

MAGAZINE

CRANS-MONTANA

TROIS HÔTELS UNE FAMILLE

HOSTELLERIE
DU PAS DE L'OURS

HÔTEL
DE L'ÉTRIER

AÏDA HÔTEL & SPA
ADULTS ONLY

THE STAR IS REBORN

Le nouveau Mercedes-AMG SL.



Découvrir maintenant chez nous.

Centre Automobile Hediger & D'Andrès SA

Route du Simplon 22,

3960 Sierre

Tél.: 027 456 22 24

www.dandres-hediger.ch

En raison de difficultés d'approvisionnement, les sièges Performance AMG ne sont actuellement pas disponibles.
Vous obtiendrez des informations complémentaires auprès de votre partenaire Mercedes-Benz.



AMG

ÉDITO | EDITORIAL

TROIS HÔTELS, UNE FAMILLE

THREE HOTELS, ONE FAMILY

Quel bonheur de reprendre la plume pour vous annoncer notre nouveau concept : le Best Mountain Resort. Décliné en trois lieux, tout a été pensé sur mesure pour s'adapter à nos envies. Un intimiste avec le Pas de l'Ours, un plus familial avec l'Étrier et un atypique avec notre formule Adults Only avec l'Aïda Hôtel & Spa. Chacune de nos maisons est un appel à un émerveillement, à l'art de profiter de chaque instant. Nos hôtels dévoilent ainsi leur charme avec comme fil conducteur le partage, le plaisir, celui de vous recevoir, mais surtout de vous faire vivre des instants précieux qui resteront à jamais gravés dans notre mémoire.

How delightful to take up a pen to announce our new concept: the Best Mountain Resort. Proposed in three different settings, everything has been designed on a tailor-made basis to meet your wishes. One offering intimacy, Le Pas de l'Ours, one more family-oriented, L'Étrier, and one very original, with our Adults Only formula at L'Aïda Hôtel & Spa. Each one is an invitation to experience wonder, to practise the art of benefitting from each instant. Our hotels thus unveil their charm with a common thread, that of sharing, enjoyment, welcoming you and, above all, ensuring that you experience precious moments that will be engraved forever in your memory.

LA FAMILLE BESTENHEIDER

THE BESTENHEIDER FAMILY

**Vins de terroir,
terre de partage.**

#tavolataVS



**SWISS WINE | SANS HÉSITER
VALAIS**

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.



lesvinsduvalais.ch

SOMMAIRE | CONTENTS



- 8** Bienvenue au Best Mountain Resort
Welcome to the Best Mountain Resort
- 14** Un moment avec Armand Bestenheider
Meet Armand Bestenheider
- 16** De la salle de réunion à la salle de bal
From meeting-room to ballroom



LE PAS DE L'OURS

- 20** 24h au Pas de l'Ours
24 hours at Le Pas de l'Ours
- 24** Un voyage culinaire hors du temps
A culinary voyage untouched by time
- 26** En toute intimité avec Séverine Bestenheider-Reynaud
A private chat with Séverine Bestenheider-Reynaud



AÏDA HÔTEL & SPA

- 30** L'art de sublimer une légende
The art of embellishing a legend
- 34** 3 raisons de séjourner à l'Aïda
Three good reasons for staying at L'Aïda
- 36** Une parenthèse de plénitude
A moment of sheer bliss
- 40** Les tables du Chef Franck Reynaud
Dining with Chef Franck Reynaud
- 42** Le Partage : une évasion de sens
Le Partage: new enjoyment for the senses

L'ÉTRIER

- 46** Des vacances pour toute la famille
Holidays for the entire family
- 48** En tête à tête avec Géraldine Bestenheider
Face-to-face with Géraldine Bestenheider
- 50** Pour le plaisir de tous
For the enjoyment of all



CRANS-MONTANA

- 54** La Cabane des Violettes : un chalet d'exception
The Cabane des Violettes: an exceptional chalet
- 56** Le Gerber
Le Gerber
- 58** Votre évasion à Crans-Montana
Getting away from it all in Crans-Montana





BIENVENUE AU BEST MOUNTAIN RESORT

**LES CINQ ÉTABLISSEMENTS DIRIGÉS PAR
LA FAMILLE BESTENHEIDER TIENNENT
UNE PROMESSE SINGULIÈRE : CHOISIR
LE SÉJOUR QUI LUI SIED.**

Des boiseries d'époque époustouflantes, 7 restaurants dont 1 étoilé au guide Michelin, des appartements au charme typiquement Suisse, aux terrasses surplombant la ville de Crans-Montana et un service haut de gamme chaleureux et bienveillant... le Best Mountain Resort est aujourd'hui plus que jamais un trésor valaisan. Dirigés par une famille de passionnés, les Bestenheider, les 3 hôtels et 7 restaurants ont été pensés pour redonner vie aux matières nobles, mais aussi pour rendre tous vos séjours mémorables. Chaque établissement est chargé d'histoire et représente la quintessence d'un séjour montagnard luxueux où la détente, le plaisir et l'aventure sont au rendez-vous.

Le plus intimiste :

Le Pas de l'Ours - Relais & Châteaux

Géré et entièrement décoré par Séverine Bestenheider-Reynaud, Le Pas de l'Ours est

un véritable cocon de sérénité. Atypique et unique, vous serez conquis par les espaces généreux des 15 chambres et suites avec leur belle hauteur de plafond et, pour la plupart, un balcon ou une terrasse privée avec une vue sensationnelle sur les Alpes suisses. Sans oublier leur belle cheminée de bois qui crépite en hiver afin de vous relaxer paisiblement après une longue journée de ski ou de randonnée. Ne manquez surtout pas les mets modernes et élégants orchestrés par le chef Franck Reynaud, le mari de la propriétaire dans les deux restaurants de la maison : le Bistrot de l'Ours et le Gastronomique «L'Ours». La-bàs, la cuisine vibre à l'unisson des grands crus.

Le plus familial : L'Étrier

Niché dans une bourgade de montagne des Alpes suisses et attenant au Pas de l'Ours, l'Étrier brille sous la main bienveillante et experte de Géraldine Bestenheider. Le chalet entièrement rénové vous impressionnera par ses volumes XXL et sa décoration cosy, mais aussi sa cuisine raffinée servie à l'espace lounge ou au restaurant le Fer à cheval. L'hôtel









4 étoiles est entièrement pensé pour le plus grand confort des familles. Ici, calme, détente et découverte riment avec moments mémorables passés tous ensemble.

Le plus insolite :

L'Aïda – Relais & Châteaux – « Adults Only »

Éclatant, inspirant, singulier et incroyablement somptueux, l'Aïda renaît plus majestueux que jamais après sept années de travaux colossaux. Cet hôtel bien-être a entièrement été transformé pour faire de chaque séjour une escapade de quiétude absolue. Son concept « Adult Only », unique de la station, s'adresse à tous ceux qui cherchent un break, une escapade romantique ou un séjour privilégié entre amis. Bien plus qu'une parenthèse de douceur, l'Aïda permet

une évasion rare au cœur des Alpes suisses. Dès les premiers pas, vous serez émerveillé par la splendeur des lieux. À commencer par son éblouissante piscine en pierre, lieu central de l'établissement où la relaxation est idyllique. Sans oublier l'évasion culinaire épicurienne qui vous attend dans l'un des restaurants de l'établissement (Le Partage ou Le Genévrier).

Les autres tables du Best Mountain Resort

La famille Bestenheider vous accueille également chez Gerber, un restaurant convivial où il fait bon vivre. Elle sera également ravie de vous faire découvrir une expérience gustative et dépaysante en pleine montagne dans la Cabane des Violettes située à 2 200 m d'altitude. *Plus de détails pages 62-63 et 58-59.*



WELCOME TO THE BEST MOUNTAIN RESORT

**THE FIVE ESTABLISHMENTS RUN BY
THE BESTENHEIDER FAMILY KEEPS
AN UNPARALLELED PROMISE: OFFER
AN OPPORTUNITY TO CHOOSE THE STAY
THAT SUITS YOU BEST.**

Amazing original wood panelling and beams, seven restaurants, one with a Michelin star, apartments offering typical Swiss charm, terraces overlooking the town of Crans-Montana, and top-quality service both warm and attentive... More than ever before, the Best Mountain Resort is now a real treasure of Le Valais. Run by a passionate family, the Bestenheiders, these three hotels and seven restaurants have been designed to bring their noble materials back to life, but also to make all your stays truly memorable. Each address is steeped in history and represents the very essence of a luxurious stay in the mountains, during which relaxation, pleasure and adventure are all on the programme.

The most intimate:

Le Pas de l'Ours - Relais & Châteaux

Managed and entirely decorated by Séverine Bestenheider-Reynaud, Le Pas de l'Ours is a real cocoon of serenity. Original and unique, its 15 rooms and suites will enchant you for their spaciousness, lovely high ceilings and, for most of them, a balcony or private terrace offering sensational views of the Swiss Alps. Not forgetting their lovely hearths for wood fires that crackle in winter, seeing that you relax peacefully after a long day of skiing or hiking. Above all, do not miss out on the elegant, modern dishes orchestrated by Chef Franck Reynaud, the owner's husband, in the hotel's two restaurants: Le Bistrot de l'Ours and the gastronomic "L'Ours". Here, the cuisine is perfectly in tune with great vintages.

The most family-friendly: L'Étrier

Nestling in a mountain village in the Swiss Alps,

just next door to Le Pas de l'Ours, L'Étrier casts its spell under the expert and dedicated management of Géraldine Bestenheider. Renovated throughout, the chalet is impressive for its XXL proportions and cosy decor, but also for its refined cuisine served in the lounge area or at the restaurant Le Fer à Cheval. This 4-star hotel is entirely devoted to top-notch comfort for families. Here, quietness, relaxation and discoveries go hand-in-hand with memorable moments of togetherness.

The most surprising:

L'Aïda - Relais & Châteaux - "Adults Only"

Radiant, inspiring, original and incredibly sumptuous, L'Aïda is now reborn, more majestic than ever, after seven years of colossal renovation. This well-being hotel has in fact been entirely transformed to make each stay a getaway of total tranquillity. Its "Adults Only" concept, unique in the resort, is designed for all those



looking for a break, a romantic getaway or a privileged stay with friends. Much more than a peaceful interlude, L'Aida proposes rare escapism at the heart of the Swiss Alps. From your very first steps, you will be enraptured by the hotel's splendour. Starting with its awesome swimming pool, built of stone, the centrepiece of this address where chilling out is simply idyllic. Not forgetting its Epicurian culinary escapism which awaits you in one of the hotel's restaurants (Le Partage or La Terrasse).

