

**1284 mètres
au-dessus du quotidien**

Au-dessus de Soleure, l'hôtel quatre étoiles Weissenstein
allie tradition et modernité

Moins d'alcool, plus de Popeye

En Valais, Jean-Blaise Gollut est le premier producteur suisse
de vin désalcoolisé qui est quand même bien musclé – comme Popeye

Sommaire

Page 8

Que vous épargniez pour votre prévoyance au moyen de la solution sur compte Terzo de la Banque WIR – le taux d'intérêt y est actuellement de 0,3% – ou au moyen de l'épargne-titres VIAC ou encore au moyen d'une assurance-vie 3a: en 2026, les personnes exerçant une activité lucrative pourront effectuer rétroactivement des rachats dans le 3^e pilier lié si elles n'ont rien versé jusqu'alors ou moins que le montant maximal.



Page 12

Saviez-vous que la Suisse existe plus de cinq cent fois sur cette planète? Rien qu'en Allemagne, on trouve ainsi plus d'une centaine de ces «Suisse». Comment notre pays est-il parvenu à marquer autant les esprits dans les régions les plus diverses de la planète?

Page 21

Hannes Eltrich a lancé son activité avec des judas de porte, qui sont d'ailleurs à l'origine de la raison sociale de son entreprise: Spides, un acronyme basé sur les deux mots Spion-Design (design de judas). Depuis vingt ans, l'essentiel de l'activité de l'entreprise concerne la protection contre les cambriolages ainsi que le développement de la propre marque de l'entreprise: Safety-Systems.



4 Exercice 2025
Banque WIR soc. coopérative

8 Nouvelle possibilité de rachats rétroactifs
Pilier 3a

10 Le compte d'épargne aux conditions de pointe
Compte d'épargne plus

12 La Suisse est partout

16 1284 mètres au-dessus du quotidien
Hôtel Weissenstein

21 Comment garder les cambrioleurs à distance?
Spides GmbH

26 Folklore et classique
Entretien avec Andrea Wiesli, directrice artistique de l'Appenzeller Forum

32 Moins d'alcool, plus de Popeye!
Premier vin sans alcool produit en Suisse

40 144 pages de «Faszination WIR»

41 La science – faite maison!
Chronique de Willi Näf

42 Cartoon

Suiza no existe

Éditorial

La Suisse n'existe pas, proclamait Ben Vautier lors de l'exposition mondiale de 1992 dans la ville espagnole de Séville.

Il avait bien entendu raison: *la Suisse n'existe pas*, il suffit de parcourir quelques kilomètres pour qu'on la retrouve sous la forme d'une langue, d'une culture ou d'un paysage différents. Dans la présente édition de Plus, nous vous emmenons au sommet du Weissenstein, la montagne locale chère aux Soleurois. L'hôtel quatre étoiles qui s'y trouve convient de manière idéale aux amateurs de randonnées, de fêtes et de célébrations les plus diverses (p. 16).

Dans le pays d'Appenzell, on plonge dans un autre monde. On connaît bien les beautés paysagères de l'endroit et nous nous intéressons de plus près à l'Appenzeller Forum et à son programme de concerts. L'objectif de la directrice artistique et pianiste Andrea Wiesli est de permettre à un public plus large d'avoir accès à ces concerts et de montrer que la musique ne connaît pas de frontières: «Si nous parvenons à enthousiasmer des passionnés de musique classique pour des concerts de jazz, des adeptes de musique folklorique pour des programmes classiques et inversement, il n'y a pas plus belle louange que celle-ci pour un organisateur de manifestation.» (p. 26)

Rassurez-vous, nous n'oublierons pas le Valais pour autant. Viticulture et dégustation de vins font partie de ce canton comme le Rhône, les Alpes et la raclette. C'est précisément ici que Jean-Blaise Gollut travaille en tant que premier producteur de vin sans alcool de Suisse. Apprenez-en plus sur ses motivations en page 32!



La Suisse n'existe pas et malgré tout, on la retrouve en une centaine d'exemplaires sur l'ensemble de la planète. Nous vous en présentons quelques exemples à partir de la page 12.

La Suisse n'existe pas – on s'en rend compte en parcourant le chemin des planètes au sommet du Weissenstein. Il commence directement derrière l'hôtel Weissenstein avec un modèle du soleil et mène en direction de l'ouest, vers le Grenchenberg. Chaque kilomètre parcouru correspond, dans notre système solaire, respectivement dans l'espace, à un milliard de kilomètres!

Daniel Flury
Rédacteur en chef

Excellent résultat d'intérêts, forte performance de VIAC: une année réussie pour la Banque WIR

Pour l'exercice 2025, la Banque WIR enregistre une nouvelle progression de son bénéfice à 17,7 millions de francs. Malgré un environnement toujours exigeant, le résultat brut des intérêts a de nouveau augmenté au cours de l'année écoulée. De plus, la fintech VIAC contribue de manière significative à ce succès. La banque coopérative suisse progresse tant au niveau des crédits hypothécaires que des dépôts de la clientèle.

Avec un bénéfice de 17,7 millions de francs, la Banque WIR dépasse de 1,4% le résultat de l'exercice précédent. «Ce résultat est le fruit de la mise en œuvre cohérente de notre stratégie – la combinaison d'une banque traditionnelle et d'offres fintech – ainsi que d'excellentes performances opérationnelles», commente le CEO Matthias Pfeifer. Le total du bilan augmente de 2% pour atteindre 6,74 milliards de francs.

La croissance des crédits hypothécaires à plus de 5 milliards de francs (+2,8%) confirme la position forte de la Banque WIR en tant que partenaire de financement dans la construction et l'immobilier. «Cette progression témoigne de notre croissance prudente et de grande qualité», souligne le CFO Mathias Thurneysen, qui évoque également l'augmentation des prêts sur lettres de gage: «C'est un véritable label de qualité pour notre portefeuille de crédits.»



Le siège principal de la Banque WIR à Bâle.

Photo: Michael Hochreutener

Les dépôts de la clientèle augmentent également de 2,2% pour dépasser 4,7 milliards de francs. «L'offensive lancée en 2024 dans le segment des clients privés porte ses fruits», explique Matthias Pfeifer. Dans divers comparatifs, le «paquet bancaire top» (compte/carte combinés) a été distingué comme l'offre la plus avantageuse de Suisse, devançant même certaines néobanques. La Banque WIR se positionne ainsi comme une banque principale attrayante pour la classe moyenne suisse, tout en restant fidèle à sa promesse de longue date d'offrir des conditions de premier ordre pour les produits d'épargne («compte d'épargne plus» en 2025 avec un taux d'intérêt de 0,75%).

Il en résulte un résultat brut des intérêts de 75,6 millions de francs (+2,1%), un nouveau record dans l'histoire de plus de 90 ans de la Banque. «Le positionnement renforcé dans le segment des clients privés contribue à optimiser davantage notre structure de bilan, ce qui nous permet – notamment dans le contexte toujours exigeant de la politique de taux de la BNS – de piloter avec succès la marge d'intérêts», explique Thurneysen.

Forte performance de VIAC – base d'une croissance future

La croissance de la fintech VIAC, qui propose des solutions de prévoyance et de placement en collaboration avec la Banque WIR et ses fondations de prévoyance, s'est encore fortement accélérée l'année dernière. Cela se reflète dans les résultats bancaires, notamment dans le résultat des commissions provenant des opérations sur titres et de placement, qui progresse de 40% à 12,4 millions de francs. Le volume de placements («assets under management») de VIAC – tant dans la solution de prévoyance que dans l'épargne-titres libre VIAC Invest – s'élève à 6,3 milliards de francs à la fin de l'année 2025, grâce à l'afflux de nouveaux capitaux et à la bonne performance des marchés boursiers.

Outre la solution de prévoyance lancée en 2017 et régulièrement primée pour ses coûts et ses performances, l'épargne-titres libre VIAC Invest, introduite en décembre 2024, connaît également un grand succès. Les réactions de nos clients sont unanimement positives: la combinaison entre simplicité, accessibilité et transparence totale

des coûts est convaincante et fait de VIAC Invest le point d'entrée idéal dans le monde de l'investissement», se réjouit Rene Ineichen, CEO de VIAC Invest.

Aujourd'hui, plus de 147 000 clientes et clients utilisent les différentes offres de la fintech. Cette forte croissance de la clientèle constitue une base solide pour 2026: la Banque WIR s'attend à ce que VIAC continue de croître plus rapidement que le marché dans le domaine de la prévoyance.

«Ancrés dans la classe moyenne, inspirés par les fin-techs et portés par des valeurs vécues – telle est notre voie», résume Pfeifer. «La combinaison de la Banque WIR et de VIAC constitue une offre exceptionnelle pour la clientèle bancaire en Suisse: la stabilité d'une banque coopérative solide, aux conditions d'une néobanque.»

Accent sur la performance opérationnelle – discipline élevée des coûts

Le résultat des opérations de commissions provenant des opérations de compensation CHW atteint 6,1 millions de francs, soit une hausse de 4,8% par rapport à l'année précédente, en raison d'une promotion anniversaire liée à la monnaie WIR l'an dernier. Le recul du résultat des opérations de négoce s'explique par la réduction, achevée l'an dernier, du portefeuille de négoce. «Cette étape rend l'évolution des bénéfices plus prévisible, comme nous l'avions annoncé», explique Thurneysen. «Les résultats des deux dernières années, qui mettent clairement l'accent sur l'activité opérationnelle principale, en sont la preuve.»

La discipline des coûts demeure élevée: les charges d'exploitation n'augmentent que de 3,5%. «Nous avons continué à investir de manière très ciblée dans l'avenir», résume Pfeifer. Les exemples en sont l'introduction réussie du nouveau Digital Banking et les investissements dans VIAC.

Base financière solide – perspectives prudemment optimistes

La Banque WIR affiche une situation financière très saine. Depuis son adhésion au régime des petites banques au 1^{er} janvier 2025, elle bénéficie de certains allègements réglementaires. «Il s'agit là d'un autre label de qualité, car seules les banques particulièrement liquides et bien capitalisées peuvent bénéficier de cette mesure», explique Thurneysen. En ce qui concerne l'indicateur le plus important, la leverage ratio, la Banque WIR, avec 9,1%, satisfait largement à l'exigence réglementaire minimale de 8,0%. Au 31 décembre 2025, les fonds propres pris en compte s'élèvent à environ 643,9 millions de francs (année précédente: 627,4 millions de francs).

Sur la base du résultat 2025, il sera proposé à l'assemblée générale de maintenir un dividende inchangé de 11 francs par part, correspondant à un rendement de 2,3% (exonéré d'impôt pour les titres détenus dans la fortune privée). Comme les années précédentes, le dividende peut être perçu soit sous forme de «dividende avec réinvestissement», soit sous forme de distribution en espèces.

Pour l'exercice 2026, la Banque WIR adopte une perspective prudemment positive dans un environnement toujours exigeant. «Les risques résiduels dans le domaine des opérations d'intérêts persisteront à l'avenir, mais nous nous sommes très bien positionnés – et pas seulement pour cela – et pouvons anticiper avec succès la politique de taux d'intérêt zéro», déclare Pfeifer. «De plus, nous partons du principe que VIAC permettra également d'enregistrer une augmentation du résultat des opérations de commissions cette année.»

● Volker Stroh

Quelques postes du bilan et du compte de résultat

Bilan	2025 en CHF 1000	2024 en CHF 1000	Variation en %
Créances envers clients	586 909	629 441	-6,8
- dont en CHW	74 959	83 236	-9,9
- dont en CHF	511 949	546 205	-6,3
Créances hypothécaires	5 079 915	4 943 482	2,8
- dont en CHW	357 967	381 018	-6,0
- dont en CHF	4 721 948	4 562 465	3,5
Opérations de négoce	37 152	49 455	-24,9
Placements financiers	218 284	224 714	-2,9
Engagements au titre des dépôts de la clientèle	4 746 722	4 645 365	2,2
- dont en CHW	351 997	385 483	-8,7
- dont en CHF	4 394 725	4 259 882	3,2
Emprunts et prêts mise en gage	1 025 900	995 200	3,1
Fonds propres (avant répartition du bénéfice)	652 104	635 058	2,7
Total du bilan	6 743 481	6 610 827	2,0

Fonds propres pouvant être pris en compte	2025 en CHF 1000	2024 en CHF 1000	Variation en %
Fonds propres pouvant être pris en compte	643 934	627 444	2,6

Compte de résultat	2025 en CHF 1000	2024 en CHF 1000	Variation en %
Résultat brut des opérations d'intérêts	75 595	74 044	2,1
Résultat net des opérations d'intérêts	73 766	76 829	-4,0
Résultat des opérations de commission et de prestations de services	23 491	19 135	22,8
- dont résultat des commissions provenant des opérations sur titres et de placement	12 415	8 854	40,2
Résultat des opérations commerciales	4 826	5 768	-16,3
Autres résultats ordinaires	1 426	604	135,9
Charges d'exploitation	-69 816	-67 451	3,5
- dont charges de personnel	-36 808	-36 829	-0,1
- dont autres charges d'exploitation	-33 008	-30 623	7,8
Corrections de valeur sur participations et amortissements sur immobilisations corporelles et valeurs immatérielles	-4 508	-3 928	14,8
Résultat opérationnel	29 486	30 635	-3,8
Produits extraordinaires	20	8 075	-99,7
Variations des réserves pour risques bancaires généraux	-9 600	-16 900	-43,2
Impôts	-2 165	-4 319	-49,9
Bénéfice	17 731	17 492	1,4

Pilier 3a

Nouvelle possibilité de rachats rétroactifs

Que vous épargniez pour votre prévoyance au moyen de la solution sur compte Terzo de la Banque WIR – le taux d'intérêt y est actuellement de 0,3% – ou au moyen de l'épargne-titres VIAC ou encore au moyen d'une assurance-vie 3a: en 2026, pour la première fois, les personnes exerçant une activité lucrative pourront effectuer rétroactivement des rachats dans le 3^e pilier lié si elles n'ont rien versé jusqu'alors ou moins que le montant maximal.



