

Le Nouvelliste, fin décembre 2014

Dôme, sweet dôme...

OVRONNAZ



La station rejoue la carte de l'igloo géant au centre du village.

Avec l'arrivée tant attendue du fameux or blanc, les stations valaisannes peuvent enfin respirer et sourire. C'est également le cas d'Ovronnaz qui, en plus de cet élément naturel, compte sur une installation particulière au coeur de sa station: le dôme. Une structure temporaire de 10 mètres de hauteur, rappelant la forme d'un igloo, offre à tous les visiteurs un lieu de détente et de convivialité.

Fabien Produit, directeur d'Ovronnaz Tourisme, explique: *"Nous voulions un objet peu traditionnel mais qui répondrait parfaitement aux normes de sécurité. La forme de ce dôme est parfaite puisque résistante à la neige, même lorsqu'elle tombe en abondance comme ce week-end."* Seule installation de cette taille en Suisse romande, le dôme d'Ovronnaz semble également avoir la cote auprès des habitants de la région: *"Bien sûr, on ne peut pas contenter tout le monde. Malgré tout, nous avons un très bon retour sur le look de cette structure et les gens semblent apprécier les services proposés."*

Le terroir mis à l'honneur

D'extérieur très sobre, il peut cependant compter sur un intérieur très chaleureux. *"Le but était de créer un centre du village et de permettre aux gens de vivre un après-ski d'une façon plus cosy."* Pour lui, l'un des points les plus importants de ce lieu réside dans le choix des fournisseurs: uniquement des artisans et commerçants de la région. *"Tant pour la construction, les équipements que pour les boissons et repas proposés, nous ne travaillons qu'avec des commerçants d'Ovronnaz, Leytron ou Chamoson. Nous avons de très bons produits et les visiteurs viennent dans notre station également pour découvrir nos richesses culinaires."*

Ainsi, ce lieu pouvant accueillir plus de 300 personnes, devient, l'espace d'une journée ou d'une soirée, un restaurant: *"Pour exemple, nous organisons trois brunchs cette saison. Nous avons donc demandé l'aide des restaurateurs de la région et choisi des thèmes avec eux afin de présenter au mieux les produits du terroir."*

Gérance professionnelle

Proposé conjointement par la commune et la Société de développement d'Ovronnaz, la structure peut à présent compter sur de vrais professionnels pour mener la barque: *"L'an passé, pour le galop d'essai, nous n'avions engagé que des personnes formées rapidement et sans réelle expérience. Mais cette année, nous avons décidé d'apporter une autre plus-value à ce dôme en engageant une personne capable de gérer parfaitement ce genre*

d'établissement. Une jeune de la région motivée et fraîchement diplômée de l'école hôtelière." Un engagement qui répond encore parfaitement au leitmotiv de Fabien Produit: du "made in Ovronnaz".

UN LIEU D'ACTIVITES MULTIPLES

Outre la fonction d'après-ski, le dôme permet à la station de proposer de nombreuses activités autour et en lien avec cette structure. Ainsi, il se transformera en dancefloor le 31 décembre au soir mais également en marché gourmand couvert le 2 janvier. De nombreux concerts sont également prévus jusqu'à sa fermeture ainsi que des ateliers et animations pour les enfants. *"Nous avons déjà un beau panel d'activités à Ovronnaz, mais nous avons pu l'enrichir grâce à cette installation. Nous voulons réellement faire de cet endroit le lieu de rencontre de notre station"*, conclut Fabien Produit.

Par CHRISTELLE DUMAS

1 commentaire

Contribuable frustré le 30 déc.. 2014 à 09:37

Oui mais, l'article aurait pu être plus complet. La place de jeu pour les enfants qui a fait place au dôme a disparu cet été. Pour une station qui se veut familiale, c'est bien dommage. Et qu'en est-il de la quinzaine d'oppositions des commerçants de la place à qui le dôme prend une bonne part de leur clientèle ? Pas un mot ! Et le financement, qui paie et combien ? Merci de revoir votre copie.

31.12.2014

Bonjour veaux, vaches, chèvres...

MONTAGNON/LEYTRON



Agricultrice sur les hauts de Leytron, Sandrine Denis prend la peine d'expliquer à ses hôtes, aux plus jeunes comme aux adultes, les mille et un secrets de la vie à la ferme pour ses vaches, ses veaux et ses chèvres naines. LE NOUVELLISTE

Un passage chez Sandrine Denis, 25 ans, s'impose pour mieux connaître les animaux de la ferme. Quatre visites sont encore programmées cet hiver.

Quel est le poids d'une vache? " Jusqu'à 800 kilos. " Vous les gardez longtemps à l'écurie? " Environ 150 jours, mais elles vont aussi à l'alpage d'Odonne et de Bougnonne où elles passent leurs vacances. " Sont-elles de la même race? " Oui, ce sont toutes des hérens. Je suis une passionnée de cette race . " Sandrine Denis, 25 ans, conduit la visite de son écurie avec sourire et bonhomie. Elle n'hésite pas à répondre aux questions posées par cette famille neuchâteloise en vacances à Ovronnaz, venue lui rendre visite l'espace d'une petite heure à Montagnon. Sur les hauts de Leytron, à 800 mètres d'altitude, la jeune fille possède un cheptel riche d'une quinzaine de vaches et de veaux, ainsi que d'une vingtaine de chèvres naines.