**Other dining addresses
in the Best Mountain Resort**

The Bestenheider family also welcomes you to Gerber, a friendly, warm restaurant where the living is easy. The family will also be delighted to introduce you to a get-away-from-it-all gustatory experience at an altitude of 2,200 m up in the mountains, at the Cabane des Violettes. More details pages 62-63 and 58-59.



UN MOMENT AVEC ARMAND BESTENHEIDER

—★—

MEET ARMAND BESTENHEIDER



**TRANSMETTRE L'ESPRIT DE FAMILLE,
SAVOIR DONNER LES CLÉS POUR
S'ACCOMPLIR, TELLE EST LA DEVISE
D'ARMAND BESTENHEIDER.**

Comment un hockeyeur de haut niveau en est venu à gérer plusieurs hôtels et restaurants ?

Mes parents m'ont transmis de belles valeurs : la persévérance, le courage, la détermination, mais surtout le sens du travail. Lorsque mon père est décédé, j'ai décidé de faire un apprentissage de cuisinier. J'ai fait mes débuts à l'hôtel Saint Georges, puis ai eu la possibilité d'acheter l'Aïda. Une villa pension qui à l'époque n'avait que 15 lits et une seule salle de bains. Depuis, l'établissement a bien changé !

Justement, l'Aïda ouvre ses portes métamorphosé. Que ressentez-vous lorsque vous voyez ce qu'il est devenu ?

Je suis très ému, et j'éprouve aussi un peu de fierté. Cela fait plus de dix ans que j'ai en tête l'évolution de l'Aïda. Et ce n'est pas fini... Mais désormais, je laisse faire mes filles.

Comment les guidez-vous dans leurs projets professionnels ?

Je ne fais plus rien (*rires*). En réalité, le plus important pour moi, c'est d'avoir réussi à leur transmettre l'importance de la famille. La réussite ne m'a jamais intéressé. Ce qui

compte, c'est de rester unis, de s'entraider, et de s'accomplir à travers de beaux projets.

Dans chaque hôtel, on retrouve un travail minutieux de restauration autour du bois. D'où vous vient votre passion pour ce matériau ?

Depuis toujours j'aime le bois. Lorsque nous avons acquis l'Aïda, le Pas de l'Ours et l'Étrier, nous souhaitons redonner aux pièces d'origine leur cachet d'antan. C'était aussi une manière de préserver le patrimoine de Crans-Montana. Depuis, j'ai une menuiserie avec qui je restaure des pièces pour les utiliser dans nos hôtels.



**HANDING DOWN THE FAMILY SPIRIT,
PASSING ON THE KEYS IN ORDER
TO FULFIL ONE'S DREAMS, SUCH
IS THE MOTTO OF ARMAND
BESTENHEIDER.**

How did a high-level hockey player come to run several hotels and restaurants?

My parents passed on to me very sound values: perseverance, courage, determination, but above all, the meaning of work. When my father passed away, I decided to follow apprenticeship as a cook. I started out at the Hotel Saint Georges, then, acquiring L'Aïda became

a possibility. A boarding house that, at the time, only had 15 beds and just one bathroom. It has changed a lot since then!

And in fact, L'Aïda is opening its doors metamorphosed. How do you feel when you see what it has become?

I am very moved, and I also feel rather proud. I spent over 10 years thinking about the evolution of L'Aïda. And it's still not finished... But I now let my daughters handle things.

What guidance do you give them in their professional projects?

I don't do anything any more (laughing). In fact, the most important thing for myself is to have succeeded in passing on to them the importance of the family. Success never interested me. What counts is to remain united, help each other, and achieve fulfilment through challenging new projects.

In each hotel, we can see meticulous restoration work on wood. Where does your passion for wood come from?

I have always loved wood. When we acquired L'Aïda, Le Pas de l'Ours and L'Étrier, we wanted to restore the original rooms to their former stylishness. It was also a way of preserving Crans-Montana's heritage. Since then, I have had a carpentry workshop with which I restore certain pieces to be re-used in our hotels.

DE LA SALLE DE RÉUNION À LA SALLE DE BAL



FROM MEETING-ROOM TO BALLROOM

LES COLLABORATEURS DU BEST MOUNTAIN RESORT SONT À MÊME D'ORGANISER TOUS VOS ÉVÈNEMENTS, PETITS COMME LES GRANDS.

Le Best Mountain Resort est à votre disposition pour rendre vos événements les plus importants inoubliables. Pas moins de 1 500 m² d'espace modulables sont prévus pour optimiser vos séminaires et autres célébrations. Comme la lumineuse salle de réunion entièrement équipée pour projeter vos PowerPoint et vos documents importants. Le service sur mesure s'adapte à toutes vos demandes et s'accompagne d'une prise en charge complète. Des pauses café avec viennoiseries maison et fruits frais à l'agencement des tables ou tout autre installation nécessaire.

Un paradis en montagne

Que vous soyez à la recherche d'un lieu d'exception pour célébrer un mariage ou une occasion particulière, le Best Mountain Resort offre un cadre idyllique. Plusieurs options de privatisation sont possibles parmi les 3 établisse-

ments (Pas de l'Ours, L'Étrier, L'Aïda) et les 6 restaurants (Le Bistro, Le Gastro, Le Fer à cheval, Le bar lounge, La Terrasse, Le Partage). Chaque espace s'adapte à toutes vos célébrations et dévoile diverses atmosphères, des plus intimistes au plus mondaines. Ces moments d'exception ne seraient rien sans l'extraordinaire expérience culinaire que vous proposent le chef étoilé Franck Reynaud et son équipe. Une cuisine qui saura séduire tous vos plaisirs gustatifs avec des mets frais, subtils et d'une finesse sans égal.



THE BEST MOUNTAIN RESORT'S PARTNERS ARE MORE THAN CAPABLE OF ORGANIZING ALL YOUR EVENTS, LARGE OR SMALL.

The Best Mountain Resort is at your disposal to make your special events simply unforgettable. No less than 1,500 sq.m (16,145 sq.ft) of modular premises are available to play the perfect host to your seminars and celebrations. Like the light and airy meeting-room, fully equipped to screen

your PowerPoints and important documents. Bespoke service meeting all your requirements can be accompanied by total handling of the event. From coffee-breaks with Viennese pastries and fresh fruit to table arrangements and any other installations you may require.

A corner of paradise in the mountains

Whether you are looking for an exceptional place in which to celebrate a wedding or special event, the Best Mountain Resort offers an idyllic setting. Several options for privatizing the premises are possible in the three hotels (Pas de l'Ours, L'Étrier, L'Aïda) and six restaurants (Le Bistro, Le Gastro, Le Fer à Cheval, Le Bar Lounge, La Terrasse, Le Partage). Each space will be adapted to host all your celebrations, presenting different atmospheres from the most intimate to the most formal. These memorable moments are further enhanced by extraordinary culinary experiences proposed by star-rated Chef Franck Reynaud and his team. Cuisine which will guarantee real treats for the tastebuds with fresh, subtle dishes of unequalled finesse.





Hostel
Pas de l'Ours



LE PAS DE L'OURS



24H AU PAS DE L'OURS

—★—

24 HOURS AT LE PAS DE L'OURS



DÉGUSTER UN PETIT-DÉJEUNER PERSONNALISÉ, SE RELAXER PRÈS D'UNE CHEMINÉE DE BOIS, DÉTENDRE SES MUSCLES AU SPA... TELLE EST LA PROMESSE DE L'HOTELLERIE DU PAS DE L'OURS.

9h00

Petit-déjeuner de luxe

La luminosité est souvent idéale pour profiter d'un buffet privatif et personnalité servi sur mesure à votre table. Plus intimiste et surtout très gourmet, laissez-vous tenter par les viennoiseries maison, le jus d'orange fraîchement pressé ou encore les mets salés cuisinés last minute.

10h00

Partez à l'aventure

Enfilez vos chaussures de marche ou vos boots selon la saison. Une matinée sportive vous attend. Les amateurs de la glisse auront leur dose d'adrénaline dans le meilleur snowpark de la Suisse romande qui s'étend sur plus de 100 000 m² avec l'unique half-pipe olympique des Alpes valaisannes. Les randonneurs trouveront leur bonheur parmi les 10 itinéraires de trail balisés dont le parcours mythique du « Trail des Patrouilleurs ».

13h00

Repas raffiné

Sous la belle charpente en bois entièrement rénovée, le Bistrot de l'Ours vous accueille dans un décor Alpin, spacieux et épuré. En cuisine, le chef Franck Reynaud et sa brigade préparent des mets délicats et créatifs. Au menu, des produits frais, de saisons sélectionnées avec grand soin. Laissez-vous surprendre par les associations subtiles et savoureuses de viandes pochées et rôties aux herbes et fleurs de montagnes, des poissons sautés aux légumes et par les succulents desserts.

14h00

Détente absolue

Offrez-vous un moment de plénitude dans l'espace Wellness du Pas de l'Ours. Relaxez-vous quelques instants dans la piscine intérieure ouvrant sur l'extérieur avec une vue à couper le souffle sur les montagnes. Chassez le stress, la fatigue et les courbatures dans le sauna et le hamman au ciel étoilé.

16h00

Bien-être royal

Ne manquez pas les soins personnalisés du spa de l'hôtel qui allient l'efficacité des produits Hormeta à l'expertise des praticiennes : soins anti-âge, relaxants, drainants, hydratants ou encore détoxifiants. Petit bonus : même les plus jeunes pourront en profiter avec des soins ludiques et enchanteurs !

18h00

Dégustation de vin

Poursuivez votre relaxation autour d'un vin valaisan sélectionné avec soin. Un sommelier sur place vous conseille volontiers en fonction de vos goûts et vos envies. En été, il se déguste en terrasse. En hiver près de la cheminée en bois dans votre chambre où le feu crépite créant une ambiance apaisante typique des chalets de montagnes.

20h00

Surprenez vos papilles

Une expérience gustative exceptionnelle vous attend au restaurant gastronomique « L'Ours ». Les mets délicats vous surprendront à chaque bouchée. Faites confiance au chef étoilé Franck Reynaud et osez la dégustation à l'aveugle. Il sait comme personne sublimer les produits de la nature au rythme des saisons.