Jusqu'ici, le 31 décembre faisait figure de date limite absolue: toute personne qui n'avait pas alimenté son compte de pilier 3a – totalement ou partiellement – avant cette date ne pouvait plus rattraper ce manquement. À la suite d'une décision prise l'an dernier par le Conseil fédéral, il est désormais possible d'effectuer des rachats rétroactifs dans le pilier 3a pour combler les lacunes de cotisation à partir de 2025. Ces rachats pourront être effectués rétroactivement sur une période allant jusqu'à dix ans. Ainsi, une lacune portant sur l'année 2025 pourra être comblée entre 2026 et 2035.

Il faudra toutefois que les conditions suivantes soient remplies:

- Une lacune d'une année précédente ne peut être comblée que si, pour l'année en cours, le montant maximal autorisé a entièrement été versé (pour 2026, ce montant s'élève – comme en 2025 – à 7258 CHF);
- Au cours des deux années concernées, il faut avoir perçu un revenu soumis à l'AVS: l'année où l'on effectue le versement rétroactif et l'année durant laquelle la lacune à combler s'est créée;
- Les personnes qui, dès l'âge de 60 ans, ont commencé à retirer des avoirs d'un ou de plusieurs comptes 3a ne peuvent plus effectuer de rachats, même pas pour des comptes 3a encore existants.

BON TUYAU

Si vous ne commencez à épargner dans le cadre du pilier 3a que cette année, vous pourrez effectuer un rachat rétroactif pour l'année 2025 malgré l'absence préalable d'un instrument de prévoyance – compte bancaire 3a, épargne-titres 3a, police d'assurances 3a.

L'échelonnement n'est pas autorisé

Toute personne remplissant les conditions mentionnées ci-dessus peut effectuer des versements rétroactifs jusqu'à l'âge de 70 ans. Il faut toutefois souligner qu'il n'est pas permis de combler une lacune de manière échelonnée sur deux années ou plus. Un exemple: si, l'an dernier, vous n'avez versé que 4000 CHF au lieu du montant maximal de 7258 CHF, vous pouvez effectuer un rachat pour un montant de 3258 ou un montant plus bas, par exemple 1258 CHF. Dans la deuxième hypothèse, la lacune restante de 2000 CHF subsistera malheureusement et ne pourra plus être comblée au cours des années suivantes.

BON TUYAU

Si la lacune de l'année 2025 dépasse vos capacités financières actuelles, il vaut mieux attendre une année offrant davantage de marge de manœuvre plutôt que de verser maintenant seulement une partie du montant possible. La dernière date possible pour combler la lacune est la fin de l'année 2035.

Restriction pour les indépendants

Les chefs d'entreprises exerçant une activité indépendante sans caisse de pensions peuvent en principe verser jusqu'à 20% de leur revenu net annuel dans le pilier 3a – mais au maximum 36 288 CHF en 2025 et en 2026. En matière de rachats rétroactifs, ils sont toutefois placés sur un pied d'égalité avec les personnes salariées et ne peuvent effectuer des rachats que pour le montant inférieur, soit au maximum 7258 CHF.

Optimisation fiscale

L'année pendant laquelle on effectue un rachat, le montant total versé dans le pilier 3a est entièrement déductible du revenu imposable. Exemple: Si, en 2026, une personne verse 7258 CHF pour l'année en cours et effectue un rachat rétroactif de 7258 CHF pour 2025, elle peut déduire au total 14 516 CHF de son revenu imposable. Pour les indépendants, le calcul correspondant est le suivant: $36\,288 + 7258 = 43\,546$ CHF.

BON TUYAU

Cela signifie que les rachats peuvent également être utilisés dans un but d'optimisation fiscale. Si, en 2026, vous pouvez déjà effectuer d'importantes déductions fiscales, il peut être plus avantageux de combler une lacune de prévoyance de l'année 2025 en 2027 seulement, voire plus tard.

Lisez également à ce sujet l'article publié sur viac.ch! En plus d'un résumé de tous les points essentiels, il vous transporte fictivement en 2036 et vous montre comment gérer des lacunes de cotisation provenant d'années précédentes.

● Daniel Flury

Lisez l'article sur viac.ch:

Ici, vous trouverez la demande
«Rachat dans un pilier 3a» (Terzo):



«Mon moment plus
– davantage de temps,
moins de banque.»

Grâce au compte d'épargne plus avec **0,70%***

*Intérêt de 0,70% garanti jusqu'au 31.12.26. Valable pour des nouveaux fonds transférés à la Banque WIR lors de nouvelles ouvertures jusqu'au 14.04.26.

wir.ch/plus

Compte d'épargne plus

Le compte d'épargne aux conditions de pointe

Le compte d'épargne plus, au bénéfice d'un taux d'intérêt de pointe et garanti à 0,70%, est à nouveau proposé. L'offre vaut jusqu'au 31 décembre 2026 et il est encore possible de demander l'ouverture du compte jusqu'au 14 avril 2026.

La nouvelle mouture du compte d'épargne plus garantit jusqu'au 31.12.2026, un taux d'intérêt de 0.70% sur des montants pouvant atteindre 250 000 CHF. Ce taux d'intérêt très avantageux ne sera donc pas touché par d'éventuelles baisses du taux directeur de la Banque nationale suisse. **L'ouverture de compte est possible jusqu'au 14 avril 2026 alors que les versements le sont en tout temps.** À partir du 31.12.2026, l'avoir sur le compte sera transféré sur le compte d'épargne fidélité de la Banque WIR dont le taux d'intérêt dépend de la situation qui prévaudra sur le marché à ce moment-là.

Cette offre s'adresse à de nouveaux avoires, c'est-à-dire de l'argent qui ne se trouvait pas auparavant sur un autre compte à la Banque WIR. Par conséquent, il vaut la peine d'examiner la possibilité de transférer immédiatement sur le compte d'épargne plus des montants que vous auriez laissés dans autre institut financier à un taux d'intérêt inférieur.

Le taux d'intérêt de pointe de 0,70% est garanti même si vous procédez à des retraits. Ces derniers ne nécessitent aucun préavis de retrait jusqu'à un montant de 20 000 CHF par année civile. En cas de retrait de montants plus élevés, le délai pour le préavis de retrait est de six mois.

Le compte d'épargne plus ne comporte aucune exigence de montant minimal et le taux d'intérêt de 0,70% s'applique donc à partir du premier franc déposé! Bien enten-

du, le compte d'épargne plus est, lui aussi, protégé par la garantie des dépôts jusqu'à un montant maximal de 100 000 CHF.

Avez-vous des questions relatives au compte d'épargne plus? Notre centre de conseils est à votre disposition du lundi au vendredi et de 08h 00 à 17 h 00: 0800 947 948.

● Daniel Flury

Le compte d'épargne plus: aperçu

- **Ouverture de compte possible jusqu'au 14 avril 2026**
- Taux d'intérêt garanti jusqu'au 31.12.2026: 0.70% (jusqu'à 250 000 CHF), puis transfert vers le compte d'épargne fidélité de la Banque WIR
- Cette offre ne concerne que les nouveaux avoires
- Pas de montant minimal, le taux d'intérêt de pointe vaut à partir du premier franc
- Retraits sans préavis possibles jusqu'à 20 000 CHF par année civile
- Comprend les services E-Banking et Mobile Banking
- L'ouverture et la gestion du compte sont gratuits
- Les clôtures de compte et attestations fiscales sont gratuites



La Suisse est partout

Himachal Pradesh, la Suisse indienne.

Photos: mād

Saviez-vous que la Suisse existe plus de cinq cent fois sur cette planète? Rien qu'en Allemagne, on trouve ainsi plus d'une centaine de ces «Suisse». Comment notre pays est-il parvenu à marquer autant les esprits dans les régions les plus diverses de la planète?

La Suisse se trouve partout. Il existe des «Suisse» dans les montagnes, en plaine, sur les côtes et dans le désert. Aujourd'hui, on trouve sur chaque continent au moins une région qui porte le nom de la Suisse, de la Suisse du Groenland à la Suisse indienne. Même Haïti se trouve un petit air de Suisse en raison de ses caractéristiques topographiques. Quant au royaume africain du Lesotho, on le désigne communément comme Suisse de l'Afrique.

En 1992, l'artiste bernois Georg Steinmann a placé à côté du Palais fédéral un monument visant à marquer ce phénomène: un jardin de pierres disposées harmonieusement, baptisé «Équilibre des choses», qui réunit 44 pierres provenant d'Asie, d'Afrique, d'Amérique, d'Australie et d'Europe; il s'agit, entre autres, de pierre de tuf du Japon, de grès de Suisse saxonne, de gneiss de la Suisse, de Rantasipi en Finlande et de serpentinite verte du massif du Gotthard. Ce monument symbolise non seulement les caractéristiques géographiques, mais également les liens culturels que la Suisse entretient avec le monde.

Nostalgie de la patrie

La plupart de ces «Suisse» n'ont que très peu en commun avec les hautes Alpes. Les deux régions «Suisse saxonne» dans le sud de l'Allemagne de l'Est et Little Switzerland dans le sud de l'Angleterre ont en commun des formations rocheuses bizarres qui émergent de forêts assez

denses – à l'instar de ce que l'on peut trouver dans le massif du Jura. D'autres doivent leur nom moins à leur paysage qu'à la nostalgie des émigrants qui ont quitté leur ancienne patrie. La ville de Vevay dans l'Indiana, fondée en 1814 par un vigneron vaudois, tire son nom de la ville natale de ce dernier: Vevey. Le nom de la ville a passé par la suite à l'ensemble du county que l'on connaît aujourd'hui sous le nom de «Switzerland County».

À Nueva Helvecia, en Uruguay, les montres sont si précises que l'on pourrait croire que la Suisse y a exporté non seulement ses fameuses montres, mais également son sens du temps. Ce sens de l'exactitude fait partie de l'héritage culturel. En 1860, la banque bâloise Siegrist & Fender a acquis des terres avant de les revendre à des pionniers suisses-allemands. Plus d'une centaine de familles d'émigrants ont bénéficié d'un soutien étatique destiné à faciliter leur installation. Ces Suisses étaient de véritables pionniers dans le domaine de l'économie laitière. La ville s'est forgé une renommée en raison de sa production de fromage. Aujourd'hui encore, la «Suisse d'Amérique du Sud» célèbre ses racines helvétiques, entre autres avec des fêtes populaires, des costumes traditionnels et des sociétés de tir. Elle représente un reliquat de la migration et un mémorial de nostalgie. Des endroits tels que Nueva Helvecia montrent que la Suisse n'est pas seulement un lieu géographique, mais égale-



ment un sentiment – un sentiment que les gens ont mis dans leurs valises et emporté de l'autre côté de cette planète.

Comme les Alpes véritables

Cependant, il existe également des «Suisse» que l'on peut effectivement comparer à notre république alpine sur la base de leur géographie. Ouray, dans le Colorado, aussi appelée la «Suisse de l'Amérique» se trouve dans un vallon escarpé, entouré des sommets enneigés des San

Juan Mountains qui atteignent une altitude de plus de 4200 mètres. Des bâtiments victoriens sont disposés le long de la Main Street et la vue que l'on a sur les montagnes peut effectivement rappeler les Alpes suisses. Il en va de même pour la «Suisse d'Argentine»: le panorama de la ville de Bariloche, située sur les rives du lac Nahuel-Huapi et entourée par les sommets enneigés des Andes de Patagonie, présente une idylle de carte postale suisse parfaite. Des émigrants suisses et allemands y ont laissé, au début du XX^e siècle, une architecture alpine ainsi que la tradition du chocolat. Des chalets rappellent Interlaken alors que les fabricants de chocolat réinterprètent les tentations sucrées de Lucerne. Une «petite Suisse» y est ainsi apparue, non seulement en raison de l'environnement naturel, mais également par interpénétration culturelle.

La diffusion romantique

En Allemagne, la diffusion des «Suisse» comporte surtout une caractéristique romantique. La Suisse saxonne est considérée comme la plus ancienne référence à la Suisse et comporte effectivement de nombreux parallèles à la véritable Helvétie. Le nom de la région est d'ailleurs dû à deux Suisses, le graveur sur cuivre Adrian Zingg et le peintre Anton Graff, qui sont arrivés en 1766 à l'académie des beaux-arts de Dresden et se sont immédiatement sentis à l'aise dans les environs de la ville. Ce massif rocheux abrupt et tourmenté, avec des sommets pouvant atteindre 730 mètres d'altitude, n'est pas aussi élevé que les Alpes, mais cela n'a pas empêché nos deux randonneurs de parler très rapidement de «Suisse saxonne».

