Toutefois, sans accompagnement

elle nécessite une bonne technique alpine. Contrairement à la Via Ferrata, la Via Cordata n'est pas assurée sur toute la longueur avec un câble.» Au moment de s'agripper au rocher, on goûte à la sensation de faire corps avec la paroi, de s'approprier la montagne durant quelques instants.

Aménagements à venir du Mont-Fort

Contrairement à d'autres destinations alpines, le domaine des 4 Vallées est dépourvu de «sommets phares». D'où la recherche d'alternatives valorisant ce qu'il nomme «le plus beau panorama d'Europe». La Via Cordata en fait partie. «Pour nous les guides, il s'agit d'une offre supplémentaire, également faisable lorsque le temps à disposition est limité», relève encore Jean-Vincent Lang, dont les clients sont majoritairement suisses.

Arrivés sur la crête, le panorama à 360 degrés sur le Cervin, le Mont-Blanc, le Weisshorn, le

Grand Combin entre autres, se savoure différemment lorsqu'il est couplé à l'effort. L'impression de voler et de dominer les sommets offre un sentiment double de plénitude et de modestie.

Pour Sébastien Epiney, il ne fait aucun doute: le Mont-Fort, point de rencontre entre les domaines de Nendaz et de Verbier, est «l'endroit où le potentiel de développement estival est le plus fort». Un groupe de travail planche à la manière de valoriser à moyen-long terme ce point de vue. L'offre proposée par Nendaz et Verbier d'assister, une fois par semaine, au lever de soleil du sommet du Mont-Fort au son du cor des Alpes et suivi d'un petit-déjeuner «fonctionne bien», pouvant attirer jusqu'à 150 voire 200 personnes.

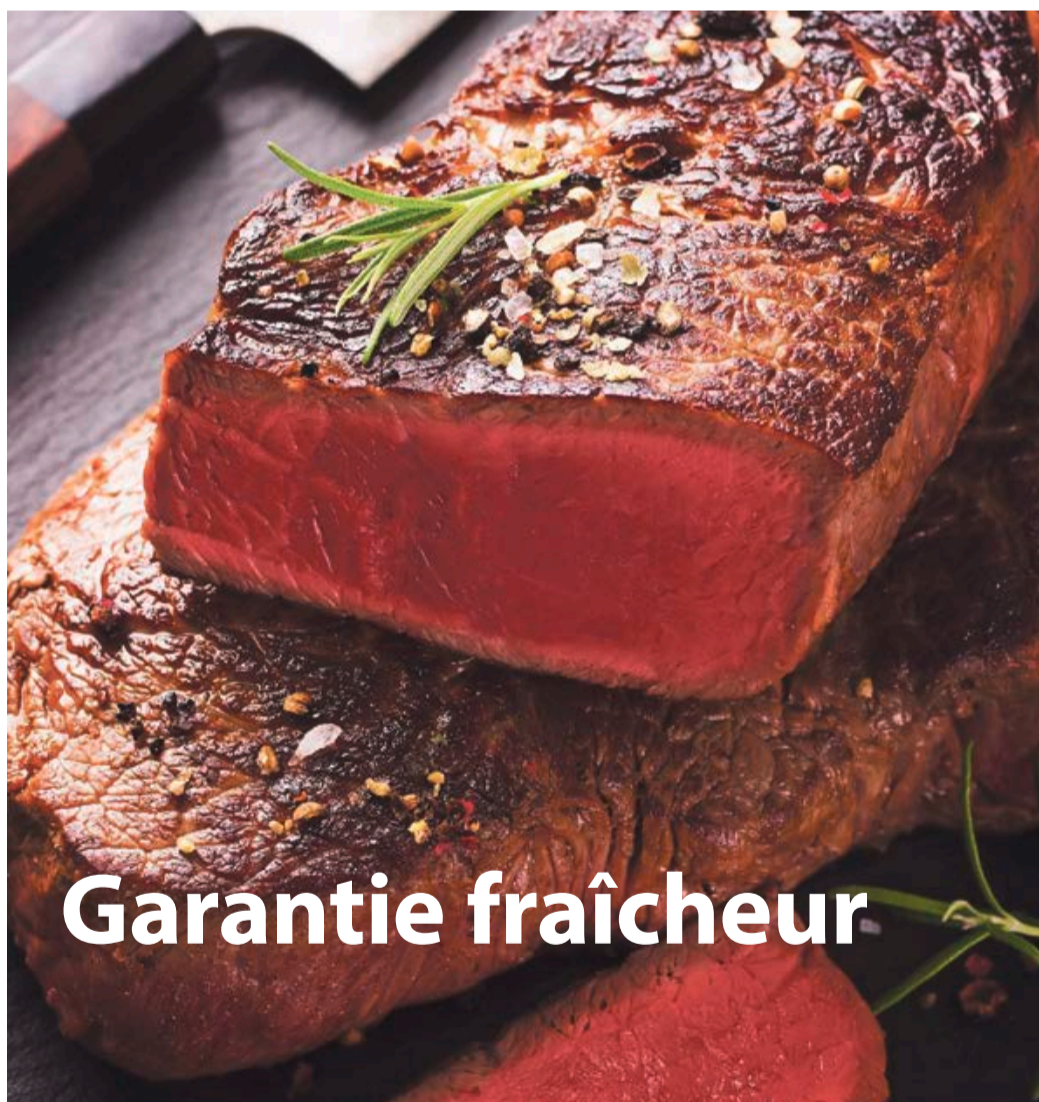
Le groupe de travail réfléchit davantage en termes d'aménagements. Sébastien Epiney estime qu'une «attraction exceptionnelle» est nécessaire pour exister sur la carte, notamment – mais pas uniquement – des touristes asiatiques. «Nous devons avoir quelque chose à offrir au sommet.» L'argument semble d'autant plus important que l'accès au Mont-Fort, que ce soit au départ de Nendaz ou de Verbier, n'est pas aussi rapide que certaines autres destinations concurrentes.