SAVOURING A PERSONALIZED BREAKFAST, RELAXING BY A LOG FIRE, SOOTHING YOUR MUSCLES AT THE SPA... SUCH IS THE PROMISE OFFERED BY THE HOSTELLERIE DU PAS DE L'OURS.

9 AM

Luxury breakfast

Soft morning light is often ideal to benefit from a private, personalized buffet, served in bespoke manner at your table. Even more private and particularly gourmet, let yourself be tempted by homemade Viennese pastries, freshly squeezed orange juice or savoury treats cooked at the very last minute.

10 AM

Set off for an adventure

Slip on your hiking shoes or boots, depending on the season. An energetic morning awaits you. Skiing fans will get their dose of adrenaline in the most fabulous snowpark in French-speaking Switzerland, occupying an area of over 100,000 sq.m (1,076,390 sq.ft) with the only Olympic halfpipe in the Valaisian Alps. Trekkers will find enjoyment among the 10 signposted trails including the legendary "Trail des Patrouilleurs".

1 PM

A refined lunch

Beneath its beautiful, fully renovated, timber rafters, Le Bistrot de l'Ours welcomes you to Alpine decor, spacious and streamlined. Backstage, Chef Franck Reynaud and his kitchen brigade prepare delicate, creative dishes. On the menu, fresh seasonal produce, selected with the utmost care. Let yourself be surprised by tasty, subtle associations of poached and roast meats with mountain herbs and flowers, sautéed fish with vegetables, and irresistible desserts.

2 PM

Total relaxation

Treat yourself to an uplifting moment in the Wellness area at Le Pas de l'Ours. Relax for a few moments in the indoor pool opening outside with a breathtaking view of the mountains. Wave goodbye to stress, tiredness, aches and pains, in the sauna and hamman with its starry sky.

4 PM

Regal well-being

Don't miss out on bespoke treatments dispensed in the hotel's spa, combining the effectiveness of Hormeta products with the practitioners' expertise: anti-ageing, relaxing, draining, moisturizing or detoxifying treatments. As a bonus: even our youngest guests can benefit from enchanting and entertaining care!

6 PM

Wine-tasting

Continue to relax with a carefully selected Valais wine. An on-site sommelier will be delighted to advise, depending on your tastes and desires. In summer, it is served on the terrace. In winter, near the crackling log fire in your room, creating a soothing ambiance typical of mountain chalets.

8 PM

Surprise your palate

A top-notch gustatory experience awaits you in the gastronomic restaurant "L'Ours". Delicate dishes that will surprise with each and every mouthful. Place your trust in star-rated Chef Franck Reynaud and dare to try blind tasting. Like no-one else, he knows how to sublimate the bounty of nature, in all four seasons.









UN VOYAGE CULINAIRE HORS DU TEMPS

—★—

A CULINARY VOYAGE UNTOUCHED BY TIME

**UN SPECTACLE POUR LES YEUX,
UNE AVENTURE POUR VOS PAPILLES,
LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE L'OURS
VOUS RÉSERVE UN VOYAGE IMMERSIF
AUX CŒURS DES METS VALAISANS.**

Inspiré des spécialités typiques de la région, le chef Franck Reynaud transcende les mets avec un savoir-faire rempli de tradition, d'innovation et chargé d'histoire. Surprendre par des mélanges de textures, créer l'envie avec les yeux, faire découvrir des plantes et fleurs de montagne oubliées, chaque plat est travaillé avec précision et une grande finesse. La cuisine du gastronomique « L'Ours » se veut si raffinée qu'elle est récompensée d'une étoile Michelin et d'un 18/20 au Gault&Millau, reflet de l'excellence du service et des plats élaborés.

À la carte : des menus uniques

Laissez-vous surprendre par le concept de « la découverte ». Le chef et sa brigade ont élaboré une expérience originale qui fait la part belle au patrimoine valaisan : une dégustation à l'aveugle avec au choix le nombre de plats à découvrir. Selon vos envies de poissons,

de viandes, ou votre régime alimentaire (végétarien, allergies) et avec les conseils avisés du sommelier pour un accord mets/vins parfait, le plaisir des yeux n'a d'égal que celui de vos papilles. Ceux qui le souhaitent, un rapide aperçu du menu est disponible sur demande. Laissez-vous transporter par cette cuisine naturelle, franche et généreuse aux multiples textures où chaque bouchée est une émotion sensationnelle d'explosions de saveurs.

—★—

**A SIGHT FOR SORE EYES, AN ADVENTURE
FOR THE TASTEBUDS, THE GASTRONOMIC
RESTAURANT "L'OURS" PROMISES
AN IMMERSIVE VOYAGE TO THE HEART
OF VALAIS DISHES.**

Inspired by specialities typical of the region, Chef Franck Reynaud transcends these treats with expertise brimming with tradition, innovation, and steeped in history. Surprising guests with combinations of different textures, rousing desire at just one look, reintroducing forgotten mountain plants and flowers..., each

dish is worked upon with precision and finesse. Cuisine at the gastronomic "L'Ours" is so refined that it has been awarded a Michelin star and rated 18/20 by Gault & Millau, reflecting the excellence of both the service and the dishes so meticulously prepared.

On the menu: unique menus

Let yourself be pleasantly surprised by the concept of "discovery". The Chef and his kitchen brigade have come up with an original experience paying tribute to Valais heritage: blind tasting with a choice of the number of dishes to be discovered. Depending on your preferences for meat or fish, or your dietary regime (vegetarian, allergies), and with the Sommelier's finely-tuned advice for perfect pairing of wines and dishes, sights for sore eyes are only equalled by treats for the tastebuds. For those who so wish, a quick glance at the menu is possible by request. Let yourself be transported by this natural, authentic and generous cuisine with multiple textures, ensuring that each taste is an emotional experience for the senses with an explosion of flavours.

EN TOUTE INTIMITÉ

AVEC SÉVERINE BESTENHEIDER-REYNAUD



A PRIVATE CHAT WITH SÉVERINE BESTENHEIDER-REYNAUD

À LA TÊTE DU PAS DE L'OURS ET DE L'AÏDA, LA PROPRIÉTAIRE DIRIGE DES HÔTELS OÙ LA QUINTESSANCE DE L'ÉVASION PREND TOUT SON SENS.

Quelle est la spécificité du Pas de l'Ours ?

C'est une petite structure atypique qui a su préserver l'ancien pour l'inscrire dans le présent. Dès que vous franchissez nos portes, vous savez où vous êtes : vous ressentez l'esprit de la montagne, la quiétude et la sérénité.

Quelles sont vos ambitions pour votre hôtel le Pas de l'Ours ?

Garder le cachet de notre maison où les visiteurs se sentent comme chez eux. Mais aussi notre esprit montagnard et authentique.

Où trouvez-vous votre inspiration pour vos projets ?

J'ai appris à me projeter dans différents univers. Et même si je n'aime pas particulièrement une décoration ou une ambiance, j'arrive à saisir les nuances et l'histoire qui est racontée. Ainsi, à chaque fois que je voyage, je remarque des subtilités qui me donnent des nouvelles idées.

Pour vous, le plus important pour que le Pas de l'Ours garde son prestige de Relais & Châteaux c'est... ?

L'authenticité et l'expérience que l'on va donner à chaque client. Mais aussi la relation particu-

lière qu'on va créer avec notre clientèle. Cela passe par des attentions, par la cuisine, par l'accueil, par le relationnel. C'est créer un bien-être constant en anticipant en permanence.

Vous venez de réouvrir l'Aïda après sept années de rénovations. Comment avez-vous repensé cet hôtel ?

Je souhaitais avoir un fil conducteur autour du spa et une atmosphère trendy et apaisante. Vous retrouvez une entrée spectaculaire sur la piscine intérieure, de nombreux petits espaces avec des ambiances différentes, notamment autour du bar et de la terrasse.



AT THE HELM OF LE PAS DE L'OURS AND L'AÏDA, THE OWNER RUNS HOTELS WHERE THE VERY ESSENCE OF ESCAPISM TAKES ON ALL ITS MEANING.

What is the special feature of Le Pas de l'Ours?

It is a small structure that has succeeded in preserving the past by bringing it into the present. As soon as you step inside our doors, you know where you are: you feel the spirit of the mountains, peacefulness and serenity.

What are your ambitions for your hotel Le Pas de l'Ours?

I want to maintain the stylishness of this hotel where visitors feel very much at home. But also to retain our authentic mountain spirit.

Where do you find inspiration for your projects?

I have learnt how to project myself into different worlds. And even if I don't especially like a decor or ambiance, I manage to seize the nuances and history that it portrays. Each time I travel, I therefore note subtleties, that give me fresh ideas.

For you, the most important thing for Le Pas de l'Ours to maintain its prestige as a Relais & Châteaux is...

The authenticity and the experience we offer each guest. Together with the special relationships we set up with our clientele. Which is achieved by attentiveness, the cuisine, our welcome, and relationships. It means creating constant well-being by always anticipating their requirements.

You have just re-opened L'Aïda after 7 years of renovation work. How did you re-think this hotel?

I wanted a common thread revolving around the spa and an atmosphere trendy and soothing. You will find a spectacular entrance to the indoor pool, lots of little areas with different ambiances, especially around the bar or on the terrace level.





AÏDA HÔTEL & SPA



L'ART DE SUBLIMER UNE LÉGENDE

APRÈS 7 ANS DE RÉNOVATION, L'AÏDA S'EST TRANSFORMÉ EN VÉRITABLE COCON DE QUIÉTUDE OÙ TOUT LE CONFORT EST PROPICE À LA SÉRÉNITÉ.

L'Aïda raconte avant tout une belle histoire de famille. Acheté, rénové et dirigé dans un premier temps par Armand Bestenheider et son épouse, l'hôtel a évolué pour devenir un Relais & Châteaux 5 étoiles. Si le papa garde un œil avisé dans la restauration des lieux, cet hôtel est désormais sous la coupe de sa fille Séverine Bestenheider-Reynaud. Ensemble, ils allient leur force pour faire renaître sous un nouveau jour cette ancienne pension de 1906. Et il aura fallu sept longues années de travail pour achever les plans de M. Bestenheider et rendre réelle la vision de la propriétaire pour créer un univers inégalable mis en valeur par une décoration raffinée. Le résultat est au-delà de toutes les attentes. Difficile de ne pas être subjugué par la quiétude absolue qui vous transporte dès que vous foulez les lieux qui laissent entrevoir une partie de l'espace bien-être avec sa somptueuse piscine. L'effet est immédiat et donne le ton sur l'expérience unique qu'offre cet hôtel d'exception où seuls les adultes sont autorisés à y séjourner.