Souvent, certains potentats locaux voulaient, par attachement sentimental à leur patrie, conférer à cette dernière un petit quelque chose emprunté au romantisme confédéral. Dans le Münsterland, près de Anholt, à proximité de la frontière entre l'Allemagne et la Hollande, deux formations rocheuses s'élèvent de manière inattendue – des éditions miniatures du Rigi et du Pilatus. Le parc pay-

sager «Anholter Schweiz», réalisé au XIX^e siècle, imite volontairement un paysage typiquement suisse. Même le chalet au bois foncé, doté d'une décoration provenant d'une fabrique d'Interlaken, est également un souvenir sentimental du voyage de noces du prince zu Salm-Salm et de son épouse. Il se trouve sur une île en plein milieu d'un lac artificiel qui ressemble très fortement au lac des Quatre-Cantons.

La «Suisse» en tant que stratégie marketing

Presque chaque région allemande, même si elle est totalement plate, dispose de sa propre «Suisse». Le poète Theodor Fontane, né en 1819 dans la ville de Neuruppin en Allemagne de l'Est, a souligné, moqueur: «Les «Suisses» rapetissent en outre de plus en plus...» et visait ainsi la Suisse du Mecklenbourg dont le paysage de collines rappelle davantage la Seenplatte (vaste territoire local de lacs) que les Alpes. Dans la région de Dithmarschen, située au niveau de la mer, on trouve également quelques douces ondulations du terrain affectueusement rebaptisées «Suisse». La plus haute montagne de la Suisse de Holstein, entre Lübeck et Kiel, mesure 168 mètres d'altitude. Elle constitue un exemple classique des judicieuses et habiles manœuvres touristiques du XIX^e siècle au cours duquel la Suisse était la destination touristique par excellence. Un commerçant particulièrement inventif a ainsi baptisé son tout nouvel hôtel «Suisse de Holstein» – et le tour était joué: rapidement, toute la région a bénéficié d'un attrait alpin! Il avait copié la recette secrète qui se répandait de plus en plus: un peu de Suisse dans le nom et les clients avaient l'impression de se retrouver sur un pâturage.

La Suisse gouverne le monde

À l'époque moderne, la signification de la Suisse s'est modifiée très subtilement. On appelle le Costa Rica «Suisse d'Amérique centrale» non pas parce qu'il s'agit d'un pays particulièrement montagneux, mais bien en raison de sa stabilité et de sa prospérité. Dans ce cas précis, la Suisse symbolise un état idéal – ordre et prospérité – que la petite république alpine incarne face à l'extérieur. La Suisse est devenue un symbole de ce que les gens recherchent partout: de la stabilité en périodes troubles, des structures qui fonctionnent, de la beauté dans un monde marqué par la destruction, un refuge qui n'existe peut-être que dans l'imaginaire. Comme le remarquait un jour Friedrich Dürrenmatt: «Le monde va soit disparaître, soit se suissiser.» Compte tenu des défis globaux que nous devons relever aujourd'hui, on pourrait penser qu'il a eu raison. Ainsi, la Suisse gouverne le monde – sans même le savoir. Son nom et ses concepts sont devenus des symboles universels et idéalisés. La représentation de la Suisse en tant que mosaïque vivante se diffuse ainsi dans les paysages et les cultures les plus divers tout au tour du globe.

Où que l'on aille – la Suisse y est déjà



Suisse du Mecklenbourg – Allemagne

Cette Suisse-là, située au nord de l'Allemagne, parvient à atteindre une altitude de 100 mètres dans un espace relativement restreint. Des sillons encerclent les sommets de collines boisées; dans les vallées se trouvent un grand nombre de petits lacs. La région doit son nom au prince héritier Georg von Mecklenburg-Strelitz qui y vivait au début du XIX^e siècle, car il trouvait que le paysage y était aussi beau que celui des Alpes.



Suisse franconienne – Allemagne

Cette région est située dans le triangle urbain bavarois formé par les villes de Nuremberg, Bamberg et Bayreuth. Elle est connue pour ses impressionnants paysages karstiques comportant plus de 1000 grottes dont de nombreuses sont riches en stalactites et en os fossilisés. De plus, 35 ruines et châteaux forts médiévaux se dressent au-dessus de vallées romantiques, d'imposantes chaînes de collines et de vallées fluviales escarpées. fraenkische-schweiz.com

Parc national Böhmisches Schweiz (Suisse de Bohême) – République tchèque / Parc national Sächsische Schweiz (Suisse saxonne) – Allemagne



Le massif gréseux de l'Elbe (Elbsandsteingebirge) est un massif de moyenne montagne qui s'étend de part et d'autre de l'Elbe, en Saxe (Allemagne) et en Bohême du Nord (République tchèque), la partie tchèque étant appelée Suisse de Bohême et la partie allemande, Suisse saxonne. Ces deux paradis naturels se caractérisent par de bizarres formations de grès, des gorges profondes et des points de vue pittoresques. saechsische-schweiz.de

Petite Suisse du Luxembourg



Zickzackschluff, Keltenhöhle, Wolfsschlucht, Adlerhorst – les noms que portent les rochers, les grottes et les défilés de cette région semblent sortis tout droit d'un conte de fées, tout comme les formes des roches en grès. La petite Suisse du Luxembourg avec la vallée du Mullerthal fait partie des régions les plus sauvages du Luxembourg. Le

fleuve Schwarze Ernz et ses affluents coulent à travers de profondes gorges creusées dans le grès.
www.mullerthal.lu

Petite Suisse – Israël

Le parc national Carmel dans le nord du pays et ses 84 kilomètres carrés est le plus grand parc national d'Israël. Il s'étend sur l'un des versants du Mont Carmel. Des immigrants ont baptisé la région située autour du Nahal Kelach (ruisseau de Kelah) «Petite Suisse» parce qu'elle leur rappelait le paysage de leur pays d'origine.

Suisse indienne

Himachal Pradesh, la Suisse indienne, est un état fédéral montagneux dans le nord de l'Inde qui fait partie des régions de montagne les plus développées du pays. Les sommets enneigés de l'Himalaya et des chaînes montagneuses Dhauladhar et Pir Panjal caractérisent ce paysage qui enchante par ses vallées exotiques, ses fleuves tumultueux et ses forêts infinies. →



Suisse du Groenland

Cette région montagneuse reculée et escarpée située à l'est du Groenland est connue pour ses hauts sommets alpins tels que le Mount Forel (3383 m). Cette région attire les alpinistes suisses qui cherchent à relever des défis comparables à ceux que l'on trouve dans les Alpes et constitue un centre de la recherche suisse sur le Groenland depuis le début du XX^e siècle. Le nom de «Schweizerland» remonte aux expéditions organisées par Alfred de Quervain et d'autres chercheurs suisses qui ont cartographié la région. La Suisse du Groenland fait partie de la commune de Sermersooq. Elle est souvent mentionnée comme «Schweizerland Alps».
www.visitgreenland.com

Suisse de Mongolie

Le parc national de Terelj, situé au sud d'Ulaanbaatar, est souvent appelé «Suisse de Mongolie». De hautes montagnes, des formations rocheuses de granit comme le Turtle Rock, des forêts luxuriantes, des pâturages alpins et de douces collines à travers lesquelles coulent de nombreux ruisseaux caractérisent le paysage. De plus, le parc soutient des familles de nomades indigènes et contribue activement au maintien de la culture et de l'environnement mongols.



Suisse asiatique – Bhoutan

Le Bhoutan est souvent appelé «Suisse asiatique» en raison de sa taille comparable (env. 38 394 km²) et de son dramatique paysage himalayen comportant de nombreux sommets de plus de 2000 mètres d'altitude qui ressemble beaucoup à celui de la Suisse. Plus de 80% de la surface du pays se situent en montagne, ce qui souligne ses caractéristiques alpines. Historiquement, la Suisse a soutenu le Bhoutan dans ses efforts de développement à partir des années 1950, ce qui a contribué à l'usage de ce nom. Même si la collaboration officielle au développement s'est terminée en 2016, la Suisse reste, aujourd'hui encore, un important partenaire du Bhoutan.

1284 mètres au-dessus du quotidien

Hôtel Weissenstein



L'hôtel Weissenstein, vu depuis le nord: tout à gauche, la halle panoramique, tout à droite, la station supérieure de la télécabine au départ d'Oberdorf.

Cherchez-vous un endroit pour organiser des conférences, des séances de travail, des manifestations ou simplement pour vous détendre? Dans ce cas, prenez la télécabine à Oberdorf et montez jusqu'à l'hôtel Weissenstein! Cet établissement quatre étoiles est situé sur les hauteurs de Soleure et au-dessus du Plateau suisse. Vous y oublierez immédiatement vos soucis quotidiens.

La ville de Soleure a énormément à offrir. La «plus belle ville baroque de Suisse» et ancienne ville des ambassadeurs a cependant bien plus que l'Aar, sa vieille ville, sa cathédrale, ses musées, ses nombreuses tours et ses remparts à proposer: il y a aussi le sommet du Weissenstein, à une altitude de 1395 m. Environ 100 m plus bas se trouve l'hôtel quatre étoiles Weissenstein. On peut sans autre le considérer comme la couronne du Weissenstein puisque non seulement on le voit de très loin sur le Plateau, mais il offre en outre la meilleure vue sur pratiquement toute la chaîne des Alpes, en particulier les célèbres sommets de l'Eiger, du Mönch et de la Jungfrau.

Le bâtiment, classé monument historique, se situe au cœur d'un paysage d'importance nationale et dans la zone protégée du Jura. «Ce n'est pas la seule raison pour laquelle on nous observe de très près», plaisante le directeur de l'hôtel, Raphael Hobi. Pratiquement chaque habitant et habitante du canton de Soleure associe un souvenir à «sa» montagne locale. Ce qui se passe ici touche tout le monde. Le chapitre le plus récent de l'histoire mouvementée de l'ancien établissement de cure s'est ouvert en 2019. Un changement de propriétaire a conduit à une rénovation complète du site et à son agrandissement avec la halle panoramique: une salle d'événements moderne et modulaire



Photo: màd

de 520 m² qui peut se subdiviser en plusieurs espaces indépendants. «La combinaison d'une vue panoramique époustouflante, d'un restaurant, d'un hôtel quatre étoiles de 50 chambres et d'une halle panoramique est unique en Suisse», affirment d'une même voix M. Hobi et sa directrice-adjointe Rabea Gasche. En tant que responsable Sales & Events, il incombe à M^{me} Gasche de faire connaître l'hôtel Weissenstein auprès des PME, des organisations et des particuliers bien au-delà de la région.

L'hôtel Weissenstein trouve ses racines dans l'établissement de cure thermique Weissenstein où, il y a 200 ans, les citadins pouvaient venir se ressourcer grâce à des cures de lait et de petit-lait ainsi qu'à des bains de petit-lait. Aujourd'hui, un tel assortiment de bien-être ou de spa n'existe plus. Est-ce un choix délibéré?

Raphael Hobi: Oui. Lors des travaux de rénovation entrepris il y a huit ans, on souhaitait initialement mettre l'accent sur le bien-être, mais les besoins en eau de l'agriculture sur le Weissenstein s'y opposaient. Comme on ne voulait rien faire à moitié et que la concurrence était déjà



Le directeur Raphael Hobi et la directrice adjointe Rabea Gasche devant la halle panoramique. Que ce soit pour des fêtes de famille ou des conférences: l'hôtel Weissenstein offre son soutien pour l'organisation d'une manifestation.

Photo: Foto Frutig



La halle panoramique convient de manière idéale à l'organisation de manifestations pour plusieurs centaines de personnes ou de plus petite ampleur – qu'elles soient privées ou d'entreprise: en effet, la halle peut également être subdivisée.

Photo: màd

très forte dans le secteur des spas et du bien-être, on a donc également renoncé aux solutions de compromis telles que les saunas ou les bains chauds extérieurs. Notre offre qui se rapproche le plus d'un assortiment de bien-être est notre suite Weissenstein de 50 m² avec vue sur les Alpes. Elle occupe tout le troisième étage de l'aile droite historique et dispose d'une baignoire surélevée et auto-portante ainsi que d'une douche à expériences. Toutefois, je partage l'avis de nos hôtes: pour eux, l'expérience naturelle, unique et fascinante que l'on peut vivre sur le Weissenstein compte bien davantage qu'un spa interchangeable.

Il faut également garder à l'esprit que nous nous trouvons dans la zone protégée du Jura et que le bâtiment est classé monument historique. Toute modification ou tout agrandissement – par exemple l'aménagement d'une salle de fitness ou d'un local à vélos – se heurte à des obstacles pratiquement insurmontables.

Malgré cela, il a été possible en 2019 d'obtenir l'autorisation de démolir une partie du bâtiment et de construire la halle panoramique moderne...



Le chef de cuisine Marcus Seidel.

Photo: Foto Frutig



Que ce soit au restaurant, dans la halle panoramique ou dans les chambres d'hôtel: la vue époustouflante sur les Alpes est omniprésente.

Photo: mäd

Rabea Gasche: Les annexes du côté est de la propriété ont toujours fait l'objet de nombreux débats. Rien que durant le XIX^e siècle, des extensions ont été démolies puis reconstruites à trois reprises. Même la solution de 1951 n'était pas satisfaisante. La construction de la halle panoramique en 2018/2019 était soumise à plusieurs exigences, notamment concernant la nature du vitrage et des stores afin de ne pas perturber les oiseaux migrateurs sur leur trajectoire. Pour protéger les chauves-souris, la proportion de lumière bleue a également été réduite dans les trois Soleurois les plus brillants.

Les «trois Soleurois les plus brillants»...

