

12 VALAIS CENTRAL



C'est au pied des pistes, 300 mètres au-dessus du parking de Cry d'Er, que s'ouvrira le complexe Six Senses.

CONCEPTION GRAPHIQUE & IMAGES
3D:WWW.WATELIER-VERT-POMME.COM

Six Senses and Crans

HÔTELLERIE Le groupe thaïlandais Six Senses s'implante à Crans-Montana et ouvrira un hôtel de luxe et 17 résidences au pied des pistes pour 2020.

FRANCE MASSY

One more. Un de plus. Les projets d'hôtels de luxe fleurissent sur le Haut-Plateau. La lex Weber ayant passé par là, celui du groupe thaïlandais Six Senses sera le dernier à bénéficier d'une autorisation de construire des résidences couplées à un hôtel.

Les investisseurs sont représentés par le Multi-Family Office 1875 Finance (un organisme spécialisé dans le conseil aux familles fortunées pour la gestion de leur patrimoine), le complexe qui se situera à 300 mètres du parking de Cry d'Er, sur le lieu-dit La Fraisière, devrait ouvrir ses portes pour la saison d'hiver 2020. Il côtoiera le projet Merignou de Radovan Vitek.

Financement assuré

L'ensemble du projet tournerait autour des 80 millions. «Nous avons les capacités financières pour le mener à terme. Les 100% du financement sont assurés», affirme Aksel Azrac. Pour l'associé de 1875 Finance, «avec un opérateur tel que Six Senses, les choses ne se font pas à la légère». Le Multi-Family Office 1875 Finance non plus. Lui qui a été le

QUAND LE LUXE JOUE LA CARTE DE L'ÉCOLOGIE

Six Senses se définit comme le pionnier de l'industrie hôtelière dans le domaine des pratiques durables et s'engage à préserver l'environnement. Le groupe défend des valeurs qui respecteraient tant les communautés locales que ses employés.

Cette société de gestion hôtelière et de spas de luxe gère sous les marques Six Senses, Evasion et Six Senses Spa, 12 resorts, 31 spas dans le monde. Elle cherche à développer son concept de résidences hôtelières en Europe.

Après le Douro, c'est donc Crans-Montana qui ouvre le bal pour la Suisse (il y a bien un spa Six Senses à Gstaad, l'Alpina, mais c'est l'hôtel privé). ◉



«Nous avons les capacités financières pour mener ce projet à terme.»

AKSEL AZRAC ASSOCIÉ DE 1875 FINANCE

premier gérant de patrimoine indépendant agréé par la Finma en 2014 gère aujourd'hui 7,5 milliards.

«Nous n'avons pas besoin du financement des résidences pour payer l'hôtel», soutient encore Aksel Azrac.

Six Senses aurait bien étudié le marché de Crans-Montana avant de décider de s'y établir. «les activités proposées à Crans-Montana, notamment le golf, et le fait qu'il y ait des écoles privées, correspondent tout à fait à leur clientèle.»

Du côté des autorités communales, on se réjouit. «Le permis de construire accordé il y a trois ans arrive à échéance en novembre. Nous sommes donc ravis d'apprendre que les travaux vont commencer», déclare le président de Lens David Bagnoud. «Avec le Rhodania, deux nouveaux hôtels verront le jour dans un avenir proche. Ça conforte notre politique», dit-il en faisant allusion aux modifications de plans d'aménagement détaillés apportées en 2008, permettant plus de densification en cas de construction d'hôtel.

Rien que du haut de gamme

L'architecte Jean-Pierre Emery relève la politique de qualité du groupe thaïlandais. «Six Senses veut un hôtel proche de la nature, avec des normes très écologiques. La construction se fera avec des matériaux nobles, locaux ou suisses. Du moins venant le plus proche possible du lieu de construction.» On marie ici le luxe, le calme du site, le trend santé et l'écologie. «Six Senses choisit toujours des lieux prestigieux. Ici, les clients pourront se ressourcer dans le silence de la nature et rejoindre, via un escalator, la station.» ◉

COMPTES 2016 DE LENS

2 millions à la péréquation

La commune de Lens n'a pas trop de soucis à se faire. A la lumière des comptes 2016 présentés lors de l'assemblée primaire, la capacité financière de la commune s'est encore embellie. Plus aucune dette, une fortune par habitant qui augmente, une marge d'autofinancement après amortissements qui couvre intégralement des investissements record de 15,6 millions de francs. Ce sont surtout les rentrées d'impôts qui donnent le sourire aux autorités. Rien que l'impôt sur la fortune est en augmentation de 2 millions. Une somme qui correspond à la contribution de la commune de Lens au fonds de péréquation cantonale.

Différents règlements acceptés

La modification du PAZ de Méribourg, une zone qui pourrait accueillir un complexe hôtelier de Radovan Vitek divisé à 180 millions n'a suscité que quelques remarques. La modification des hauteurs prévues et un accès à la route a bien provoqué quelques questions et remarques, mais pas de quoi inverser le souhait du Conseil communal. Alors qu'on aurait pu penser

CHIFFRES CLÉS

29,6 millions de charges de fonctionnement
38,5 millions de revenus de fonctionnement
8,9 millions de marge d'autofinancement
15,6 millions d'investissements nets
8398 francs de fortune nette par habitant

que cette proposition rencontre une forte opposition, les interrogations des citoyens se sont surtout portées sur la future taxe poubelle.