Clarté et volupté au service d'un intérieur raffiné

Entre tradition et modernité, les 18 chambres et suites spacieuses ont toutes été revisitées dans le moindre détail. Chacune d'elle se distingue par sa finesse. Les boiseries traditionnelles restaurées avec soin sont subtilement mises en valeur avec un mobilier contemporain signé par de grandes maisons et des matériaux recyclés provenant d'artisans locaux. Les teintes sont douces et les matières délicates. Ce qui procure une atmosphère chaleureuse se prêtant tout particulièrement au repos et à la détente. Toutes les chambres sont dotées d'un dressing et de larges baies qui s'ouvrent sur une immense terrasse orientée plein sud. Difficile de ne pas être conquis par la vue imprenable sur la vallée et les Alpes suisses. Le dépaysement se poursuit dans l'immense spa de 300 m² au bord de l'une des deux piscines ainsi que dans le sauna, le jacuzzi ou le hammam. Le soir, une ambiance trendy et vibrante s'installe autour du bar. L'émerveillement et les bons moments perdurent alors dans l'un des restaurants (La terrasse et Le Partage) où le chef de renom Franck Reynaud sublime les saveurs du terroir local de manière innovante.









THE ART OF EMBELLISHING A LEGEND

AFTER SEVEN YEARS OF RENOVATION, L'AÏDA HAS BEEN TRANSFORMED INTO A REAL COCOON OF PEACEFULNESS. COMFORT THAT IS HIGHLY CONDUCTIVE TO SERENITY.

L'Aïda is above all a wonderful family affair. Acquired, renovated and initially run by Armand Bestenhelder and his wife, the hotel has evolved to become a 5-star Relais & Châteaux. While Dad keeps an expert eye on the residence's restoration, his daughter, Séverine Bestenheider-Reynaud, is henceforth at the helm. Together, they joined forces to bring this former boarding house built in 1906 back to life in a new light. And it took seven long years of work to achieve Mr. Bestenhelder's plans and express the owner's vision by creating an

unparalleled world enhanced by refined decor. The result is beyond all expectations. It is hard not to be overwhelmed by the total peace and quiet that elates you as soon as you step inside the hotel, giving a glimpse of part of the well-being area with its sumptuous pool. The effect is instantaneous, setting the tone for the unique experience offered by this exceptional "for adults only" hotel.

Brightness and voluptuousness for a refined interior

Between tradition and modernity, the 18 spacious rooms and suites have all been revamped down to the very last detail. Each one stands out for its finesse. Carefully restored, their traditional woodwork is subtly set off by recycled materials from local crafts-

men and contemporary furnishings signed by renowned manufacturers. Colours are soft, materials delicate, all making for a warm atmosphere conducive to rest and relaxation. All the rooms benefit from walk-in closets and picture windows opening out to a vast terrace facing due south. You cannot help but be captivated by the unimpeded view of the valley and Swiss Alps. Your sense of escapism continues in the huge spa of 300 sq.m at the edge of one of the two swimming pools, in the sauna, jacuzzi and hammam. In the evening, a vibrant, trendy ambiance reigns in the bar. Your delight and enjoyment are then guaranteed in one of the restaurants (La Terrasse or Le Partage) where renowned Chef Franck Reynaud adds his innovative touch to local flavours and fragrances.

3 RAISONS DE SÉJOURNER À L'AÏDA

—★—

THREE GOOD REASONS FOR STAYING AT L'AÏDA

**ICI, L'HÔTEL SE VEUT HORS DU TEMPS POUR
UNE EXPÉRIENCE SINGULIÈRE OÙ CHAQUE MOMENT
SE TRANSFORME EN ÉMERVEILLEMENT.**

Atypique et insolite, l'Aïda se réinvente comme nul autre hôtel de la station de Crans-Montana. Ceux à la recherche d'une expérience originale seront surpris à la fois par la splendeur des lieux, le service chaleureux et impeccable ou encore par les différentes ambiances qui évoluent au fil de la journée. Toujours pas convaincu ? Voici 3 raisons de réserver votre prochaine escapade montagnarde à l'Aïda.

—★—

***IT SEES ITSELF AS BEYOND THE REACH OF TIME,
ALLOWING FOR A UNIQUE EXPERIENCE IN WHICH
EACH MOMENT IS A SOURCE OF WONDER.***

Unusual and off-the-grid, L'Aïda re-invents itself like no other hotel in the resort of Crans-Montana. Those looking for an original experience will be surprised by both the splendour of the hotel premises, its impeccable warm service, but also by the different ambiances that unfurl throughout the day. Still not convinced? Here are three reasons to reserve your next mountain getaway at L'Aïda.





1

Un concept novateur : Adults Only

L'Aïda est un lieu d'exception propice à la détente, mais aussi à la vie nocturne, conçu pour que chacun puisse profiter d'un séjour sans enfant, ni même ceux des autres. Ce concept permet d'offrir un séjour personnalisé entre amis, en couple, pour des séminaires et retraites bien-être où les hôtes se sentent comme chez eux avec un service 5 étoiles unique.

An innovative concept: Adults Only

L'Aïda is an exceptional setting conducive to chilling out, but also night life, designed so that everyone can benefit from a stay without children, not even those of other guests. This concept allows the hotel to offer a bespoke stay with friends or as a couple, for seminars and wellness retreats, in which guests feel right at home, with unique 5-star service.

2

Un espace Wellness hors du commun

Pas moins de 300 m² sont consacrés à l'espace bien-être de l'hôtel. Il se compose d'une piscine intérieure attenante à une majestueuse cheminée et non loin d'un jacuzzi, d'un sauna et d'un hammam au ciel étoilé. Une seconde piscine extérieure avec les montagnes suisses en toile de fond saura rendre vos moments de relaxation exceptionnels. Sans oublier, les soins sur mesure que propose le spa de l'hôtel (voir pages 38 à 41).

An extraordinary Wellness area

No fewer than 300 sq.m are dedicated to the hotel's wellness area. It is comprised of an indoor pool next to a majestic fireplace and not far from a jacuzzi, sauna and hammam with a starry sky. A second outdoor pool with the Swiss mountains as a backdrop will ensure that your pauses for relaxation are truly exceptional. Not forgetting personalized treatments dispensed by the hotel's spa (see pages 38 to 41).

3

Un écrin de confort élégant et raffiné

Distinguée, spacieuse et paisible, chaque chambre de l'Aïda reflète l'atmosphère montagnarde des chalets de luxe valaisans. Comme autant de mélodies aux lignes pures et à la lumière douce, chic et décontractée, les suites mêlent confort et modernité pour créer un lieu merveilleux pour se ressourcer, se détendre et se divertir.

A showcase of comfort, elegant and refined

Distinctive, spacious and peaceful, each room at L'Aïda reflects the mountain atmosphere of luxury chalets in Le Valais. Like real melodies, with pure lines and gentle sunlight, chic but casual, the suites blend comfort and modernity to create a wonderful setting in which to relax, recharge your batteries, and enjoy.





UNE PARENTHÈSE DE PLÉNITUDE

**L'AÏDA ABRITE UN TRÉSOR UNIQUE.
UN SPA EXCEPTIONNEL DIGNE
DES ÉCRINS LES PLUS SOMPTUEUX
OÙ LE TEMPS N'A PLUS D'EMPRISE.**

Baigné de lumières naturelles, le spa de 300 m² de l'Aïda s'articule autour d'une piscine intérieure en pierres de fontaines. Cet espace bien-être voluptueux propose des prestations haut de gamme dans un décor exceptionnel. Grandes baies vitrées, sols en pierres de Bourgogne, cheminée à bois... Ce spa exceptionnel est une nouvelle façon de vivre la beauté dans toute sa splendeur et ses subtilités. L'atmosphère y est si chaleureuse, que le temps semble comme suspendu transformant chaque minute en une expérience encore plus authentique et personnalisée. Le lâcher prise arrive ici à son paroxysme. Laissez-vous surprendre par le hammam au ciel étoilé, relaxez-vous au calme dans le jacuzzi et le sauna ou encore détendez vos muscles dans l'immense piscine extérieure avec vue sur les montagnes valaisannes. Aussi, profitez des nombreux espaces détente prévus à divers endroits du spa pour poursuivre vos moments de relaxation en toute sérénité.

Des soins uniques en altitude

L'expérience du spa de l'Aïda ne s'arrête pas là. La maison vous délecte avec des soins sur mesure qui répondent à toutes vos envies : massages, soins du visage, soins du corps, remodelage, soins minceur, manucure, pédicure... Les produits utilisés ont été sélectionnés avec attention pour des résultats visibles dans le plus grand respect de la peau. Ne ratez surtout pas le soin signature de l'Aïda. Un rituel corps complètement adapté à vos besoins. Il se compose d'un gommage, d'un enveloppement et d'un massage. Ajoutez un soin express du visage pour vous donner un joli coup d'éclat, mais profitez aussi d'un ultime moment de bien-être. Si vous cherchez des résultats plus spécifiques, la beauté sur mesure saura combler toutes vos attentes. Durant 45 minutes, après un ciblage personnalisé, votre peau retrouvera sa beauté d'antan que vous souhaitiez de la pureté, de l'éclat, de l'hydratation, de la nutrition, de l'apaisement, de l'anti-âge, ou bien tout cela à la fois. Terminez ce moment avec un masque des mains et des pieds pour un effet apaisant instantané où chaque point d'appui sera travaillé avec précision et délicatesse.



A MOMENT OF SHEER BLISS

**L'ÀIDA HOSTS A UNIQUE TREASURE.
AN OUTSTANDING SPA, WORTHY
OF THE MOST SUMPTUOUS SETTINGS
WHERE TIME NO LONGER HOLDS SWAY.**

Basking in natural light, L'Àida's spa of 300 sq.m is laid out around an indoor swimming pool, built of fountain stone. This voluptuous wellness area offers high-spec amenities and magnificent decor. Picture windows, Burgundy stone floors, a timber hearth..., this outstanding spa is a new way of experiencing beauty in all its splendour and subtleties. Here, the atmosphere is so warm that time seems to stand still, each minute transformed into an even more authentic and personalized experience. Here, letting go attains new peaks. You will be surprised by the hammam with a starry sky, relax quietly in the jacuzzi and sauna, relax your muscles in the huge outdoor pool with views of the Valais mountains. You can also benefit from the many chill-out areas provided in different parts of the spa to prolong these moments of relaxation in all serenity.