Pour plaisanter, on entend par «les trois Soleurois les plus brillants» les trois projecteurs les plus puissants de Soleure: les trois faisceaux installés sur le toit de l'hôtel. Mis en place en 1909, ils sont non seulement l'emblème nocturne de l'hôtel et du Weissenstein, mais également un élément identitaire pour toute la région. Lorsqu'un habitant de Soleure les voit de loin, il sait qu'il est enfin revenu chez lui.

Quelle est l'importance de la halle panoramique pour l'hôtel?

Raphael Hobi: Associée à l'hôtel et au restaurant, elle constitue ce qui rend notre établissement véritablement unique en son genre. Il est probablement impossible de trouver une offre comparable ailleurs en Suisse. Les capacités de l'établissement, son merveilleux bâtiment chargé de 200 ans d'histoire, son emplacement exceptionnel et sa clientèle variée auront été déterminants dans ma décision de reprendre le poste de directeur de l'hôtel il y a deux ans.

Du Kurhaus à l'hôtel 4 étoiles avec salle panoramique

En 2028, l'hôtel Weissenstein célébrera ses 200 ans d'histoire. Construit à l'initiative du médecin soleurois Johann Kottmann comme établissement de cure et maison d'hôtes, il a accueilli depuis 1828 des patients souffrant d'éruptions cutanées ou d'inflammations afin de leur assurer un soulagement à 1300 m d'altitude. On y pratiquait des cures de lait et des bains de petit-lait, une forme de thérapie déjà très prisée à l'époque dans la région d'Appenzell. Même l'air des étables était réputé pour ses vertus thérapeutiques: il était acheminé par des trappes directement dans les chambres situées au-dessus des étables et réservées aux personnes atteintes d'affections pulmonaires. On peut espérer que l'air pur de la montagne a également contribué à guérir les patients... La popularité de ces cures, même auprès des visiteurs étrangers, aura entraîné de nombreuses extensions et transformations de l'établissement. Toutefois, au

milieu du XX^e siècle, ces traitements sont tombés en désuétude. La Bourgeoisie de Soleure, propriétaire des lieux, a alors choisi de tout miser sur l'activité d'auberge et a transformé le bâtiment en conséquence. Le télésiège construit en 1951 – et mis hors service en 2010 pour être remplacé en 2014 par une télécabine – a facilité l'accès au Weissenstein et a entraîné une augmentation de la fréquentation. Malgré cela, l'exploitation de l'auberge n'a finalement plus été viable pour la Bourgeoisie.

Une société anonyme d'investisseurs locaux a alors pris le relais, suivie par une banque, puis par un entrepreneur suisse qui racheta le tout. Entre 2017 et 2019, ce dernier a investi environ 30 millions de CHF dans la rénovation et la transformation des bâtiments ainsi que dans la construction de la nouvelle halle panoramique destinée à la tenue de séminaires, de conférences et d'autres événements.

Quelle clientèle ciblez-vous principalement?

Le Weissenstein est la montagne locale des Soleurois et, sans exagérer, une sorte de sanctuaire pour les indigènes. Ceux qui trouvent le temps pour le faire fuient le quotidien ou le brouillard du pied sud du Jura pour passer quelques heures au sommet et dîner dans notre restaurant à la carte. Bien entendu, nos visiteurs ne viennent pas uniquement de Soleure et de ses environs: tout l'Espace Mittelland constitue notre bassin d'attraction. Par conséquent, 90% des excursionnistes, randonneurs et cyclistes qui s'arrêtent chez nous viennent de Suisse.

Celles et ceux qui souhaitent rester plus longtemps et découvrir la région et ses sentiers de randonnée peuvent passer la nuit dans l'une de nos 50 chambres d'hôtel – 42 chambres doubles, deux chambres individuelles et six suites. C'est un hôtel quatre étoiles qui offre un confort des plus modernes. Chaque chambre possède un plan différent et un mobilier conçu sur mesure. Quelques chambres doubles Superior offrant la vue sur les Alpes rappellent les débuts de l'hôtel: elles disposent par exemple de tables de nuit avec un plateau en marbre et de toilettes dont la chasse d'eau se tire à l'aide d'une chaîne.

Rabea Gasche: Un autre élément phare est la halle panoramique baignée de lumière, d'une superficie de 520 m², pouvant accueillir plusieurs centaines de personnes. Elle est modulable et peut ainsi s'utiliser de manière très polyvalente. Grâce à une technologie et des infrastructures de pointe, elle convient de manière idéale à l'organisation de séminaires, de réunions ainsi que de conférences de PME ou d'organisations. Les particuliers peuvent également la louer, par exemple pour des mariages, des baptêmes, des anniversaires ou d'autres festivités. Il est également arrivé que nous organisions des cérémonies funéraires. Une chapelle œcuménique se trouve juste en contrebas de l'hôtel. La terrasse ensoleillée peut également être intégrée à une manifestation. Elle a déjà été le théâtre de tirs à l'arbalète et de présentations d'automobiles.

À l'exception de l'hiver ainsi que des dimanches et des jours fériés importants, l'hôtel Weissenstein est également accessible depuis Soleure et Gänsbrunnen en voiture. Quelle est l'importance de la télécabine pour votre établissement?

Elle est essentielle. En raison de sa pente pouvant atteindre 22° du côté sud, la route de col n'est pas à la portée de tout le monde. C'est pourquoi nous sommes très reconnaissants de disposer de la télécabine qui non seulement se distingue par des capacités élevées, mais constitue par ailleurs également une solution plus en phase avec les principes du développement durable que ne le sont la voiture ou les cars.

Quelle est l'importance des principes du développement durable pour vous et vos clients?

Raphael Hobi: Le respect des principes du développement durable devient de plus en plus important. Nous dis-

posons ainsi d'un chauffage à copeaux de bois et d'une installation photovoltaïque. En cuisine, notre chef de cuisine Marcus Seidel mise sur des produits de la région et de saison. Pour les PME et les organisations, le développement durable constitue un aspect essentiel auquel elles font référence dans leurs valeurs et leurs directives et qui peut être décisif lors du choix d'un lieu de séminaire. Nos certifications et partenariats – ibex fairstay, Swisstainable et Responsible Hotels of Switzerland – sont d'ailleurs parfois une condition nécessaire pour être pris en compte dans certains programmes ou sur certaines plateformes.

Compte tenu de notre situation en pleine nature, le respect des principes du développement durable va de soi, pour nous. Nous cohabitons ici, par exemple, avec des chevreuils, des chamois, des lynx, des blaireaux, des lièvres, des hermines et des lérots. On aurait même aperçu une marmotte – bien que la colonie la plus proche vive sur le Chasseral.

Sur le côté sud de l'hôtel se trouve depuis 1957 le jardin jurassien protégé de 1400 m² qui abrite quelque 150 espèces végétales originaires du Jura soleurois.

Rabea Gasche: La durabilité comporte également une dimension sociale. Nous formons six apprentis dans six professions différentes. Ensemble, nous sommes actuellement en train d'aménager un jardin d'herbes aromatiques. La production prévue de notre propre miel a pris une autre tournure: nous avons installé un nichoir pour animaux sauvages qui fait l'objet d'un suivi scientifique par l'organisation FreeTheBees.

Vous n'êtes pas les seuls sur le Weissenstein: on peut également manger et passer la nuit dans des auberges de montagne Sennhaus et Hinterweissenstein. En quoi vos offres se différencient-elles?



La majorité des chambres que Rabea Gasche peut proposer aux hôtes du Weissenstein sont des chambres doubles.

Photos: Foto Frutig



Raphael Hobi dans la suite Weissenstein, la plus grande des chambres de l'hôtel quatre étoiles avec ses 52 m².

Photo: Foto Frutig

Raphael Hobi: Nous ne souhaitons pas entrer en concurrence avec les auberges de montagne. Nous recommandons même aux hôtes qui séjournent plus longtemps chez nous d'intégrer les auberges à leurs randonnées. L'auberge de montagne Sennhaus se trouve juste derrière notre hôtel et propose, tout comme l'auberge du Hinterweissenstein, une cuisine simple. L'auberge Hinterweissenstein – située à environ 30 minutes de marche – dispose en plus de trois chambres et d'un dortoir. Notre offre culinaire, avec des prix situés entre 28 et 32 CHF, comprend des mets de qualité constitués d'ingrédients d'origine régionale, mais également des plats consistants pour les randonneurs ou cyclistes affamés – par exemple des poissons frits ou un pain de viande avec «spätzlis».

La situation à 1300 m. d'altitude pose-t-elle des défis particuliers?

Il n'est pas toujours simple de faire harmoniser les caprices météorologiques et la gestion du personnel. C'est un assez grand problème en automne lorsque le Plateau est recouvert de stratus. Dans cette situation, il peut y avoir soudain des centaines, voire des milliers de personnes qui décident de monter sur le Weissenstein. Le 28 décembre par exemple, nous avons accueilli 3000 amateurs de soleil. Cela dépasse nos capacités en termes d'espace et de disponibilité du personnel.

Avez-vous une haute saison?

Rabea Gasche: Nous sommes ouverts toute l'année. Les périodes plutôt calmes sont le début de l'année et le printemps, lorsque tout a déjà commencé à fleurir en plaine alors que la végétation se fait encore attendre en montagne. Notre haute saison commence à partir du mois de mai, avec des séminaires, des mariages et des activités sportives telles que l'escalade, le cyclisme, le parapente et bien sûr la randonnée. Le Weissenstein se trouve sur le chemin des crêtes du Jura numéro 5, quelque part à mi-chemin entre Balsthal et Frinvillier, près de Bienne. En direction du Grenchenberg, il vaut aussi la peine de s'attarder sur le Chemin des Planètes. Celui-ci commence derrière l'hôtel avec le Soleil et les planètes Mercure et Vénus. Chaque kilomètre parcouru correspond à un milliard de kilomètres dans le système solaire. Autre moment fort: la fête de lutte Weissenstein-Schwinget qui aura lieu cette année le 11 juillet pour la 75^e fois – une édition anniversaire.

● Interview: Daniel Flury

hotelweissenstein.ch

*Ils ne laisseront rien passer:
Hannes Eltrich avec une ferrure de sa
propre marque Safety-Systems dont il
vient de terminer l'installation.*

Photos: Foto Frutig

Comment garder les cambrioleurs à distance?

Spides GmbH: Safety-Systems Suisse

Hannes Eltrich a lancé son activité avec des judas de porte, qui sont d'ailleurs à l'origine de la raison sociale de son entreprise: Spides, un acronyme basé sur les deux mots Spion-Design (design de judas). Depuis vingt ans, l'essentiel de l'activité de l'entreprise concerne la protection contre les cambriolages ainsi que le développement de la propre marque de l'entreprise: Safety-Systems.



Les ferrures sont disponibles en diverses variantes – même dorée s'il le faut!

Les cambrioleurs choisissent régulièrement le chemin de la moindre résistance. Lors de cambriolages, les principaux points d'accès sont donc les portes d'entrée laissées ouvertes ou à peine sécurisées, les portes-fenêtres et les fenêtres classiques. C'est pourquoi la majorité des Suisses adopte un comportement très approprié: 59% vérifient plusieurs fois si leur porte d'entrée est bien verrouillée avant de quitter la maison ou l'appartement – un taux que n'atteint aucun autre pays en Europe. Une enquête menée par un fournisseur de technologies de sécurité a également révélé que les Suisses vérifiaient systématiquement si les portes et les fenêtres étaient bien fermées, même lorsqu'ils sont chez eux.



Une ferrure robuste est une chose et un ancrage solide du point de verrouillage dans la paroi en est une autre: Hannes Eltrich (à.g.) avec son collaborateur Erich Gerber, un ancien policier à la retraite.

Un problème demeure cependant: à quoi peuvent bien servir des portes fermées et des fenêtres closes si on peut les ouvrir en quelques secondes avec des outils très simples? C'est là que Hannes Eltrich intervient en tant que trouble-fête pour les cambrioleurs. Depuis vingt ans, il assure la sécurité des logements, de leurs habitants et de leurs biens avec son système breveté «Safety-Systems» qui fait en sorte que les cambrioleurs baissent les armes face aux serrures des portes devenues inviolables.

À quel point est-il difficile d'ouvrir une porte renforcée par vos soins?

On entend souvent qu'il est possible de forcer n'importe quelle porte. Cependant, il s'agit tout simplement d'un mensonge qui ne reflète pas du tout la réalité. Je puis ainsi fournir la garantie qu'une porte renforcée par mes soins est inviolable pour un cambrioleur, pour autant qu'elle soit fermée et verrouillée. C'est le cas depuis la première installation, il y a 20 ans, d'un système d'éléments mécaniques et accessoires de porte Safety et cela restera le cas à l'avenir.

Quels sont concrètement les composants d'un système de sécurisation de portes?

La garniture blindée massive, entièrement vissée depuis l'intérieur, en constitue la pièce maîtresse. Une sécurisation efficace comporte également le renforcement de châssis métalliques trop légers et de l'ancrage efficace des points de verrouillage dans la paroi avec des charges d'arrachement pouvant atteindre 2 tonnes pour l'ancrage. En fonction de la paroi disponible, nous utilisons des systèmes d'ancrage optimisés à charges lourdes présentant une résistance à l'arrachement de 300 à 500 kg par vis.

De manière générale, plus une porte dispose de points de verrouillage, plus la sécurité sera élevée. Nous proposons des serrures à points multiples comportant jusqu'à 12 points de verrouillage.

