

En bref

Jura

Le Marché bio de Saignelégier attire la foule



La 23e édition du **Marché bio de Saignelégier** a attiré plus de 25 000 personnes le week-end dernier. Soixante producteurs dont les deux tiers de la région étaient présents, comme une trentaine d'associations.

Chillon innove

Le château vaudois étoffe son offre muséographique. Un parcours audiovisuel et une salle d'armes flambant neufs seront inaugurés ce vendredi.

EUGENIO D'ALESSIO

Nous avions à l'esprit de rendre la visite de Chillon plus excitante en renforçant le volet cinématographique. Jean-Pierre Pastori, le directeur de la forteresse de Veytaux, voit le nouveau dispositif audiovisuel comme un moyen d'agrémenter la découverte des lieux et d'ancre le monument dans l'ère du numérique.

Cette volonté de dépoussiérage d'une muséographie un brin datée s'est traduite par la mise en place de douze bornes audiovisuelles, dont deux sont destinées aux personnes à mobilité réduite. Conçues par la société genevoise Point Prod, qui a notamment réalisé un court-métrage sur le Petit Trianon, à

Versailles, elles permettent de visionner six films thématiques d'une durée de trois à quatre minutes: l'histoire de Chillon, son architecture, son passé de prison, la vie quotidienne au château et la dimension romantique s'offriront à la curiosité des visiteurs.

Un long travail avec les historiens

«Ces films sont le fruit d'un long travail de réflexion mené de front avec différents historiens, lesquels apparaissent d'ailleurs à l'écran. Ils présentent des reconstitutions qui mettent en scène des figurants passionnés par le Moyen Âge», explique Jean-Pierre Pastori. A cette scénographie viendra s'ajou-



Le château de Chillon, un des monuments phares de Suisse.

Swiss-Image

ter une table tactile interactive dont la principale vocation consiste à reprendre les points essentiels des séquences filmiques. «Les visiteurs étrangers, qui représentent près des trois quarts de nos hôtes, nos nouvelles installations ont une importance mineure.»

Quatre personnes pourront s'informer en même temps autour de cette structure mise en place dans un esprit de ludisme», souligne Jean-Pierre Pastori. L'ensemble du dispositif audiovisuel a coûté 500 000 francs.

Très en verve, Chillon réservera dès ce vendredi d'autres surprises à ses hôtes. «Dans une salle située près de la crypte, nous allons projeter des ombres

de personnages du Moyen Âge qui avanceront comme des chevaliers sortis de leur sommeil millénaire», poétise le directeur du château. Et de poursuivre: «Une nouvelle salle d'armes sera également ouverte dans le donjon. Elle sera sonorisée sur fond de bruits de batailles.»

Cet appareillage audiovisuel nourrit des ambitions touristiques. «La séduction qu'exercent les technologies numériques et audiovisuelles doit nous permettre de

faire mouche en priorité auprès des Suisses, une clientèle dont nous cherchons à élargir le spectre», confie Jean-Pierre Pastori. «Pour les visiteurs étrangers, qui représentent près des trois quarts de nos hôtes, nos nouvelles installations ont une importance mineure.»

Statistiques rassurantes

La forteresse vaudoise, en tout cas, étrenne toujours avec autant de splendeur sa médaille de monument le plus visité du pays, comme en témoignent les dernières statistiques. Au 12 septembre dernier, Chillon avait accueilli 250 000 personnes, con-

tre 228 000 à la même période de l'année dernière. La barre des 320 000 hôtes annuels devrait être franchie allègrement. «Les Asiatiques, les Chinois tout particulièrement, sont de plus en plus nombreux», s'enthousiasme Jean-Pierre Pastori.

La nouvelle mise en lumière du château, un projet à 600 000 francs qui sera finalisé en octobre 2011, sera à cet égard un nouvel atout de poids.



«Notre nouveau dispositif audiovisuel doit rendre les visites plus excitantes.»

Jean-Pierre Pastori
Directeur du château de Chillon

Les labels de qualité perçus comme une bouffée d'oxygène

Nendaz est la première station du Valais romand à se lancer dans la conquête du label Enjoy Switzerland.

Lancé en 2003 par Suisse tourisme, l'initiative Enjoy Switzerland vise à améliorer la qualité de l'offre touristique d'une destination. Après Zermatt et Loèche-les-Bains en Valais, Nendaz a décidé de franchir le pas. La station semble d'ailleurs

collectionner les labels qualité: «Ce qui se révèle être une bonne affaire puisque nous avons fait de vrais progrès ces dernières années», affirme le directeur de Nendaz tourisme, Sébastien Epiney, fier d'annoncer qu'en huit ans, la destination a gagné 36% de volume clients et augmenté ses rentrées fiscales de 82%. «Mais il

reste encore beaucoup à faire et je crois nécessaire de chercher aussi de l'innovation à l'extérieur de nos propres structures, c'est une bouffée d'oxygène.»

Si la station a considérablement amélioré sa notoriété, elle désire aujourd'hui se concentrer sur son offre touristique. Le directeur aime rappeler d'ailleurs que toute démarche marketing commence par

les produits proposés en station et que le choix d'une destination comme Nendaz passe beaucoup par le bouche-à-oreille.

Il faut contenter le client sur place et le programme Enjoy Switzerland pourra l'y aider puisqu'il s'oriente notamment sur le développement des offres touristiques, l'esthétique du lieu ou la qualité des services.

Si Nendaz vient d'engager une personne responsable du programme durant les deux ans du contrat, la réflexion a déjà débuté grâce à deux sondages effectués auprès des clients et résidents le printemps dernier et cet automne.

Sur les 700 000 francs d'Enjoy Switzerland, la station en finance 40%, la commune 30%, Télé-Nendaz 15% et l'Etat du Valais 6%. 50 000 francs sont versés par Suisse Tourisme.

Nendaz veut avant tout prendre des mesures concrètes, petites ou grandes, qui pourront créer à Nendaz «une vraie atmosphère». ib



«Je crois nécessaire d'innover à l'extérieur de nos structures.»

Sébastien Epiney
Directeur de Nendaz Tourisme

ANNONCE

Bischofszell
Culinarium
Aussi savoureux et varié que votre propre cuisine.

Viva la nuova qualità: au bonheur des pâtes.

Notre nouvelle gamme de pâtes fait le bonheur des gourmets les plus exigeants. Grande finesse de la pâte à base de semoule de blé dur supérieure, raffinement des farces élaborées selon des recettes originales et sélection des meilleurs ingrédients: la qualité de nos produits, encore améliorée, se savoure à chaque bouchée. Bien entendu, les pâtes Bischofszell ne contiennent ni conservateurs ni exhausteurs de goût. Commençant des pâtes avec ou sans viande, notre assortiment est complété avec trois nouvelles variétés à chaque saison. De plus, il se combine parfaitement avec notre vaste choix de sauces. Buon appetito.

Bischofszell produits alimentaires SA, Culinarium, CH-9220 Bischofszell, Téléphone 071 424 92 92, www.bina.ch