Unique high-altitude treatments

The experience offered by L'Àida's spa does not stop there. It spoils you with bespoke treatments meeting all your desires: massages, facial care, body care, remodelling, slimming treatments, manicure, pedicure... All the products used have been selected with the greatest care to ensure visible results and deep respect for the skin. Above all, don't miss the signature treatment dispensed by L'Àida. A body care ritual fully adapted to meet your needs. It is comprised of a body scrub, body wrap and massage. Add an express facial care to treat yourself to a delightful glow, while also benefiting from an ultimate moment of well-being. If you are looking for more specific results, bespoke beauty care will exceed all your expectations. For 45 minutes, after personalized targeting, your skin will rediscover its natural beauty whether you are aiming for purity, radiance, hydration, nutrition, soothing relief, anti-ageing, or everything at once. Round off your treatment with a mask for the hands and feet for an instantaneous soothing effect in which each pressure point is worked upon with precision and delicacy.





SOIN ATYPIQUE

Les sportifs apprécieront particulièrement le massage Sweet Dreams. Ce rituel utilise de l'huile chauffée qui est appliquée aux pinces. Cette technique très douce soulage les tensions, apaise le sommeil, favorise l'équilibre interne et va aussi aider à la récupération musculaire.

AN ORIGINAL TREATMENT

Sports enthusiasts will especially appreciate the Sweet Dreams massage. A ritual using heated oil, applied with brushes. This very soft technique releases tension, ensures restful sleep, encourages inner balance, and also helps in muscle recovery.



LES TABLES DU CHEF FRANCK REYNAUD

MARIER ET ACCORDER LES SAVEURS EST UN ART QUE MAÎTRISE À LA PERFECTION LE CHEF FRANCK REYNAUD.

Qu'est-ce qui distingue votre cuisine ?

Je souhaite faire une cuisine humaine. L'idée c'est de savoir exactement d'où viennent mes produits. Je vais donc régulièrement à la rencontre de tous mes fournisseurs et producteurs. Pour les fromages, les légumes, mais aussi les viandes, je sais exactement comment ils ont été cultivés ou élevés. Ainsi, je ne cuisine qu'avec des produits suisses, locaux le plus possible. Je prends beaucoup de plaisir à intégrer des herbes sauvages qui poussent dans nos montagnes ou encore, lorsque c'est la saison, les champignons du coin qui seront proposés au menu du jour. Finalement, j'ai à cœur de faire découvrir à nos

clients, mais aussi aux Valaisans, des produits qu'ils n'ont jamais vus ailleurs, alors que tout vient d'ici ! Tout ce travail se ressent forcément dans la qualité des mets servis dans nos restaurants.

Comment arrivez-vous à toujours surprendre vos convives ?

J'aime jouer avec les températures, surtout en été. Proposer une garniture froide sur quelque chose de chaud. Aussi, travailler avec les textures et deux - trois saveurs différentes dans chaque plat.

Quel concept souhaitez-vous développer dans le restaurant de l'Aïda, Le Partage ?

Entre le bistro et le gastro en gardant le même esprit des bons produits de la montagne. Vous

retrouvez aussi bien des plats très travaillés que des mets à partager pour vivre ensemble des émotions culinaires. Quoi que vous choisissiez, vous aurez toujours une belle présentation avec le choix d'un plat individuel ou non.

L'Aïda est avant tout un hôtel bien-être où la relaxation est omniprésente. Comment prolongez-vous cette expérience ?

Ici, on peut faire ce qu'on veut. Si après une journée de ski, vous voulez boire un verre de vin et commander des tapas, vous pouvez rester en tenue décontractée. Le concept « sans enfant » nous permet d'être plus créatifs sans même avoir à dresser une table. Quant à l'ambiance, elle est apaisante avec une musique plus chill house pour garder cette idée de convivialité et de partage.



—★—

DINING WITH CHEF FRANCK REYNAUD

**MIXING AND MATCHING FLAVOURS
IS AN ART MASTERED TO PERFECTION
BY CHEF FRANCK REYNAUD.**

What makes your cuisine stand out?

I want it to be “human” cuisine. The idea is to pinpoint the exact source of my products. So on a regular basis, I go to see all my suppliers and producers. For cheeses, vegetables, but also meat, I know exactly how they have been grown or raised. My cooking thus contains Swiss ingredients only, local as far as possible. I take great pleasure in adding wild herbs that grow here in our mountains and, when in sea-

son, local mushrooms that appear on the day’s menu. Finally, I love to introduce to our guests, but also to Valaisans, products they have never seen elsewhere, while everything comes from right here! All this work is inevitably felt in the quality of dishes served in our restaurants.

How do you always manage to surprise your guests?

I like to play with temperatures, especially in summer, to propose cold garnishing with something hot. I also like to work with textures, and two or three different flavours in each dish.

The concept you want to develop in the restaurant at L’Aïda, Le Partage?

Between “bistrot” and “gastro” while maintaining the same approach to fine mountain

produce. You will also find some very sophisticated dishes as well as suggestions for sharing, to enjoy culinary experiences together. Whatever you choose, you will always appreciate fine presentation, with the choice of an individual dish or not.

L’Aïda is above all a well-being hotel where relaxation is omnipresent.

How do you prolong this experience?

Here you can do as you wish. After a day on the slopes, if you want to enjoy a glass of wine and order tapas, you can stay in casual dress. The “no children” concept enables us to be more creative, without even having to lay a table. As for the atmosphere, it is soothing, with “chill-out” music to encourage the idea of congeniality and sharing.





LE PARTAGE UNE ÉVASION DE SENS



NEW ENJOYMENT FOR THE SENSES

**LE PARTAGE EST UN PETIT JOYAU
DE L'HÔTEL AÏDA QUI PERMET
UNE PARENTHÈSE GASTRONOMIQUE
MÉMORABLE.**

Situé au cœur d'un décor chaleureux, délicat et raffiné, le restaurant Le Partage propose une expérience unique. Cette fois, le chef Franck Reynaud a conçu deux menus basés sur la convivialité pour un voyage culinaire entre convives. Ses influences modernes, son ambiance tamisée et sa cuisine de saison et locale en font une table incontournable de Crans-Montana. En fonction de votre appétit, vous pouvez déguster 10 ou 16 mets. Le repas se transforme ainsi en un véritable défilé de plats, telle une chorégraphie gustative rythmée par des saveurs salées puis sucrées, des textures surprenantes et des associations subtiles et recherchées.

Richesses culinaires à partager

Étonnant et authentique, l'expérience gastronomique vibre à l'unisson d'un partage retrouvé. En effet, les menus ont été pensés

pour échanger et découvrir des subtilités ensemble. Si vous avez un aperçu des produits revisités, ne vous méprenez pas par la simplicité des descriptifs des menus. Vos papilles seront à chaque bouchée surprises par des nuances de saveurs, des textures innovantes, des cuissons différentes et par l'équilibre parfait des mets élaborés. Tous les plats peuvent bien entendu s'adapter si vous dînez seul ou si vous avez des restrictions alimentaires particulières.



**LE PARTAGE IS A LITTLE GEM AT THE
HÔTEL AÏDA OFFERING A MEMORABLE
GASTRONOMIC EXPERIENCE.**

In warm, delicate and refined decor, the restaurant Le Partage proposes a unique experience. This time, Chef Franck Reynaud has come up with two menus based on congeniality for a culinary adventure to be shared by his guests. Modern influences, a soft ambi-

ance, seasonal and local cuisine make this address a must in Crans-Montana. Depending on your appetite, you can relish 10 or 16 courses. The meal is thus transformed into a real parade of dishes, a kind of gustatory choreography to the tune of flavours savoury then sweet, surprising textures, and subtle, intuitive associations.

Culinary riches to be shared

Surprising and authentic, this gastronomic experience resonates with the joy of rediscovering sharing. The menus have in fact been designed to share and discover subtleties together. While you get a glimpse of products revisited, do not be misled by the simplicity of descriptions on the menus. With each mouthful, your tastebuds will be surprised by nuances in flavours, innovative textures, different ways of cooking, and the perfect harmony between the dishes prepared. All the dishes can, of course, be adapted if you are dining alone or have specific dietary restrictions.



L'ÉTRIER



DES VACANCES POUR TOUTE LA FAMILLE

L'ÉTRIER FAIT LA PART BELLE AUX BESOINS DES PARENTS ET DES PLUS JEUNES. LES MONTAGNES ET LACS DE CRANS-MONTANA SONT DE VÉRITABLES INVITATIONS AUX DÉCOUVERTES MULTIPLES.

L'Étrier et toute son équipe redonnent au temps sa véritable valeur, notamment en mettant un point d'honneur à ce que chaque moment en famille soit mémorable. Les espaces sont adaptés aux jeunes parents tout comme aux grandes familles. Les chambres sont équipées de kits enfants avec des jeux, des bonbons et des peignoirs à leur taille. Un spa leur est même consacré avec des soins personnalisés ! Mais ce n'est pas tout, les enfants ont accès à tout moment à une salle de jeu sans surveillance. Les parents apprécient tout particulièrement le calme et le cadre chaleureux de la maison avec ses immenses

espaces de détente, sa décoration rustique adoucie avec des teintes feutrées et apaisantes. Ne manquez pas l'occasion de vous relaxer au bord de l'immense piscine chauffée ou encore au coin du feu de la majestueuse cheminée ouverte de la salle lounge où des cocktails maison et une collation sont servis tout au long de la journée.

Un programme adapté à tout âge

Ne vous souciez de rien, tout est organisé selon vos envies : cours de ski, location de matériel, réservation dans un restaurant, baby-sitting... Tout est possible à l'Étrier. Des ateliers récréatifs et des excursions exclusives sont aussi régulièrement organisés au sein de l'établissement. Enfin, vous apprécierez un bon repas traditionnel dans le restaurant le Fer à Cheval. Au menu : des mets authentiques et raffinés de la montagne.



EXPÉRIENCE ULTIME : LE KOTA

Vivez un dépaysement total le temps d'un repas et savourez des grillades, des fondues au fromages de la région et des spécialités de saison dans le Kota ! Un chalet extérieur cosy installé selon les conditions météorologiques. Réservations impératives.