Il est possible de plier des éléments de sécurité très avancés avec un simple tournevis alors que certains cylindres se dévissent tout simplement. Ne vous laissez pas tromper: bien que ce produit bon marché puisse paraître massif en raison de la tôle emboutie dont il est recouvert, il ne s'agit en réalité que d'une «quincaillerie très fragile de type «Barbie»...»

On sait qu'il est plus difficile de sécuriser des fenêtres que des portes. Que recommandez-vous dès lors?

Pour sécuriser les fenêtres, il est possible de recourir à une crémone à tringle de fenêtre. Il serait également judicieux de visser les pans de fenêtres que l'on n'ouvre jamais. De manière générale, je recommande d'ajouter des points de verrouillage supplémentaires – c'est-à-dire des serrures et des ancrages supplémentaires – ainsi que des renforcements. Il peut également s'agir de grilles, par exemple pour protéger les puits de lumière. De telles sécurisations contribuent efficacement à empêcher une intrusion par la cave.

Il est également possible de briser une fenêtre...

Une action que les cambrioleurs préfèrent éviter: cela fait du bruit et comporte un risque élevé de blessure – tout en accroissant le risque de laisser des traces d'ADN.

Une recommandation de la police préconise de sensibiliser les voisins à des activités inhabituelles autour de la maison, plus particulièrement en cas d'absence.

Il est vrai que procéder de la sorte est judicieux, néanmoins, cela ne fonctionne pas de manière fiable. Je parle d'expérience: lorsque j'interviens par exemple sur la porte d'un appartement dans un immeuble, ce qui implique du bruit de perçage, ce n'est qu'après une bonne demi-heure en moyenne que les voisins viennent me de-

«De quoi le client a-t-il vraiment besoin?»

Cette question est au cœur des préoccupations de Hannes Eltrich depuis qu'il a réalisé son souhait d'indépendance il y a environ trente ans, après son apprentissage de maraîcher et quelques années d'activité dans le commerce de semences. «Au début, j'ai fait pendant sept ans du porte-à-porte pour vendre des judas qui se sont révélés être un excellent produit d'entrée pour proposer de plus amples conseils en matière de sécurité», explique M. Eltrich. Il n'a donc pas fallu longtemps avant qu'il n'installe des chaînes de porte ou des rosaces sur cylindres saillants en plus de ses judas. Au cours de ces vingt dernières années, il s'est concentré sur les systèmes de verrouillage. Pour répondre aux besoins de ses clients, M. Eltrich a développé sa propre ferrure brevetée et a fait protéger sa marque Safety-Systems. Par ailleurs, une société vieillissante a également besoin d'éléments accroissant la sécurité à l'intérieur des bâtiments tels que des rampes, des poignées ou des coffres à clés destinés aux services de soins à domicile ou de livraison de repas.

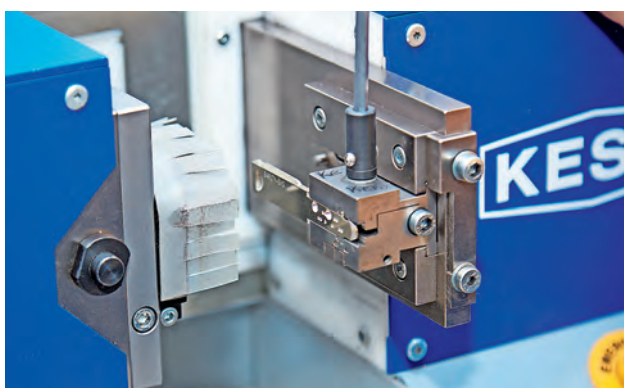
Pour M. Eltrich, le Seeland aura été une véritable aubaine, car l'industrie horlogère ancrée dans la région comprend des entreprises qui sont en mesure de répondre à un grand nombre de demandes spéciales avec une grande précision – «au centième de millimètre près». «Je n'ai pas besoin de faire des recherches dans le monde entier: 95% des composants, des processus de traitement et des pièces pour nos propres produits ainsi que pour notre gamme de produits complémentaires proviennent d'une centaine de fournisseurs locaux. Beaucoup d'entre eux sont à moins d'une heure de route. Il s'agit de petites ou de moyennes entreprises spécialistes du durcissement, des enductions, du fraisage, etc.», précise M. Eltrich.



Sur la porte échantillon, Hannes Eltrich explique les diverses possibilités existantes pour sécuriser une porte déjà installée.



La collaboratrice Jacqueline Steiner remplit un cylindre de goupilles conformément au plan de verrouillage.



Un logiciel commande la fraise et lui indique où et à quelle profondeur fraiser l'ébauche de clé – avec une précision au centième de millimètre.

mander ce que je fais là. Dans l'idéal, cela devrait être le cas après 30 secondes au maximum! En effet, les cambrioleurs sont sous pression et ne passent en moyenne qu'environ une minute à tenter de forcer une porte. S'ils sont surpris au cours de ce laps de temps, ils prennent la fuite. Dans une maison individuelle, le temps de tentative d'effraction est plus long et le risque d'être surpris est

souvent réduit par l'obscurité ou une moindre visibilité depuis l'extérieur.

Vous êtes quotidiennement en contact avec des propriétaires d'immeubles et vous pourriez également vendre et installer des capteurs de mouvement ou des installations d'alarme. Prévoyez-vous d'élargir vos activités?

Non, les besoins des propriétaires de biens immobiliers sont très différents et je n'en couvre qu'un seul. Dans de nombreux cas, les installations d'alarme par exemple ont bien entendu du sens en tant qu'élément de sécurisation complémentaire et mes propres locaux professionnels disposent, eux aussi, de telles installations – n'oublions pas que je dois protéger des valeurs appartenant à mes clients. De manière générale, le nombre de fournisseurs dans le domaine des installations d'alarme est déjà bien assez élevé et il faudrait tout d'abord que je me familiarise avec la technique de télécommunication correspondante. Je préfère investir le temps consacré à la formation continue permanente dans le secteur de la technologie de verrouillage et dans le développement de mes propres produits.

Vos clients sont-ils majoritairement des «enfants brûlés qui craignent le feu», c'est-à-dire des personnes qui viennent de subir un cambriolage?

Les motivations pour venir me voir peuvent être très diverses et je ne peux identifier un groupe de personnes qui y serait tout particulièrement représenté. Cependant, une sécurisation préventive des points d'accès potentiels est fortement recommandée. Cela se produit souvent lors d'un changement de génération ou lorsque le besoin de sécurité augmente, par exemple après le départ à la retraite suivi par des périodes d'absence prolongées lorsque les personnes concernées font des voyages de plus longue durée, lors de changements de personnel dans les entreprises, lors de nouvelles affectations de bâtiments ou de travaux de rénovation.

En cas de cambriolage, nous sommes souvent sur place immédiatement après l'événement, dans le cadre de la première intervention de la police, pour mettre en place une solution provisoire. Par la suite, il arrive qu'une consultation mène à une commande. Les personnes ayant déjà subi plusieurs cambriolages sont souvent traumatisées ou ne croient plus que les mesures de protection par renforcement soient utiles – ce qui est une grave erreur!

La protection contre les cambriolages est certainement la principale motivation de vos clients, mais le design et l'esthétique sont-ils également une préoccupation?

Il me semble que cela varie selon les régions. En Suisse alémanique, on préfère que ce soit aussi discret que possible et on se contente de la version de base – acier inoxydable non traité. Le noir mat devient de plus en plus populaire. La version dorée s'installe le plus souvent en Suisse romande et au Tessin.

Dans quelle fourchette de prix se situent les coûts pour une mise à niveau de la porte?

Une mise à niveau mécanique raisonnable coûte entre 800 et 3000 CHF. Raisonnable, parce que le rapport entre l'efficacité de la protection et l'effort financier consenti doit être équilibré. Les conseils gratuits font également partie de ma gamme de services.

À une ferrure sécurisée correspond une serrure sécurisée...

Nos clés sont usinées avec une précision au centième de millimètre et sont incopiables. Cela vaut tout particulièrement pour nos clés à codage magnétique. Pour des applications particulièrement robustes, nous proposons des cylindres sans ressort. S'il existe un plan de verrouillage, nous gravons par exemple un numéro de clé pour que le gestionnaire des clés ou le propriétaire puisse garder une vue d'ensemble. La base d'un cylindre de serrure fonctionnellement sûr est constituée par une technique de verrouillage adaptée à la situation de la porte et correctement installée, complétée par des dispositifs de sécurité à charnières.

Comment entretenir correctement les serrures et les clés?

Avec le temps, la graisse des serrures encastrées peut se résinifier et provoquer des blocages. L'usure peut également réduire progressivement le bon fonctionnement et la sécurité de la serrure. Un remplacement n'est pas toujours



Erich Gerber avec les coffres à clés les plus demandés.

approprié, car il se peut que le modèle de serrure identique n'existe plus après un certain nombre d'années. Dans le domaine de l'immobilier, l'entretien régulier des systèmes de verrouillage s'impose donc comme c'est le cas avec une voiture. Un contrat de maintenance offre une sécurité supplémentaire.

● Interview: Daniel Flury

Les équipements robustes ont un effet dissuasif

Selon l'Office fédéral de la statistique, on a enregistré 46 000 cambriolages (+11%) en Suisse en 2024. Ce sont en moyenne 125 cas quotidiens.

La Prévention Suisse de la Criminalité (skppsc.ch > Thématique Cambriolage) rappelle que les cambrioleurs tentent autant que possible d'éviter toute confrontation avec les habitants et profitent donc des absences de ces derniers. Par ailleurs, ils n'aiment pas non plus les risques et les résistances. Ils sont ainsi à la recherche de lieux qui sont manifestement insuffisamment sécurisés. Les fenêtres de cave, les accès au rez-de-chaussée et les portes de terrasses sont leurs points d'accès préférés. S'ils ne parviennent pas à leurs fins après quelques minutes seulement, ils préfèrent passer à la prochaine maison plutôt que d'attirer l'attention. Les

cambrioleurs agissent discrètement et ne se promènent pas avec des outils encombrants. Tout ce qui résiste à un tournevis ou à un petit pied-de-biche est en sécurité. Si vous avez sécurisé vos fenêtres et vos portes avec des serrures et des ferrures robustes – par exemple de Safety-Systems, vous pouvez vous sentir en sécurité!

La Prévention de la Criminalité recommande par ailleurs de soigner les bons contacts avec le voisinage, de simuler une présence en cas d'absence (sources lumineuses avec minuterie, simulateur de présence), d'installer des détecteurs de mouvement et des installations d'alarme et de se faire conseiller par la police. La Prévention de la Criminalité liste également pour chaque canton les autorités correspondantes à contacter: skppsc.ch > Contact police

Folklore et classique

**Entretien avec Andrea Wiesli,
directrice artistique de l'Appenzeller Forum**



(De g. à dr.) Le 4 janvier 2026, le Trio Fontane – composé de Jonas Kreienbühl (violoncelle), Andrea Wiesli (piano) et Noëlle Grübler (violin) – a accompagné le public vers la nouvelle année en compagnie du joueur de hackbrett Nicolas Senn.

Photo: © Nicolas Senn/
eastdesign.ch

Huus Quell, Huus Bären et Huus Löwen: cet ensemble situé dans le bourg appenzellois de Gonten et connu sous le nom de Appenzeller Huus propose des prestations hôtelières, gastronomiques et même un spa qui attirent non seulement les amateurs de détente, de vin et de gastronomie, mais aussi les mélomanes. Dans la toute nouvelle salle Löwensaal du Huus Löwen, l'Appenzeller Forum exploite, quant à lui, un lieu d'accueil pour ses concerts. La directrice artistique du Forum est la pianiste Andrea Wiesli.

Dernier des trois bâtiments financés en grande partie par la Banque WIR, le Huus Quell a ouvert ses portes à la mi-octobre 2025. Jusqu'au 31 mars 2026, il propose une action promotionnelle «3 pour 2» à l'occasion de l'ouverture (appenzellerhuus.ch). Les clients appréciant combiner leur séjour avec un moment musical raffiné en ont l'occasion une fois par mois: l'Appenzeller Forum organise régulièrement des concerts dans la Löwensaal, une salle dotée d'une acoustique exceptionnelle et équipée d'un nouveau piano à queue de concert Steinway. Si elle devait être exilée sur une île déserte, Andrea Wiesli emporterait volontiers cet instrument avec elle. Pianiste de concert, directrice artistique et vice-présidente de l'Appenzeller Forum, elle s'est produite le 4 janvier 2026 dans le cadre du concert du Nouvel-An du Forum, dans la Löwensaal – non pas en solo, mais en tant que membre du Trio Fontane.

Cross-over

On ne devait pas s'attendre à un concert classique traditionnel avec violon, violoncelle et piano: il y a onze ans déjà, le trio s'est associé au joueur de hackbrett Nicolas Senn – et remplit, depuis, les salles de concert avec diverses productions cross-over.

D'autres concerts d'instruments rarement entendus ou de combinaisons inhabituelles surprennent également: accordéon et piano le 22 mars, un duo de percussionnistes le 28 juin ou encore saxophone et baryton le 3 janvier 2027. Avec des créations originales et des formats interdisciplinaires, Andrea Wiesli souhaite offrir au public de nouvelles perspectives et montrer que «la musique ne connaît pas de frontières».

Êtes-vous tenue de respecter des directives imposées par l'Appenzeller Forum lors de l'élaboration du programme musical?