La taxe au sac impliquant un meilleur tri de la part de la population, les citoyens ont fait part de leurs doléances concernant la déchetterie. «Il y a déjà des bouchons aujourd'hui... il va falloir rapidement l'agrandir!» notent plusieurs participants à l'assemblée. D'autres suggèrent que la commune aurait dû choisir la taxe au poids, plus équitable pour celui qui trie efficacement. Après de longues discussions, les citoyens ont accepté le principe de la taxe au sac. ◉ LS

COMPTES 2016 DE SAINT-LÉONARD

Exercice meilleur que prévu

La situation financière de Saint-Léonard est saine, plus saine que prévu. Claude-Alain Bétrisey, président de la commune, est «agréablement surpris» de l'embellie que présentent les comptes 2016 – acceptés à l'unanimité par l'assemblée primaire – par rapport aux estimations. L'excédent de revenus à hauteur de 152 600 francs est à mettre au crédit d'une augmentation des entrées fiscales ainsi qu'à la péréquation intercommunale. La marge d'autofinancement qui s'élève à 2,24 millions (contre 1,38 inscrit au budget) a permis un amortissement extraordinaire de 700 000 francs sur les infrastructures routières en vue d'investissements futurs.

Le règlement sur la taxe au sac acceptée

Les Léonardins devaient également se prononcer sur le règlement de la gestion des déchets. Acceptée à l'unanimité moins deux abstentions, la taxe au sac a été «assez bien perçue par les ci-

CHIFFRES CLÉS

7,87 millions de charges de fonctionnement
10,10 millions de revenus de fonctionnement
2,24 millions de marge d'autofinancement
1,72 million d'investissements nets
2698 francs de dette nette par habitant

toyens», estime le chef de l'exécutif. «Il y a une bonne prise de conscience. Cette taxe permettra de payer moins et favorisera le recyclage. Beaucoup d'informations ont été données sur les questions du tri et des écopoints», poursuit l'élu communal. Quant au lac souterrain de Saint-Léonard – qui appartient à 100% à la commune –, le bilan est positif: «On compte 1300 visiteurs de plus par rapport à l'année passée», conclut le président. ◉ DM

SAINT-LUC Un stage pour découvrir les plantes alpines et les cuisiner autrement.

Nos herbes sauvages au goût du Japon

Quand on parle d'herbes sauvages comestibles, François Couplan est incontournable. Auteur de nombreux ouvrages sur le sujet, il fut le premier à organiser des stages pour apprendre à connaître et à cuisiner les herbes sauvages comestibles.

Depuis, l'offre a fleuri. On ne compte plus les accompagnateurs en moyenne montagne qui nous invitent à popoter chénopode, mouron des oiseaux ou autres «mauvaise» herbe.

Mais voilà que l'ami de Marc Veyrat sort une colombe de son



Keiko cueillant des pousses d'épilobe au-dessus de Saint-Luc pour en faire des tsukemono. DR

chapeau. Depuis trois ans, c'est une cuisinière japonaise qui dis-

pense recettes et conseils pour apprêter les herbes de nos montagnes.

Keiko Imamura a rencontré François Couplan à Paris en 2011. Elle était venue en apprendre plus sur le rôle des herbes sauvages dans la cuisine française, le botaniste gourmand l'a aussitôt invitée au Prilet l'année suivante. Puis l'a épousée en 2016. «Comme avec Marc Veyrat (ndlr: avec qui il collabore depuis 1985), je découvre les plantes au travers des yeux de ma femme. Ses origines ja-

ponaises lui donnent une autre façon de concevoir la cuisine, la nature, le monde...»

Encore quelques places

Si vous êtes curieux de savoir comment Keiko Imamura marie cuisine japonaise et herbes sauvages de nos montagnes, rendez-vous au gîte du Prilet à Saint-Luc. Elle y sera du 3 au 8 juillet, dans le cadre du prochain stage de François Couplan, «Plantes sauvages comestibles et médicinales». Et il reste quelques places... ◉ FM

LE CHIFFRE DU JOUR

ORIF

57 certificats ont été remis hier soir à l'Orif, l'Organisation romande pour l'intégration et la formation professionnelle de Sion. Un grand jour pour ces 57 élèves en difficultés sociales et professionnelles à leur arrivée au centre. Le certificat clôt trois ans de formation et permet aux apprentis de poursuivre un projet de vie. ◉ NOF

AGENDA

JUSQU'AU 31 AOÛT Exposition

VISPERTERMINEN L'exposition «Pages anciennes et temps à venir» se tient actuellement et jusqu'au 31 août dans différents lieux emblématiques de

Visperterminen, dans le Haut-Valais. Montée par l'artiste genevoise Juliette Villard, l'exposition part à la découverte de la culture valaisanne à travers 32 portraits photographiques peints à la main.