**THE ULTIMATE EXPERIENCE:
LE KOTA**

Enjoy a total change of scene for the duration of a meal while relishing grills, the region's cheese fondues and seasonal specialties at Le Kota! A cosy external chalet available depending on weather conditions. Reservations essential.

—★—

**HOLIDAYS FOR
THE ENTIRE FAMILY**

L'ÉTRIER GIVES PRIORITY TO PARENTS AND TODDLERS. THE MOUNTAINS AND LAKES OF CRANS-MONTANA ARE REAL INVITATIONS TO ENJOY MANY DISCOVERIES.

L'Étrier and its entire team restore real significance to time by making it a point of honour to ensure that each moment spent as a family is truly memorable. Areas are adapted to welcome both young parents and large families. The rooms are equipped with children's kits containing games, candies, and bathrobes in their sizes. A spa is even devoted to them, with personalized care! Though that's not all: at all times of day, children enjoy access to an unmonitored playroom. Parents especially appreciate the quietness and warm setting provided by the hotel with its vast relaxation areas and rustic decoration softened by soothing, velvety colours. Don't miss the chance to chill out by the vast heated pool or by the fireside with its majestic open hearth in the lounge, where homemade cocktails and snacks are served all day long.

A programme tailored to suit all ages

Don't worry about anything, everything is organized to meet your wishes: skiing lessons, hire of equipment, restaurant bookings, babysitting... Everything is possible at L'Étrier. Recreational workshops and exclusive excursions are also organized regularly by the hotel. Finally, you will appreciate a good traditional meal in the restaurant Le Fer à Cheval. On the menu: refined, authentic mountain dishes.

EN TÊTE À TÊTE AVEC GÉRALDINE BESTENHEIDER



FACE-TO-FACE WITH GÉRALDINE BESTENHEIDER

**LA DIRECTRICE DE L'ÉTRIER NOUS OUVRE
LES PORTES DE SA DEMEURE OÙ TOUT
A ÉTÉ PENSÉ POUR LE BIEN-ÊTRE
DES ADULTES ET DES ENFANTS, MÊME
LES PLUS JEUNES !**

**Comment décririez-vous l'Étrier à ceux qui
n'ont pas encore eu la chance d'y séjourner ?**

C'est un hôtel 4 étoiles familial où tout le monde se sent bien. Les familles trouvent toujours une occasion de partager un moment ensemble, que ça soit dans notre restaurant traditionnel, près de la cheminée, de notre espace lounge, dans notre spa ou encore dans nos salles de jeux.

**Quel est le plus important pour que
vos clients passent un bon séjour ?**

Qu'ils arrivent à se relaxer dès qu'ils franchissent le pas de l'Étrier. Quand on arrive de loin ou qu'on voyage avec des enfants et un animal, c'est toujours un peu compliqué. Nous avons à cœur, qu'ici, nos clients se sentent comme chez eux, sans stress !

**Quelle expérience culinaire offrez-vous
au restaurant le Fer à Cheval ?**

Un plaisir authentique. Le lieu est très cosy avec un coin cheminée et de belles boiseries. Nous avons une carte qui met en avant nos produits locaux comme les fromages d'alpages, en raclette ou en fondue. Les repas se veulent conviviaux et permettent de beaux moments de partage.

En quoi l'espace lounge se distingue-t-il ?

J'aime l'appeler le grand salon car cette pièce fait 200 m², mais malgré ce volume impressionnant, elle reste très chaleureuse avec son bar à cocktails et sa large cheminée. Les personnes peuvent s'y relaxer après une activité dans la station et s'y restaurer à toute heure de la journée. Tout a été conçu pour bien manger sans devoir trop attendre ou passer beaucoup de temps à table.

**Quelle est votre vision à long terme
pour l'Étrier ?**

Nous souhaitons développer encore le côté famille en ayant un concept de garderie. Aussi étendre notre offre wellness dédiée aux enfants avec des saunas spécifiques par exemple.



*THE MANAGERESS OF L'ÉTRIER OPENS
THE DOORS TO HER RESIDENCE WHERE
EVERYTHING HAS BEEN DESIGNED FOR
THE WELL-BEING OF BOTH ADULTS AND
CHILDREN, EVEN THE VERY YOUNGEST!*

**How would you describe L'Étrier to those
not yet lucky enough to have stayed here?**

It is a 4-star family hotel where everyone feels wonderfully at ease. Families always find an opportunity to spend time together, whether in our traditional restaurant, by the fireside in our lounge area, in our spa or playrooms.

What is most important to you to ensure that your guests really enjoy their stay?

That they manage to relax as soon as they set foot in the hotel. When arriving from afar or travelling with children and pets, it can be rather complicated. Here, we want our guests to feel right at home, with no stress!

What kind of culinary experience is offered in the restaurant Le Fer à Cheval?

Authentic enjoyment. The restaurant is very cosy with a chimney nook and beautiful timberwork. We have a menu that highlights local products, such as Alpine cheeses served as “raclette” or “fondue”. Dining is seen as a delightful experience offering precious moments of sharing.

What is special about the lounge area?

I like to call it the “grand salon” as it is 200 sq.m, though despite this impressive size, it remains very warm with its cocktail bar and large fireplace. Guests can relax here after their activities in the resort, and eat here at all times of day. Everything is designed for guests to eat well without having to wait too long or spend too much time at table.

What is your long-term vision for L'Étrier?

We want to develop the family aspect even further, with a concept for a nursery. And to extend our wellness offer dedicated to children, with specific saunas, for example.





POUR LE PLAISIR DE TOUS



FOR THE ENJOYMENT OF ALL

L'ÉTRIER PROFITE DE SA LOCALISATION EXCEPTIONNELLE POUR ORGANISER UNE PLÉIADE D'ACTIVITÉS QUEL QUE SOIT L'ÂGE OU LA SAISON !

Nul doute que vous aurez toujours une belle découverte à faire en séjournant à l'Étrier. L'équipe met un point d'honneur à divertir toute la famille. Chasse aux œufs, ateliers créatifs, concours de dessin, goûter à thème... Si le temps s'y prête, vous pourrez même nourrir des chevaux dans le jardin de l'hôtel. Aussi, toujours dans un esprit de partage et familial, la sœur aînée des Bestenheider, Audrey, vient régulièrement conter des récits aux tout-petits. Un moment d'émerveillements garantis.

Une station aux mille et une découvertes
Labélisée «Destination famille» Crans-Montana est une destination de choix pour les familles. Lorsque les montagnes se parent de leur manteau de neige elles dévoilent un domaine skiable d'exception, culminant jusqu'au glacier de la Plaine Morte à 3 000 mètres d'altitude. Hormis les incontournables sports de glisse, la marmotte Bibi organise une multitude d'activités partout dans la station : danse, chasse aux trésors,

karaoqué, mini-golf, location de voitures électriques... L'aventure continue dans les nombreuses fermes de la région : soins aux animaux, cueillettes de fruits, fabrication de fromages... Surtout ne manquez pas la Fun Forest. Cet air de jeu dans les arbres amusera les enfants les plus téméraires et débordant d'énergie. Quant à ceux qui préfèrent les jeux aquatiques, jetez-vous à l'eau dans l'un des nombreux lacs, louez un pédalo ou encore laissez-vous challenger par les watergames : un parcours de bouées spécialement adapté aux enfants.



L'ÉTRIER TAKES ADVANTAGE OF ITS EXCEPTIONAL LOCATION TO ORGANIZE A WIDE ARRAY OF ACTIVITIES, WHATEVER THE SEASON, WHATEVER YOUR AGE!

Here at L'Etrier, you can always be sure of making wonderful new discoveries. The team makes it a point of honour to entertain the entire family. Egg hunts, creative workshops, drawing contests, tea-time on a special theme... Weather allowing, you will even be able to feed the horses in the hotel's garden.

And still in the spirit of sharing and family enjoyment, Audrey, the eldest sister in the Bestenheider family, also comes along for regular storytelling sessions for toddlers. A moment of awe and wonder guaranteed.

A resort offering a thousand-and-one discoveries

Bearing the "Family Destination" label, Crans-Montana is a very popular choice among families. When the mountains dress up in a cloak of snow, they unfurl a fabulous skiing domain, rising up to the glacier of La Plaine Morte at an altitude of 3,000 metres. In addition to the essential snow sports, the Bibi marmot organizes a multitude of activities all around the resort: dancing, treasure hunts, karaoke, mini-golf, hire of electric cars... The adventure continues on the region's many farms: caring for animals, fruit picking, cheese-making... Above all, don't miss the Fun Forest. This playground in the trees will entertain the most reckless children, brimming with energy. Those who prefer water games will plunge into one of the many lakes, rent a pedal boat, or take on the challenge of water games: a circuit of inflatable buoys specially equipped for children.





CRANS-MONTANA



A high-angle, wide shot of a stone chalet perched on a snowy mountain peak. The chalet has a gabled roof with snow on it and several windows with red and white striped shutters. A tall pole with a Swiss flag stands to the right of the building. In the foreground, a large group of skiers and snowboarders are gathered on the snow. The background shows a vast, rugged mountain range under a clear blue sky with some light clouds.

LA CABANE DES VIOLETTES
UN CHALET
D'EXCEPTION

—★—

AN EXCEPTIONAL CHALET

**LA CABANE DES VIOLETTES OFFRE
UNE VUE À 180° SUR LE CERVIN,
LE WEISSHORN ET LE GRAND COMBIN
AINSI QU'UN ACCÈS DIRECT AUX PISTES.**

Ce lieu hors du temps n'est pas un chalet comme les autres. Ce refuge rustique et convivial demeure de Pierre-Olivier Bagnoud, guide de haute montagne, vous surprendra par son cadre exceptionnel. L'accès à cette mythique cabane se mérite ! Ce n'est qu'après une longue marche ou un voyage en télécabine que vous pourrez découvrir ce trésor perché à 2208 mètres d'altitude. En hiver, ce paradis blanc est à couper le souffle. En été, il surprend par ses couleurs verdoyantes. Mais l'expérience ne serait rien sans la cuisine de montagne et de spécialités valaisannes signée Franck Reynaud : croûte au fromage sur trois étages, sauté minute de bœuf au vinaigre balsamique, rösti, fondue, viandes séchées, hamburger de veau...

Plaisir de partager

Franck Reynaud et son associé Pierre-Olivier Bagnoud se font le plaisir de partir à l'aventure avec vous : randonnées, vols en parapente, ski de randonnée, raquettes à neige, héliski... Ils ne manquent jamais l'occasion de faire découvrir les panoramas exceptionnels avoisinant la Cabane des Violettes. Le soir, le ciel étoilé en vaut le détour. Pensez à réserver une nuit dans l'une des quelques chambres cosy et douillettes de la cabane.