En ma qualité de directrice artistique de l'Appenzeller Forum, je bénéficie de grandes libertés et je peux donc aborder de manière très créative la planification de la saison. Notre engagement principal concerne le soin de la musique de chambre avec des musiciens de haut vol provenant de Suisse et de l'étranger. Lors de chaque saison,



La Löwensaal dans le Huus Löwen, avec son piano à queue Steinway – ici dans la configuration pour banquets.

Photos:
mäd

nous prévoyons par ailleurs deux concerts réservés à des musiciens de relève très prometteurs et un podium pour les jeunes lauréats des Hans Schaeuble Awards. À cet effet, nous collaborons avec des institutions telles qu'Arosa Kultur et la Fondation Ria & Arthur Dietschweiler.

À quel public vous adressez-vous?

Malgré l'histoire relativement récente de notre association, nous pouvons d'ores et déjà compter sur un public



Andrea Wiesli est la directrice artistique de l'Appenzeller Forum.

Photos:
Marco Borggreve

Appenzeller Forum

L'Appenzeller Forum est une association qui promeut, soutient et contribue activement à la diversité culturelle dans la région appenzelloise. Son activité principale est l'organisation de concerts.

En plus de valoriser la musique classique avec des interprètes de renommée internationale, le Forum encourage également des formats de concerts interdisciplinaires à la portée innovante.

Un objectif particulier est la promotion de jeunes musiciens et musiciennes talentueux. À cette fin, l'Appenzeller Forum collabore avec d'autres institutions (fondations, organisateurs) partageant les mêmes objectifs.

appenzeller-forum.ch

très fidèle provenant de l'ensemble de la Suisse orientale, mais aussi de la région de Zurich. Je suis également très heureuse de constater que nous parvenons à accueillir de plus en plus de visiteurs indigènes lors de nos concerts, des gens qui reconnaissent que nos manifestations représentent un enrichissement de la vie culturelle de notre région.

«Appenzell et Gonten ont joué un rôle déterminant dans l'histoire de la musique populaire.»

Se pourrait-il que l'on sous-estime la vie culturelle appenzelloise?

Depuis que je me consacre à la vie musicale de la région, je suis impressionnée par la qualité des manifestations qui y sont organisées, par exemple «ink Appenzell» ou les concerts Ringofen. Par ailleurs, je prends de plus en plus conscience du rôle déterminant que le village de Gonten en particulier a joué dans l'histoire de la musique populaire, ce que le Roothuus (maison de commune) de Gonten documente de manière assez impressionnante tout en donnant accès à ses archives aux chercheurs intéressés. En collaboration avec Jan Schoch, le fondateur de l'Appenzeller Forum, nous aimerions fournir notre contribution à cette très riche vie culturelle tout en respectant la tradition et en ayant le courage d'innover.

Le premier concert a eu lieu en février 2023 et vous lancez désormais déjà la quatrième saison. Peut-on d'ores et déjà évaluer quels sont les formats qui suscitent le plus d'intérêt?

Jusqu'à présent, nous avons affiché complet dans les domaines les plus divers – récitals de piano classique, manifestations de musique populaire traditionnelle et manifestations à la fois littéraires et musicales – et nous avons même dû refuser du monde certains soirs. De plus, la soirée d'inauguration de notre troisième saison avec l'incroyable pianiste Stefan Szypura âgé de seulement 12 ans a également eu lieu à guichets fermés. Lors de la programmation, notre objectif n'est pas en première ligne d'enregistrer un succès aussi grand que possible auprès du public, mais nous réfléchissons à la façon d'enthousiasmer les gens pour des formats captivants. Nous sommes fiers de pouvoir proposer régulièrement à nos visiteurs des premières qui se présentent ensuite sur de nombreuses scènes en Suisse et à l'étranger. C'était par exemple le cas de la rubrique musicale liée au roman à succès «Die Stickerin» (la brodeuse) de Margrit Schriber

qui sera également présentée, après sa première à Gonten, à Arosa, Schwyz et dans la région de Zurich.

*«Nous voulons
enthousiasmer les
gens pour des formats
captivants.»*

Votre programme est très varié – boogie-woogie, musique baroque, flamenco, hackbrett... Est-ce justement la raison pour laquelle vous réussissez à fidéliser votre public?

J'ai l'impression que notre public attend de notre part que chaque concert touche profondément chaque auditeur. Nos interprètes passionnés réussissent toujours à permettre au public d'accéder à de nouvelles choses et démontrent que la musique ne connaît pas de frontières. Si

nous parvenons à enthousiasmer des passionnés de musique classique pour des concerts de jazz, des adeptes de musique folklorique pour des programmes classiques et inversement, il n'y a pas plus belle louange que celle-ci pour un organisateur de manifestation.

Lors du concert de Nouvel-An placé sous le thème «Musique classique et folklorique», le Trio Fontane – une formation de musique classique avec Noëlle Grübler (violin), Jonas Kreienbühl (violoncelle) et vous-même au piano – a joué ensemble avec le spécialiste bien connu du hackbrett, Nicolas Senn. Une collaboration qui dure déjà depuis onze ans. Au programme: de la musique dansante appenzelloise. N'y a-t-il jamais eu de réticences à jouer ensemble?

Chez mes parents, des émissions de TV telles que le Musikantenstadl et celles de radio folkloriques étaient courantes. C'est grâce à mon professeur de piano que j'ai découvert la fascination que peuvent exercer les œuvres classiques et romantiques. Lorsque l'idée m'est venue de combiner notre Trio Fontane à un artiste aussi varié et flexible que Nicolas Senn, j'étais donc convaincue à 100% que ce mélange musical fonctionnerait à la perfection. Cependant, il n'existait pas encore d'arrangements prenant en compte notre constellation d'instruments tout à fait atypique – nous avons d'abord dû les créer nous-mêmes. Quelle joie pour tous les participants à cette expérience de pouvoir s'ébattre sur cette place de jeu musicale: jusqu'à aujourd'hui, nous avons énormément de plaisir à faire ce type d'expérimentation, car nous travaillons entre pairs et nous nous enthousiasmons mutuellement pour de nouvelles idées. Il se peut que ce soit précisément là que réside le secret de la réussite de nos concerts qui suscitent toujours beaucoup de réactions très positives.

*«J'aime le changement
et les défis.»*

Vous vous produisez en tant que soliste, vous faites de la musique avec des orchestres, des chanteuses, des chanteurs, dans des formations telles que le StradivariQuartett ou encore le Trio Fontane – existe-t-il un format qui vous convient tout particulièrement?

Je suis musicienne et j'adore le changement et les défis. Penser qu'il n'y a pas de frontières en musique constitue pour moi une importante source d'inspiration. Je me sens particulièrement à l'aise lorsque je collabore avec d'autres acteurs culturels – les échanges avec ces derniers enrichissent ma propre production artistique. À la longue, me produire qu'en tant que soliste uniquement serait un format trop solitaire pour moi.



Andrea Wiesli: «Gonten a joué un rôle essentiel dans l'histoire de la musique populaire.»

Souffrez-vous de trac?

Oh que oui! En fonction des situations, le trac est plus ou moins fort, mais je suis toujours très agitée. Il n'y a aucune recette là contre, mais la décision très consciente de ne pas endosser le rôle de ma propre critique la plus virulente, la volonté de profiter du moment présent et le fait d'avoir confiance en mes propres capacités m'aident assez.

Y a-t-il un genre musical qui ne vous parle pas encore?

Lorsqu'on m'a demandé de participer à un projet cross-over avec le pianiste de jazz Maurice Imhof à Zurich, j'ai tout d'abord craint de m'être un peu trop avancée. Or, il est apparu que cette très fructueuse collaboration par le biais d'une fusion entre le jazz et la musique classique nous a tellement enthousiasmés, nous les interprètes ainsi que le public, que nous avons d'ores et déjà prévu d'organiser une «suite».

Vous êtes non seulement pianiste, mais également musicologue. Votre thèse portait sur l'adaptation des «lieder» de Schubert en pièces pour piano par Franz Liszt – ce que l'on connaît sous la dénomination de transcriptions de Schubert. L'approche scientifique de la musique vous aide-t-elle à interpréter une œuvre ou constitue-t-elle au contraire plutôt une difficulté?

Je ne pense pas qu'il soit possible de répondre de manière concluante et générale à cette question intéressante. Personnellement, j'apprécie beaucoup d'être capable de situer les œuvres dans l'histoire de la musique et de savoir dans quelles circonstances de sa vie le compositeur se trouvait lorsqu'il les a créées. Prenons l'exemple du lied de Schubert «Le tilleul» tiré de son *Voyage en hiver*

qui date d'il y a presque 200 ans, que l'auteur a composé une année avant sa mort et qu'il avait annoncé à ses amis comme «cycle de lieder lugubres». La mezzo-soprane Marie-Claude Chappuis et moi-même avons présenté ce lied artistique devenu chanson populaire à l'Appenzeller Forum. Dans la deuxième strophe, sur une musique réconfortante en mi majeur, l'amant déçu est invité à se pendre aux branches du tilleul. Toujours à ce moment-là, un frisson me parcourt l'échine bien que l'on puisse aussi tout simplement apprécier ce lied en toute innocence. Ce sont justement de telles ambivalences qui nous touchent encore aujourd'hui, par un humanisme profondément ressenti dans toutes ses facettes et toutes ses passions qui n'a rien perdu de son actualité au fil des siècles.

Schubert et Liszt: l'époque romantique est-elle votre époque musicale préférée? – Quelles œuvres emmèneriez-vous sur la fameuse île déserte?

J'emmènerais surtout un piano, de préférence le très beau piano à queue Steinway de l'Appenzeller Forum que j'ai pu choisir pour notre série de concerts. Il est vrai que je suis très liée au répertoire de l'époque musicale romantique. Mes bagages contiendraient ainsi toute une série de partitions de Franz Liszt. Comme j'ai développé, au cours de ces dernières années, une affinité toute particulière avec le compositeur suisse Hans Huber (1852–1921) et comme je viens de préparer un nouveau CD avec deux de ses cycles pour piano, j'utiliserais sans doute le temps à ma disposition pour étudier quelques-unes de ses nombreuses autres œuvres pour piano. Ces dernières sont très difficiles et d'une grande virtuosité, mais tout simplement merveilleuses!

Vous arrive-t-il aussi de composer?

Je n'ai pas senti jusqu'ici d'appel créatif. Ma créativité musicale se limite pour l'instant à la «composition» de concepts musico-littéraires et à la mise au point de programmes attrayants pour notre série de concerts. Cependant, qui sait? Ce qui n'est pas aujourd'hui peut l'être demain...

Avez-vous un modèle parmi les pianistes virtuoses? Franz Liszt et Clara Schumann!

Est-ce une illusion ou le public recherche-t-il aujourd'hui surtout une virtuosité technique – plus le tempo est vertigineux, plus les applaudissements sont frénétiques?

Je ne peux heureusement pas confirmer cette impression. S'il est vrai que la virtuosité suscite depuis toujours un étonnement momentané, cette impression disparaît très rapidement, car elle ne nous touche pas durablement. Mon professeur à la haute école de musique m'a toujours dit: «N'importe qui peut jouer vite.» Même si cette affirmation ne s'applique bien sûr que sous certaines conditions, elle n'en est pas moins vraie.



Sur une île déserte, Andrea Wiesli emporterait le piano à queue Steinway de Gonten et une pile de partitions de Franz Liszt.

Les concerts au Huus Löwen

Entre mars 2026 et juin 2027, l'Appenzeller Forum organise les concerts suivants dans la Löwensaal du Huus Löwen à Gonten (les dimanches à 17 heures):

22 mars: «Liebe und andere Verrücktheiten» («Amours et autres folies») avec Viviane Chassot (accordéon) et Andrea Wiesli (piano);

4 avril: récital de piano avec le pianiste thurgovien Benjamin Engeli (Préludes de Chopin et raretés musicales);

31 mai: concert de guitares avec le duo Aratik (Aliaz Cvirn et Jure Cerkovnik);

28 juin: concert de relève avec les percussionnistes Laurin Caprez et Valentin Frutiger.

27 septembre: Chronique sonore pour le lancement de la saison; Arnold Inauen – du petit valet de ferme appenzellois au chanteur d'opéra

18 octobre: Concert Schaeuble Award avec Ken Kaneda (violoncelle) et Sofya Pisetsky (piano)

15 novembre: Stradivari Quartett avec Andrea Wiesli (piano)

13 décembre: Concert de la relève avec de jeunes musicien

3 janvier 2027: Concert de Nouvel-An avec le Lenzün Harmonie Ensemble de Peter Lenzin (saxophone) et Samuel Zünd (baryton)

14 février 2027: Concert de la relève avec la jeune violoniste Edna Unseld

14 mars 2027: Ensemble d'instruments à vent BlattWerk Quintett

11 avril 2027: Récital avec Alexander Won-Ho Kim (violon) et Andrea Wiesli (piano)

30 mai 2027: Not absolutely Appenzell! avec Enrico Lenzin (percussion), Madlaina Küng (contrebasse) et Claire Pasquier (piano)

20 juin 2027: récital de piano avec la pianiste germano-mexicaine Claudia Corona

Vous trouverez tous les détails relatifs à ces concerts sous appenzeller-forum.ch > Veranstaltungen. L'entrée est de 45 CHF, entrée gratuite pour enfants et jeunes de moins de 25 ans (avec apéro riche 95 CHF, resp. 30 CHF).

«Je me réjouis de collaborer avec l'accordéoniste Viviane Chassot.»