"C'est sympa, c'est frais"

La structure est petiote et la visite menée à un bon rythme. Si les enfants apprécient, disons modérément, le contact avec les vaches en raison de leur imposante stature, ils sont heureux en revanche de pouvoir caresser les chèvres naines dans l'enclos extérieur. Assise sur une botte de foin, Sandrine y va de ses explications. " *Les veaux sont engraisés et destinés à l'abattage. Je vends la viande à des bouchers ou à des particuliers. J'aimerais garder ces bêtes plus longtemps, mais il faut bien vivre, surtout que je ne fabrique pas de fromages. A Montagnon, il n'y a pas de laiterie. Quant aux chèvres naines, elles servent surtout à l'entretien du paysage dans nos prairies.* " John, le père de famille neuchâtelois, boit du petit-lait: " *C'est sympa, c'est frais. Voilà un monde que nous ne connaissons pas du tout. Nous apprécions de le découvrir, surtout en compagnie des enfants. De plus, les explications de Sandrine sont simples et accessibles. C'est vraiment intéressant.*"

Passion pour l'hérens

La jeune fermière, qui a repris la ferme familiale en 2008 suite au décès de son père Roland, est titulaire d'un diplôme d'agricultrice obtenu à Châteauneuf. Elle travaille à l'écurie où elle passe cinq à six heures par jour et complète son emploi du temps en donnant des coups de pouce au café des Mayens, aussi en mains familiales. Lors des visites à la ferme organisées par l'Office du tourisme d'Ovronnaz, Sandrine Denis ne manque pas une occasion d'inciter ses hôtes à consommer local. Elle cherche aussi à transmettre sa passion pour la race d'Hérens. Lorsqu'elle en parle, une petite lueur illumine son regard. Elle évoque "Cheroky", "Pagaille", "Champagne" et "Danette", quatre de ses pensionnaires qu'elle entend bien inscrire aux combats de reines du printemps et à celui de la Foire du Valais début octobre. " *Les combats de reines font partie de ma vie* ", dit-elle avant de jeter un regard à la fois tendre et teinté d'inquiétude en direction de "Marguerite", l'une de ses vaches dont le vêlage est imminent. " *Il y a du monde, cela ne se passera pas aujourd'hui, mais dans les jours qui viennent* ", dit-elle en s'adressant plus directement à Jean-François Blanc et Patrick Darbellay, venus ce jour-là pour le compte de SPL, l'association qui veille à la sauvegarde du patrimoine local. " *Nous sommes en train de tourner un film sur le thème de la vache et du Leytronain. La race d'Hérens fait partie de l'histoire locale. Ce film sera présenté l'année prochaine* ", glisse Jean-François Blanc, caméra en main.

"Il faut faire avec"

L'ambiance est détendue, les discussions sont bon enfant. Ce qui n'empêche pas Sandrine, en aparté, d'aborder plus sérieusement la problématique des paiements directs. D'accord, force est de reconnaître qu'on lui a demandé son point de vue et force est de reconnaître qu'elle a un avis posé sur la question: " *Il me semble difficile de comparer l'exploitation de vaches de race blanche en stabulation libre avec des vaches vivant en montagne dans une écurie, comme c'est le cas ici à Montagnon. Mais on n'a pas le choix, il faut faire avec.* "

D'autres visites de la ferme de Sandrine Denis sont prévues les 19 février, 20 mars, 9 et 16 avril. Infos au 027 306 42 93.

"NOUS REPONDONS A UN VERITABLE BESOIN"

Clément Maignant, responsable marketing à l'Office du tourisme d'Ovronnaz : "Trois axes orientent nos animations: le sport, la nature et le terroir. Notre volonté est de mettre en avant les produits locaux et de faire découvrir notre région de manière différente en proposant des alternatives aux activités traditionnelles que sont principalement les sports de glisse en hiver. Un partenariat a été instauré entre l'office du tourisme et les acteurs locaux. La visite de l'écurie de Sandrine Denis s'inscrit dans cette perspective. Ce type de démarche est surtout apprécié par les familles avec des enfants en bas âge pour qui les animaux de la ferme sont parfois source d'interrogations et de mystères. Nous répondons en quelque sorte à un besoin et à certaines attentes. Avec Sandrine Denis, la collaboration se poursuit tout au long de la saison, dans la mesure où six visites au total sont programmées. De plus, elle participera le 2 janvier au salon gourmand organisé sous le dôme érigé au coeur de la station." CM

Par CHARLES MEROZ

2 commentaires

gilou53 | le 1 janv.. 2015 à 09:27

Bravo Sandrine,c est magnifique,continue comme ca. Bonne annee 2015

sonya | le 31 déc.. 2014 à 16:17

quelle super idée ! Bravo.