Dépayement sportif garanti

La Cabane des Violettes est membre du Club Alpin Suisse. Vous trouverez toujours une activité sportive à faire quel que soit la saison. N'hésitez pas à demander conseil auprès de Pierre-Olivier Bagnoud : il saura comme personne vous concocter un itinéraire sur mesure.

**THE CABANE DES VIOLETTES OFFERS
A 180° VIEW OF LE CERVIN, LE WEISSHORN
AND LE GRAND COMBIN, AS WELL AS
DIRECT ACCESS TO THE SLOPES.**

This place oblivious to passing time is not a chalet like all the rest. A rustic refuge and the warm home of High Mountain Guide Pierre-Olivier Bagnoud, it will amaze you for its extraordinary setting. Access to this legendary cabin has to be earned! Only after a long hike or a cable-car ride will you be able to discover this gem, perched at an altitude of 2,208 metres. In winter, this white paradise is simply breathtaking. In summer, it is surprising for its luxuriant colours. Though the experience would fall flat without the mountain cuisine and specialities from Le Valais signed Franck Reynaud: a 3-storey "crust" with cheese, stir-fried beef with balsamic vinegar, "rösti", "fondue", dried meat, veal hamburger...

The pleasure of sharing

Franck Reynaud and his partner Pierre-Olivier Bagnoud enjoy setting off on an adventure with you: hiking, paragliding, ski touring, snowshoes, heli-ski... They never miss the chance to see that you discover the fabulous panoramic views around the Cabane des Violettes. In the evening, the starry sky is well worth the detour. Don't forget to book a night in one of the cabin's several cosy rooms.

A change of sporting scenery guaranteed

The Cabane des Violettes is a member of the Swiss Alpine Club. Whatever the season, you will always find a sports activity. Don't hesitate to ask Pierre-Olivier Bagnoud for advice: like no-one else, he will know how to planify your bespoke itinerary.

LE GERBER

**SUR LA ROUTE DU MINI-GOLF DE
CRANS-MONTANA, UNE ADRESSE
CONVIVIALE SÉDUIT LES AMATEURS
DE CUISINES AUTHENTIQUES ET
GÉNÉREUSES : LE GERBER.**

Des plats typiques, des portions généreuses, Le Gerber honore la cuisine traditionnelle de montagne, mais aussi italienne. Cette brasserie familiale accueille dès le petit déjeuner jusqu'à tard le soir. Le décor est à la hauteur des mets. Un chalet revisité entre ardoise et bois, pierres naturelles, parquet ancien et une spacieuse terrasse chauffée en hiver avec l'un des meilleurs points de vue pour observer le cœur de Crans côté Montana.

Une brasserie à la mode

Tout au long de la journée, vous pouvez venir vous restaurer. La famille Bestenheider a prévu des plaisirs gustatifs avec une pléiade de saveurs pour satisfaire tous appétits. Des petits-déjeuners copieux avec des croissants et pains au chocolat au beurre, au déjeuner et au dîner savoureux avec de belles pizzas cuites au feu de bois, en passant par des salades de saison, des planches de viande

séchée ou encore des hamburgers maison. Sans oublier les spécialités façon Gerber : rognons de Veau, filets de perche de Loë et les spaghettis Buffalina.

Une belle histoire familiale

Armand Bestenheider est le premier à croire au potentiel du Gerber. L'ex-champion de hockey pour qui «rien n'est impossible» a repris l'affaire avec brio avant de le laisser entre les mains de l'une de ses filles, Stéphanie Bestenheider. Au fourneau : son mari Frédéric Gianotti dirige sa brigade avec enthousiasme et bienveillance.



**ON THE ROAD TO THE MINI-GOLF IN
CRANS MONTANA, AN INVITING ADDRESS
BECKONS TO FANS OF GENEROUS,
AUTHENTIC CUISINE: LE GERBER.**

Typical dishes, generous portions... Le Gerber honours traditional mountain cuisine, but also that of Italy. This family-run "brasserie" welcomes you from breakfast time until late evening. The decor is on a par with the dishes. A chalet revisited, with slate and timber, nat-

ural stone, old parquet, and a spacious terrace, heated in winter, offering one of the best viewpoints for admiring the heart of Crans on the Montana side.

A fashionable "brasserie"

You can come and eat here all day long. The Bestenheider family has dreamt up treats for the palate with a wide array of flavours to satisfy all appetites. From copious breakfasts with plain or chocolate croissants with butter, to tasty lunches and dinners with superb pizzas cooked on wood fires, seasonal salads, "planchas" of dried meat or homemade hamburgers. Not forgetting Gerber-style specialities: veal kidneys, fillets of Loë perch, and Buffalina spaghetti.

A delightful family tale

Armand Bestenheider was the first to believe in Le Gerber's potential. The former hockey champion for whom "nothing is impossible" took over the business with real flair before handing it over to one his daughters, Stéphanie Bestenheider. Manning the ovens, her husband Frédéric Gianotti runs his kitchen brigade with enthusiasm and empathy.



LE SALON DE THÉ GERBER

Les plaisirs de la table ne sont pas en reste au Gerber. Après une journée sur les pistes, accordez-vous une pause gourmande au salon de thé de la brasserie. Viennoiseries, thés suisses bio et autres douceurs enchanteront vos papilles.

TEA-ROOM GERBER

Le Gerber offers a wide range of culinary delights. After a day on the slopes, treat yourself to a gourmet break in the tea-room. Viennese pastries, organic Swiss teas and other delicacies will enchant your taste buds.



LES INCONTOURNABLES

Crans-Montana est aussi un lieu d'exception pour jouer au golf, pédaler au bord des lacs, déguster du vin valaisan, faire du shopping dans l'une des boutiques de luxe et s'envoler en avion, en montgolfière ou en parapente.

ABSOLUTE MUSTS

Crans-Montana is also an exceptional destination for playing golf, pedalling around the lakes, sampling Valais wine, shopping in one of the luxury boutiques, soaring off in a plane, hot-air balloon or paraglider.

VOTRE ÉVASION À CRANS-MONTANA



GETTING AWAY FROM IT ALL IN CRANS-MONTANA

**LA STATION CRANS-MONTANA EST
UNE DESTINATION PLEINE DE SURPRISES
ET D'ÉMOTIONS OÙ LAC ET MONTAGNES
RIMENT AVEC SOUVENIRS IMPÉRISSABLES.**

Localisée dans un écrin de verdure, Crans-Montana est une ville qui ne manque pas de recoins secrets et merveilleux pour flâner, se surpasser ou simplement se relaxer. Les amoureux de la nature pourront parcourir les huit bisses, emblèmes historiques du paysage valaisan depuis le XIV^e siècle. Ces balades au fil de l'eau où la nature est préservée dévoilent des panoramas exceptionnels. La bisse du Ro est sans nul doute l'une des plus époustouflantes. Cette randonnée vous emmène au Lac Tseuzier via une passerelle vertigineuse de 120 m de haut. Les moins sportifs seront tout aussi émerveillés par le sentier des Marmottes, lieu de domicile privilégié de ces rongeurs discrets que chacun peut observer discrètement au cours de sa balade.

S'initier en toute simplicité

Crans-Montana est aussi l'occasion de faire le plein de souvenirs mémorables. En été, l'alpage de Corbyre vous apprend à fabriquer du fromage avec un maître fromager. Les plus

jeunes pourront aussi faire connaissance avec le vacher et son troupeau ! Ceux qui recherchent l'originalité seront conquis par une balade avec des yaks, une session de trampoline à l'Alaïa Chalet ou encore une journée à tirer à l'arc (dès 6 ans). En hiver, lorsque la neige est poudreuse et propice aux activités extérieures, pas moins de 140 km de piste vous attendent. Orientées plein sud, tous les niveaux prendront du plaisir à dévaler les pentes implantées dans un décor spectaculaire. Enfin, expériences ultimes : une sortie en chien de traîneau ou encore un vol en hélicoptère au-dessus des montagnes.



**THE RESORT OF CRANS-MONTANA IS
A DESTINATION FULL OF SURPRISES AND
THRILLS WHERE LAKES AND MOUNTAINS
PLAY HOST TO UNDYING MEMORIES.**

In a setting of natural greenery, Crans-Montana is a town that has many wonderful, secret spots in which to stroll, outdo oneself or simply relax. Nature-lovers will explore the eight "bisses", or irrigation canals, iconic features of Valais scenery since the 14th century.

Walks along these streams where nature is beautifully preserved unveil breathtaking panoramic views. The Bisse du Ro is undoubtedly one of the most stunning. This hiking trail takes you to Lake Tseuzier across a dizzying walkway 120 m high. The less energetic will be just as impressed by the Sentier des Marmottes, a favourite hideaway for these wary rodents that can be discreetly observed on your walk.

Initiation in all simplicity

Crans-Montana also offers a chance to stock up on memorable souvenirs. In summer, the Alpine pastures of Corbyre invite you to make cheese with a master cheesemaker. Children can also meet the herdsman and his cows! Those in search of originality will just love a stroll with yaks, a trampoline session at the Alaïa Chalet, or a day devoted to archery (from age 6). In winter, when the snow is powdery and conducive to outdoor activities, no fewer than 140 km of ski-runs await you. Facing full south, offering spectacular decor, skiing down these slopes is sheer delight for all levels of expertise. Finally, two ultra-experiences: a dog-sled excursion or a helicopter flight over the mountains.

ESS CRANS-MONTANA

LA PASSION DE LA MONTAGNE DEPUIS 1924



A PASSION FOR THE MOUNTAINS SINCE 1924



L'ESS CRANS-MONTANA RÉUNIT PLUS DE 300 PROFESSIONNELS DE LA MONTAGNE.

L'hiver, ils vous emmènent côté pistes à la découverte des sports de glisse, en cours particulier ou en groupe, pendant que Snowli, la mascotte de l'école, s'occupe de vos enfants à partir de 3 ans. Pour les férus de sensations fortes, randonnées en haute montagne et héliski sont aussi au programme. L'été, place à la marche et au vélo accompagnés des meilleurs guides de montagne et professionnels de mountain bike. Sans oublier, les camps aux multiples activités pour les enfants de 4 à 14 ans. L'assurance d'un séjour inoubliable !