Quels sont vos prochains projets en tant que pianiste?

Parmi le grand nombre de concerts à venir, je me réjouis tout particulièrement de la collaboration avec l'accordéoniste suisse bien connue Viviane Chassot que nous avons déjà pu entendre en 2023 en tant que soliste sur la scène de l'Appenzeller Forum. Le 22 mars 2026, nous présentons à Gonten un programme de duo sous le titre «Liebe und andere Verrücktheiten» (amour et autres folies) qui réunit toute la palette de virtuosité et de passion qu'offrent nos deux instruments.

La saison musicale 2025/26 de l'Appenzeller Forum se termine le 28 juin 2026 avec le concert des deux percussionnistes prometteurs Laurin Caprez et Valentin Frutiger. Qu'est-ce qui rend la saison 2026/27 particulière?

Nous poursuivons une spécialité propre à l'Appenzeller Forum: enrichir le format des chroniques musicales par un attrayant chapitre supplémentaire presque incroyable de l'histoire de la musique d'Appenzell. Il s'agira d'une quête musicale qui mènera des collines d'Appenzell jusqu'en Amérique et l'on y entendra également un chant original en dialecte vieux de 125 ans!

● Interview: Daniel Flury

andrea.wiesli.ch

Moins d'alcool, plus de Popeye!

Premier vin sans alcool produit en Suisse

Le vigneron valaisan Jean-Blaise Gollut exploite depuis peu la première installation de désalcoolisation de Suisse. À partir d'avril de cette année, un vin entièrement désalcoolisé viendra compléter son assortiment actuel de vins d'une teneur en alcool qui n'atteint plus que 9, 11 et 11,5%. «Les restaurateurs l'attendent impatiemment», précise Jean-Blaise Gollut. Popeye, Olive et Brutus sur l'étiquette le montrent bien: même du vin à très faible teneur en alcool, voire sans alcool du tout, peut être très musclé.

Saint-Pierre-de-Clages fait battre plus haut de nombreux cœurs. Ce petit village est le seul village du livre en Suisse – c'est-à-dire l'un des 22 endroits en Europe dans lesquels se sont installés des bouquineries afin d'attirer les amateurs de livres avec comme corollaire le soutien de l'économie locale. Saint-Pierre-de-Clages fait partie de la commune de Chamoson et appartient au plus important vignoble du Valais d'un seul tenant, raison pour laquelle son nom est également familier à de nombreux amateurs de vins. Au centre de cette région entourée par les sommets impressionnants du Haut de Cry se trouve la Maison des Résistants, un immeuble construit selon le principe du nombre d'or et qui fait penser à un édifice religieux. Le lieu toutefois ne célèbre pas de messes dominicales, mais bien l'art de la vinification.

En 2017, Jean-Blaise Gollut (45 ans) a racheté à un autre vigneron cet immeuble construit en 1992. Le bâtiment doit son nom – Maison des Résistants – au fait que M. Gollut mise depuis 2012 sur des cépages résistant aux maladies fongiques, ceci d'une part afin de réagir à une année viticole 2011 très décevante et d'autre part pour préserver ses employés.

Des bâtiments sortant de l'ordinaire sont devenus une caractéristique emblématique d'un grand nombre de grands domaines viticoles dans le monde entier. Avec son iconique Maison des Résistants, Jean-Blaise Gollut est, lui aussi, parfaitement équipé pour se lancer dans l'agritourisme ou plus précisément l'œnotourisme. La grande terrasse mène au restaurant au rez-de-chaussée qui sert

*Popeye, Olive et Brutus:
Dans cette collection, Jean-Blaise
Gollut privilégie une approche jeune,
innovante et audacieuse, pensée
pour un public curieux et ouvert.*

Photos: Olivier Gisiger



également, tout comme le premier étage d'ailleurs, de brocante et de musée: un très grand nombre de plaques émaillées décorent les parois et certaines d'entre elles sont d'ailleurs à vendre. L'endroit accueille également des concerts, comme le laisse imaginer le piano au premier étage. Et à la cave, le fils de M. Gollut, Louis-Philippe, gère l'atelier de torréfaction Xalala.

Il est vrai que le bâtiment apparent avec sa terrasse, son golf de table, sa piste de pétanque, son jeu d'échecs extérieur n'est que la pointe de l'iceberg. Son cœur en est la cave qui s'étend sur un volume de 3000 m³. C'est ici que les raisins sont transformés en vin et c'est aussi ici qu'a lieu la désalcoolisation du vin.

Avez-vous la fabrication de vin dans le sang depuis votre naissance?

Jean-Blaise Gollut: Non, mes parents étaient enseignants. Contrairement à de nombreux vignerons du Valais, je représente donc la première génération. Mes premières petites vinifications – du Fendant et du Gamay – remontent à mes 18 ans. À l'époque, j'avais loué deux petites vignes d'un cousin à Saint-Léonard. Comme je n'avais pas encore de permis de conduire, je me déplaçais en train de mon domicile, Collombey, à Saint-Léonard. Puis, je parcourais à pied la distance qui me séparait des vignes, avec mon matériel sur le dos. Plus tard, je transportais l'équipement – en particulier l'atomiseur – à moto.



Dans la cave, on ne se contente pas de vinifier, mais également de torréfier du café. La torréfaction est du ressort de Louis-Philippe Gollut, le fils de Jean-Blaise.

J'ai suivi ma formation de vigneron entre 1995 et 1998 aux Caves Cantonales de Châteauneuf, puis au Domaine de Marcelin – un domaine-pilote pour la formation des vignerons et des cavistes. Après l'obtention de ma maturité professionnelle en 2000, j'ai étudié au Centre national de compétences en viticulture de Changins.

Quelle surface cultivez-vous aujourd'hui?

Elle comporte 50 hectares au total. Sur environ 25 hectares, nous exécutons des travaux pour des tiers alors que les 25 hectares restants m'appartiennent. Je vends la récolte de 17 hectares et j'encave le reste ici, à la Maison des Résistants de Saint-Pierre-de-Clages.

D'où vient le nom Maison des Résistants?

En 2011, l'année viticole a été très compliquée. Nous avons passé beaucoup de temps à traiter les vignes et malgré cela, les raisins n'étaient pas de qualité. Je voulais continuer à cultiver du vin sur les parcelles concernées et j'ai donc planté en 2012 les premiers des 17 cépages actuels qui résistent aux maladies. Ce sont eux qui ont donné le nom au bâtiment. De manière très «musclée», Popeye, Olive et Brutus illustrent cette capacité de résistance sur les étiquettes de nos bouteilles.

Vos vins se distinguent par une teneur en alcool plus basse que d'habitude: 9, 11, et 11,5% et à partir d'avril, même 0% d'alcool. Quel est le public cible que vous visez?

Avec cette gamme innovante et moderne, nous visons une clientèle plutôt jeune à partir de 30 ans ou, de manière plus générale: tous ceux pour qui la teneur en alcool d'une boisson n'est pas le critère le plus important. Le vin avec une teneur en alcool de 0% répond également à des marchés de niche, par exemple des personnes qui ne peuvent pas boire d'alcool pour des raisons religieuses, ou encore les résidents d'EMS qui doivent régulièrement prendre des médicaments. Nous nous adressons en priorité à un public curieux, ouvert aux découvertes, qui apprécie des vins authentiques et actuels et qui aime élargir son horizon gustatif.

«Du vin avec une teneur en alcool de 9% est très apprécié.»

Le vin avec une teneur en alcool de seulement 9% est très bien accueilli par la clientèle. Aux États-Unis par exemple, ils en sont friands parce que ce dernier contient également moins de sucre. On peut le boire comme un prosecco ou en lieu et place d'une bière et il convient de manière



La Maison des Résistants avec sa terrasse, son restaurant et ses jeux extérieurs se trouve en plein milieu des vignes de Saint-Pierre-de-Clages.

Photo: mäd

idéale comme base pour la préparation de cocktails ou encore pour la production de Hugo, à base de vin blanc et d'eau minérale: lors des Fêtes médiévales 2025 à Saillon, nous en avons vendu 3700 bouteilles. Très populaire également: notre vin rosé au pamplemousse avec une teneur de 4,8% d'alcool.

Les étiquettes avec Popeye. Olive et Brutus sont plutôt originales. N'avez-vous pas de craintes liées à la protection des marques?

Non, les droits liés à ces figures ont expiré au début de l'année dernière. Je me suis demandé comment l'on pourrait «moderniser» le vin. Notre marketing, dirigé depuis cinq ans par François Bernard, est un des éléments de réponse. Ce dernier est frais et coloré et non plus vieillot comme on le croise encore souvent dans notre branche. Les jeunes ne veulent pas avoir sur leurs tables les mêmes bouteilles de vin que celles qu'ils connaissent de leurs pères et grands-pères.

Le vin peut constituer une science assez complexe. Si l'on veut attirer les jeunes dans le monde du vin, il faut décomplexifier cette matière, avec des arômes qui répondent aux attentes en termes de degrés bas d'alcool et de goûts des jeunes.

Il arrive également que le vin soit cher, raison pour laquelle nous vendons notre vin au prix de 12.90 CHF la bouteille, un prix un peu trop bas.

En Suisse, la consommation d'alcool baisse. Réagissez-vous également à cette évolution en désalcoolisant le vin?

Sans doute oui, mais n'oublions pas: de nombreuses personnes boivent moins d'alcool pendant la semaine avant de vider une bouteille de vodka entière pendant le week-end. Mon objectif est de trouver des solutions innovantes afin de valoriser le raisin d'une manière ou d'une autre, maintenir nos surfaces de culture et générer une plus-value permettant de continuer à verser des salaires et à amortir nos équipements. Le nombre de possibilités est limité. En Suisse, les frais de production sont trop élevés pour produire tout simplement du jus ou du sucre de raisin. Cependant, il n'est évidemment pas question de renoncer. La viticulture – en Valais notamment, où quelque vingt mille propriétaires cultivent encore leurs vignes – reste un univers profondément ancré dans les valeurs, les traditions et les liens humains. C'est aussi un terrain où les décisions ont un véritable poids dans la vie du canton.

Avec un prix de 12.90 CHF par bouteille, ne faites-vous pas des pertes?

Le développement de la gamme que nous proposons depuis 2025 a demandé énormément de travail. Entre 2011 et 2024, nous avons vendu le vin à des coopératives valaisannes. En parallèle, nous avons étudié le comportement

des cépages résistant aux maladies fongiques sur nos sols. Supportent-ils la sécheresse ou le gel? Comment démarrent-ils au printemps? Outre les essais réalisés dans les vignes et les analyses œnologiques, nous avons également interrogé les consommateurs, car ce sont bien ces derniers qui doivent avoir le dernier mot.

En procédant de la sorte, nous adoptons une démarche nouvelle pour de nombreux vignerons: nous essayons d'abord de comprendre le consommateur afin d'identifier de nouveaux marchés et produisons ensuite le vin qui correspond. Aujourd'hui, c'est souvent l'inverse qui se passe: le vigneron produit et le vendeur doit ensuite se débrouiller pour vendre le vin.

Malgré ces gros efforts, nous vendons désormais la bouteille au prix de 12.90 CHF. «Trop peu si l'on tient compte de la qualité!», nous disent nos clients. Il est vrai qu'il serait logique de le vendre plus cher parce qu'il est le fruit d'un énorme travail de développement. Par ailleurs, nous avons investi environ 400 000 CHF dans l'installation de désalcoolisation, des mesures de protection anti-incendie, la recherche et le marketing. En plus, le processus de désalcoolisation consomme beaucoup d'électricité relativement chère. Un prix équitable se situerait peut-être à 15.90 CHF pour chacune des 30 000 bouteilles de vin proposées à la vente.



La désalcoolisation se fait par les processus d'osmose et de distillation. Le responsable technique Grégoire Dupertuis est déjà coutumier des toutes nouvelles installations.

«Le prix de vente actuellement encore trop bas est un investissement pour l'avenir.»

Notre objectif à moyen terme est toutefois d'encaver l'ensemble de la récolte de nos 25 hectares ici à la Maison de Résistance. Dès que nous aurons dépassé le seuil de 100 000 bouteilles par année, le prix de 12.90 CHF sera le bon. En d'autres termes: le prix de vente actuellement encore trop bas est un investissement pour l'avenir!

Une autre réflexion vient s'ajouter à tout cela: si la grande distribution propose le vin à un prix réduit de 25% dans le cadre d'une action promotionnelle, le prix de vente sera inférieur à 10 CHF – et ainsi précisément là où se situe le seuil de tolérance du consommateur moyen en matière de prix du vin.

Que disent les personnes critiques qui considèrent que du vin désalcoolisé n'est rien d'autre que du jus de raisin?

Il est facile de ridiculiser le vin désalcoolisé: il suffit de demander l'avis d'un expert en vins qui déguste et évalue depuis des décennies de coûteux crus de Bordeaux. Bien entendu, il existe également des journalistes en Valais qui se trouvent précisément dans cette situation.

Cependant, on pourrait également demander l'avis d'un gastronome confronté quotidiennement à des demandes de cocktails et de vins sans alcool qui attend impatiemment nos produits. En effet, cette demande existe également en Valais, même si le canton est encore réticent face aux boissons sans alcool.