«Le Mont-Fort est l'endroit où le potentiel de développement estival est le plus fort.»

Sébastien Epiney
Directeur Nendaz Tourisme

ANNONCE



Garantie fraîcheur

Car l'achat de viande est une affaire de confiance.

Pour agrémenter une salade croquante, comme en-cas à l'apéro ou directement de la poêle à l'assiette – notre assortiment de viande convainc. Pour une utilisation simple au quotidien. Nous sommes le partenaire idéal, également en matière de viande fraîche.

Rapide et frais.

Pistor AG | Chavornay | Tél. 024 447 37 37 | info@pistor.ch | www.pistor.ch

PISTOR
en marche depuis 1916 100

Les gens

Le directeur de GastroSuisse s'en va

Remo Fehlmann, directeur de GastroSuisse, cessera son activité à la fin du troisième trimestre 2016. «Après mûre réflexion, Remo Fehl-



Bruno Meier Sursee

mann a décidé d'exercer à nouveau une fonction et une activité dans le secteur privé et de quitter GastroSuisse», annonce la fédération patronale dans un communiqué. D'ici là, il garantira la poursuite des projets en accord avec le Conseil de la fédération. Il avait pris ses fonctions début 2015, après avoir dirigé pendant 15 ans l'Hôtel Sempachersee. aca

La chef de Verbier représentera la Suisse à Milan



Remy Steinegger

Anne-Sophie Taurines, chef et partenaire de L'Etoile Rouge Supper Club à Verbier, a remporté le défi régional de S. Pellegrino Young Chef 2016. Elle représentera la Suisse lors de la grande finale à Milan, en octobre 2016. La chef d'origine française a séduit le jury grâce à un plat de saumon mariné et fumé à la paille, «réflétant une grande maîtrise et précision, associant des saveurs et une présentation très fraîche et féminine», note un communiqué. Le concours réunissait dix participants. lb

Les riches idées d'un Indien de Londres à Genève

Alfred Prasad, chef indien indépendant et consultant en gastronomie basé à Londres présentera ses créations à l'Hôtel d'Angleterre,



l'Id

à Genève. Il a été en 2002 le plus jeune chef indien à recevoir une étoile Michelin dans son restaurant Tamarind of Mayfair, à Londres, où il exerça ses talents jusqu'en 2013. Il est toujours très engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la famine. Ce quatorzième festival indien de l'Hôtel d'Angleterre se tiendra du 25 juillet au 13 août 2016. aca