THE ECOLE SUISSE DE SKI CRANS-MONTANA HAS A TEAM OF 300 MOUNTAIN GUIDES AND PROFESSIONALS.

In winter, they can lead you to the slopes to discover skiing and snowboarding in private or group lessons, while Snowli, the school's mascot, takes care of your children over 3 years old. For fans of thrills and exhilaration, high altitude hiking is also on the cards. In summer, the focus is on walking and biking, accompanied by the best mountain guides and mountain bike professionals. Not forgetting the camps offering many activities for children aged 4 to 14. The guarantee of an unforgettable stay!



École suisse de ski et de snowboard
de Crans-Montana
Route de Arolles 2, 3963 Crans-Montana
www.esscrans-montana.ch

LES DATES À RETENIR



15 JANVIER 2023

JANUARY 15TH

Winter Trail des Patrouilleurs / Patrolmen's Winter Trail

À pied, en courant, en marchant, l'objectif est de terminer cette course le plus vite possible. Deux distances vous sont proposées : 20 km avec 800 m de dénivelé positif et un 10 km avec 500 m de dénivelé positif.

On foot, whether walking or running, the aim is to cross the finishing line as quickly as possible. Two distances are proposed: 20 km with an upward gradient of 800 m, or 10 km with an upward gradient of 500 m.

—
www.wintertrail.ch/

30 JANVIER - 2 FÉVRIER

JANUARY 30TH - FEBRUARY 2ND

Winter Golf Cup

Trois jours de tournois pour profiter de la neige tout en testant votre swing. Une compétition exigeante qui sera rythmée par des défis et des animations golifiques.

Three days of tournaments to take advantage of the snow while testing out your swing. A demanding competition accompanied by challenges and golf-related entertainment.

—
www.wintergolfcup.com/fr/crans-montana

4 - 5 MARS

MARCH 4TH - 5TH

Choc Altitude

Pour cette sixième édition, un programme riche et captivant autour du chocolat a été concocté : des ateliers de créations chocolâtées sans oublier le célèbre concours des sculptures en chocolat des apprentis. C'est tout un univers de plaisirs et de découvertes gourmandes qui s'ouvre à vous.

For this 6th edition, a rich and captivating programme has been concocted with the focus on chocolate: workshops producing chocolate treats, not forgetting the famous apprentices' contest for chocolate sculptures. An invitation to a whole world of enjoyment and gourmet discoveries.

—
www.chocaltitude.ch

25 - 26 FÉVRIER

FEBRUARY 25TH - 26TH

Audi FIS coupe du monde de ski alpin dames / Audi FIS Women's Alpine Ski World Cup

Les meilleures skieuses du monde se donnent rendez-vous à Crans-Montana pour s'affronter sur l'exigeante piste Mont-Lachaux ! Véritable événement familial, de nombreuses animations sont également prévues tout au long du week-end.

The world's best women skiers meet up in Crans-Montana to battle it out on the demanding ski-run of Mont-Lachaux! At this family-oriented event, lots of entertainment is also planned for the whole weekend.

—
www.skicm-cransmontana.ch

19 MARS

MARCH 4TH - 5TH

Défi des Faverges

Un parcours mythique où chacun peut dépasser ses limites. Cette course de ski alpin se décline sur 3 parcours dont le plus exigeant est un 26 km avec 3 000 mètres de dénivelé positif.

A legendary event in which all participants can exceed their limits. This Challenge is held on three circuits, the most challenging covering 26 km with an upward gradient of 3,000 metres.

—
defidesfaverges.ch/

2 - 4 JUIN

JUNE 2ND - 4TH

Championnat suisse de VTT cross-country / Swiss Cross-country Mountain Bike Championship

Encouragez les athlètes à l'occasion des championnats suisses de VTT cross-country à Crans-Montana.

Come encourage participants on the occasion of the Swiss Cross-country Mountain Bike Championship in Crans-Montana.

—
www.crans-montana.ch



14 JUIN – 17 JUILLET

JUNE 14TH – JULY 17TH

Ambassadors of Music USA 2023

Plus de 10 concerts, près de 2 500 musiciens et chanteurs, telle est l'affiche proposée aux mélomanes présents à Crans-Montana durant cet été.

More than 10 concerts with almost 2,500 musicians and singers are on the programme proposed to music-lovers staying in Crans-Montana this summer.

—
Orangerie, Ycoor 3963 Crans-Montana

13 - 16 JUILLET

JULY 13TH – 16TH

Am stram gram

Le festival préféré des familles à la montagne célèbre la nature qui nous entoure à travers des jeux immersifs, des spectacles inédits mais également des ateliers sensoriels et éducatifs !

The favourite festival among families in the mountains, celebrating surrounding nature in immersive games, one-off shows, but also educational and sensory workshops!

—
www.am-stram-gram.ch

31 AOÛT – 9 SEPTEMBRE

AUGUST 31ST – SEPTEMBER 9TH

Omega European Masters / Omega European Masters

Cette compétition de golf de renommée mondiale a vu des joueurs tels que les Espagnols Severiano Ballesteros, José Maria Olazabal, l'Écossais Colin Montgomerie, le Sud-Africain Ernie Els ou le Britannique Lee Westwood remporter le trophée.

In this golf competition of world renown, the trophy has been won by players such as Severiano Ballesteros and José Maria Olazabal of Spain, Scotsman Colin Montgomerie, Ernie Els of South Africa, and British golfer Lee Westwood.

31 DÉCEMBRE

DECEMBER 31ST

Festival étoile Bella Lui

Un enchantement de lumière pour explorer les espaces naturels de Crans-Montana. Ce spectacle lumineux honore la beauté de la montagne hivernale !

The enchantment of light to explore natural sites in Crans-Montana. This light show pays tribute to the beauty of the mountains in winter.

—
www.etoilebellalui.ch/

La Direction remercie ses partenaires

ESS CRANS-MONTANA — GARAGE PARC D'ANDRÈS
GEORGES G. — HUBLLOT — LES VINS DU VALAIS

**Le magazine BEST MOUNTAIN RESORT
est une édition Mr & Mrs Media**

Directeur de la publication

Georges Chemla
gchemla@mrandsmedia.com

Directrice adjointe

Emilia Chafir
echafir@mrandsmedia.com

Rédaction

Lizzie Gomes, Charlène Campos

Direction artistique

Marie-Noëlle Heude

Maquette

Quentin Hourie

Traduction

Pamela Richardson, Jill Harry

Responsable marketing

Flavie Ugen Nardin

Service comptabilité

compta@mrandsmedia.com

Crédits photographiques

Luciano Miglionico, Martin Gardelliano, Fanny Pillonel,
Patrick Guller, Olivier Maire, Patrick Guller, CMTC,
Office du Tourisme de Crans-Montana, Sedrik Nemeth,
Droits réservés.

Parution

Décembre 2022



www.mrandmrsmedia.com

Suivez-nous / Follow us



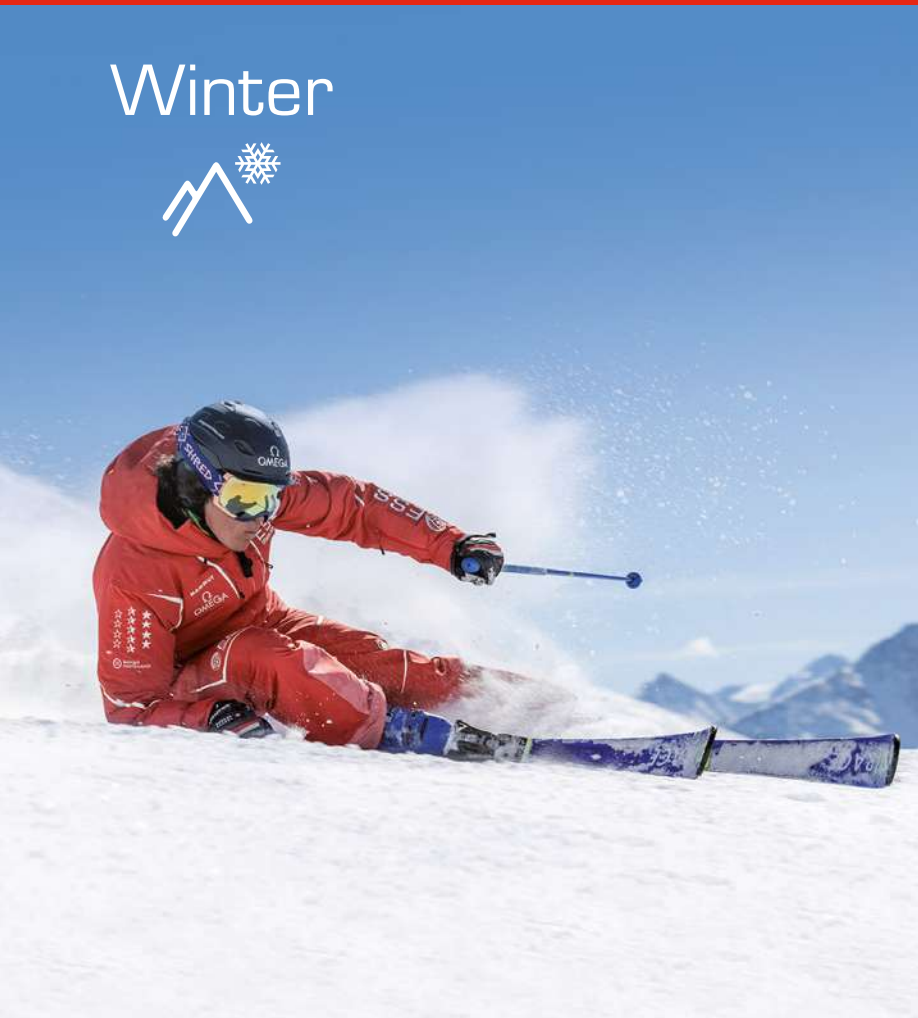


ESS

CRANS-MONTANA

Ski & Outdoor Activities
Since 1926

Winter



Summer



Ski School - Snowboard School - Guide Office - Bike School - Kids Camps

✚ esscrans-montana.ch

Tél +41(0)27 481 14 80

HUBLOT



GEORGES G.

Rue du Prado 2 – 3963 Crans-Montana
T. +41 (0)27 480 45 45 – georgesg@georgesg.ch

hublot.com • f • t • i • @

BIG BANG UNICO

Boîtier en titane et céramique
bleue. Mouvement chronographe
UNICO manufacture.