Quoi qu'il en soit, revenons aux faits: le jus de raisin a le même goût, du verre à la dernière note. Le vin sans alcool en revanche comporte les arômes d'un produit fermenté – c'est-à-dire les arômes que l'on trouve également dans le vin. Essentiellement avec le vin blanc et le vin rosé sans alcool, on aura dès lors une entrée de bouche, un milieu de bouche et une fin de bouche à la dégustation. Pour le vin rouge, c'est légèrement plus compliqué en raison des tannins.

Quelles ont été les réactions de vos collègues?

Ils sont bien conscients que des innovations sont nécessaires. Le monde vitivinicole est vraiment en crise. Il faut des solutions pour nous permettre de continuer à vivre de la viticulture et de payer nos employés à l'avenir. Le chemin que j'ai parcouru n'est pas le plus simple. Avec mon vin sans alcool, je me retrouve à la limite entre l'agroalimentaire et l'œnologie. Tout est très technique et il faut par exemple travailler très soigneusement dans les do-

maines de l'hygiène et de la stérilisation. En effet, plus la teneur en alcool est faible, plus le vin est fragile.

Connaissez-vous des vigneron qui vont reprendre votre idée?

Je pense qu'il manque encore la véritable conviction. Tout le monde est sans doute bien conscient que le marché est compliqué et de nombreux collègues sont à la recherche de solutions. Mon chemin n'est pas le plus simple, mais j'ai l'avantage de collaborer depuis 2017 avec l'Office fédéral des douanes et de la sécurité des frontières et mon domaine sert également d'entrepôt fiscal. En effet, tant la désalcoolisation que l'entreposage de l'alcool résultant de la production est du ressort de cet office fédéral qui est d'ailleurs passé récemment à l'improvisiste pour un contrôle. Sinon, les investissements sont très importants. Outre les installations de désalcoolisation, il faut par exemple des portes anti-incendie, des détecteurs de fumée et des ventilateurs: l'alcool pur, comme l'essence, est un liquide inflammable appartenant à la classe 3 des matières dangereuses!

Dans quelques années, ce seront plutôt de grands acteurs qui emboîteront le pas. Contrairement à ces installations industrielles, je serai en mesure de proposer aux tiers une traçabilité complète des matières premières livrées.

D'autres pays semblent déjà être beaucoup plus avancés dans la production de vins sans alcool ou du moins avec une faible teneur en alcool.

D'autres régions viticoles sont tout simplement depuis longtemps aux abois et ont dû se réinventer. Je pense par exemple à la région viticole espagnole de Priorat. La France, l'Autriche et surtout l'Allemagne ont énormément progressé et disposent désormais d'une avance – la part des vins sans alcools dans la production globale restant cependant très faible.

Dans certaines régions du pays, le marché évolue. Certains vins traditionnellement bien établis montrent une dynamique différente, ce qui invite les domaines à ajuster leur approche. Les vignerons restent attentifs à ces mouvements, même si les conditions de vente demeurent globalement compliquées. Ces évolutions rappellent simple-



Jean-Blaise Gollut et Grégoire Dupertuis sont très satisfaits de la récolte 2025 et du vin de l'année précédente.

ment que le secteur viticole reste vivant et en constante transformation.

Quel pourcentage de votre production prévoyez-vous de désalcooliser?

Cela dépend de nombreux facteurs. Les concurrents réussiront-ils à mettre rapidement le pied sur ce marché ou craindront-ils cet effort? Pour l'instant, je suis le seul en Suisse à disposer des autorisations nécessaires à la désalcoolisation de vin. Cela dépendra également beaucoup de notre volonté à produire ou non pour le marché suisse uniquement ou également pour le marché européen ou mondial. La Grande-Bretagne et les pays nordiques sont très ouverts aux boissons partiellement ou entièrement désalcoolisées. Le marché suisse à lui seul est également très intéressant: les vins sans alcool importés de l'étranger représentent 0,5% des quantités vendues.

Conserverez-vous néanmoins dans votre assortiment des vins dits traditionnels !?

Oui, je viens récemment de prendre en fermage un domaine de 3,7 hectares pour vingt ans. Dans ce dernier, nous produirons des cépages tels humagne rouge et petite arvine.

«L'alcool ainsi produit est une précieuse matière première.»

Que fait-on de l'alcool retiré du vin?

L'alcool que nous produisons est une matière première précieuse d'une excellente qualité. Il est plus fin que de



Aux vins à teneur en alcool de 9, 11 et 11,5% viendra s'ajouter, à partir du mois d'avril, un vin entièrement désalcoolisé.

l'alcool obtenu sur la base de céréales et qui peut avoir un petit goût fumé. Nous utilisons notre alcool pour un assortiment de liqueurs que nous avons lancé en 2017 et pour lequel nous utilisons des fruits indigènes tels que des pommes, des poires, des coings ou des abricots. La fermentation des moûts obtenus est interrompue par l'ajout d'alcool, ce que nous appelons le mutage. C'est alors qu'intervient une phase de maturation de plusieurs mois dans des fûts en chêne. Ces liqueurs sont des mistelles que nous appelons Mistellissime – un superlatif qui doit souligner la qualité très élevée de ces produits. Nous



Le restaurant situé au-dessus de la cave est aussi un espace de brocante et un musée.



en vendons environ 10 000 bouteilles par année. L'alcool que nous n'utilisons pas nous-mêmes est vendu par exemple à des fabricants de limoncello ou d'absinthe. Cet alcool convient également très bien à la macération de plantes.

De quelle façon retire-t-on l'alcool du vin?

Il existe deux méthodes: la distillation sous vide et l'osmose inverse. Dans le cas de la distillation, il faut chauffer le vin à une température d'au moins 30°C. En raison de l'effet négatif sur les arômes, nous préférons l'éviter, raison pour laquelle nous utilisons le processus d'osmose. Pour ce faire, le vin sous pression est pressé à travers une membrane très fine qui sépare les arômes, les tannins et les molécules de couleur de l'eau et de l'alcool. Ce n'est qu'à ce moment que l'on sépare l'eau et l'alcool par le biais de la distillation. Dans une dernière étape, l'eau est à nouveau mélangée aux molécules obtenues par osmose.

Du vin sans alcool peut-il encore être considéré comme du vin?

Juridiquement non, car le «vin» doit, par définition, avoir une teneur d'alcool d'au moins 8,5%. Du vin entièrement désalcoolisé a une teneur d'alcool située juste en-dessous de 0,5% – tout comme de la bière sans alcool. Techniquement, il est presque impossible d'atteindre un taux de 0,0%. Le vin à teneur en alcool inférieure à 8,5% doit être vendu avec la mention «vin désalcoolisé».

Y a-t-il également d'autres usages à l'installation de désalcoolisation?

Une application possible serait celle de la correction de la teneur en alcool de sortes traditionnelles. Historiquement, le vin avait une teneur en alcool de 12 à 13 %. Avec le réchauffement climatique, elle atteint 13,8 à 14,5%. Dans le cas du Syrah par exemple, on aimerait éviter une teneur en alcool supérieure à 14%. Il serait ainsi possible d'utiliser mon installation pour procéder aux corrections souhaitées.

● Interview: Daniel Flury

lamaisondesrésistants.ch

Il est possible de visiter les vignes et la cave de la Maison des Résistants. L'assortiment comprend également des dégustations et des prestations de restauration. Renseignements au 027 306 64 38 ou, pour les groupes, au 079 301 90 74, directement auprès de François Bernard.

Des fruits en lieu et place de vignes?

Jean-Blaise Gollut ne s'est pas lancé directement dans la culture de cépages résistant aux maladies fongiques et la production de vin désalcoolisé. Auparavant, il a mené plusieurs expériences avec la culture de fruits et de baies. «Lors de chaque achat, j'ai simplement considéré la vigne comme du terrain agricole et me suis demandé ce que l'on pourrait également y cultiver, en dehors de la vigne.» À la demande d'un client, M. Gollut a par exemple planté des arbres de kakis. Cependant, l'hiver aura été cruel. Même des cultures annuelles telles que les salades ou les choux ne sont plus possibles sur de nombreux terrains, ces derniers étant pollués par le cuivre. Le pH élevé du sous-sol souvent rocheux est, lui aussi, peu avantageux.

Jean-Blaise Gollut a entrepris un dernier essai avec la baie de mai. Sur pas moins de 15 000 mètres carrés, il a arraché des vignes qu'il a remplacées par quatre sortes de ces cerises allongées bleues qui conviennent à la production de jus et de liqueurs. Le résultat était décevant: même après cinq ans, ces cerises, tout de même résistantes au gel, n'atteignaient pas la taille nécessaire. Conclusion de M. Gollut: «Il devient clair qu'il faudra imaginer de nouvelles réponses pour la culture, car après des siècles d'exploitation, peu d'alternatives s'imposent naturellement sur ces terrains. Et lorsque l'on cesse de cultiver, la nature reprend simplement sa place, souvent sous la forme d'un couvert forestier. On peut constater cela dans le monde entier et de manière particulièrement impressionnante dans la région allemande de la Moselle.» Des exemples existent également en Romandie. Jean-Blaise Gollut cite la colline de Saint-Triphon: «Il s'agissait d'un terrain idéal pour la viticulture, orienté plein sud. Il n'en reste plus que les murs en pierres sèches entre lesquels s'étend désormais la forêt.»

Faszination WIR

144 pages de «Faszination WIR»

91 ans ont passé depuis la fondation de la Banque WIR soc. coopérative. Le livre «Faszination WIR – Resistent gegen Krisen, Spekulationen und Profitgier» (Fascination WIR – résistante aux crises, à la spéculation et à la course au profit), disponible en allemand, éclaire les aspects d'une histoire d'entreprise passionnante qui commence lors du krach boursier de 1929 et présente les opportunités d'avenir que réserve la monnaie complémentaire WIR. Ce livre est en vente dans les librairies mais peut aussi s'acheter auprès de la Banque WIR à un prix préférentiel.

Le système de paiements WIR de la Banque WIR soutient l'économie nationale suisse et constitue un cas particulier dans le monde entier quant à sa taille et sa durabilité: ce qui a commencé en 1934 comme réseau de 300 entreprises fédère aujourd'hui 25 000 PME qui réalisent entre elles un chiffre d'affaires additionnel de plusieurs centaines de millions de francs chaque année. Dans son livre intitulé «Faszination WIR», Hervé Dubois explique comment ce succès a été possible, quels ont été les obstacles qu'il aura fallu surmonter et ce qui constituera, à l'avenir également, l'utilité économique d'une monnaie complémentaire dans une économie qui se distingue par la recherche de croissance et la course au profit.

Hervé Dubois est né à La Chaux-de-Fonds et a passé son enfance à Zurich. Après sa maturité, il a fait des études d'économie et de journalisme à la Haute école de Saint-Gall. Pendant 20 ans, Hervé Dubois a travaillé dans la région de Bâle en tant que rédacteur auprès de divers quotidiens et

auprès de l'Agence Télégraphique Suisse ainsi qu'en tant que journaliste de radio. En 1995, il s'est engagé auprès de la Banque WIR soc. coopérative où il a travaillé en tant que responsable de la communication jusqu'à son départ à la retraite en 2014. Aujourd'hui, Hervé Dubois vit en Valais.

Faszination WIR – Resistent gegen Krisen, Spekulationen und Profitgier. 144 pages, hardcover, structure en lin avec imprégnation

Le livre est en vente auprès de toutes les librairies (ISBN 978-3-03781-075-0) au prix de 34 CHF (prix indicatif). Il est également possible de commander le livre – jusqu'à épuisement du stock – par le biais de la Banque WIR au prix préférentiel de 20 CHF ou 20 CHW, à savoir
– par courrier au moyen du talon ci-dessous*
– par courriel (voir talon)*
– auprès des succursales et agences de la Banque WIR

* Les frais de port ne sont pas facturés



TALON

Veuillez me faire parvenir exemplaire(s) du livre «Faszination WIR» au prix de 20.–/exemplaire à l'adresse suivante:

Entreprise:

Prénom/nom:

Rue:

NPA/lieu:

Signature:

☐ Je paie en WIR. Veuillez débiter mon compte WIR n°

☐ Je paie en CHF. Veuillez débiter mon
compte courant n° compte d'épargne n°

☐ Je paie en CHF après réception de la facture (livraison après réception du paiement).

Renvoyer le présent talon à la **Banque WIR, Marketing, Auberg 1, 4002 Bâle**. Ou commandez le livre par courriel à l'adresse: faszination@wir.ch (veuillez indiquer le nombre de livres souhaité, votre adresse ainsi que le mode de paiement souhaité avec numéro de compte).



La science – faite maison!

Aujourd'hui, nous allons nous intéresser à la science. (Quand je dis «nous», je veux évidemment dire «moi». Si vous n'en avez pas envie, ne poursuivez pas la lecture! Cependant, vous passeriez alors à côté de quelque chose d'incroyable: l'exploration de la science.) Ces derniers jours, un titre lourd de sens a soudain surgi sur Facebook: «Des scientifiques confirment: l'âme ne meurt pas, elle retourne dans l'univers.»

Bravo! Voilà ce que l'on n'aurait pas attendu de la part de la science. Il s'agit sans aucun doute du résultat d'une collaboration interdisciplinaire entre la climatologie, la théologie et l'astrophysique. Bien sûr, j'aimerais en savoir plus. Peut-être que je mourrai aussi un jour et dans ce cas, j'aimerais bien savoir où se trouvera mon âme dans l'univers. J'espère que ce sera à proximité du soleil et non pas vers Andromède, dans le brouillard.

Selon l'article paru sur Internet, les scientifiques travaillent sur une «théorie quantique de la conscience». Dans celle-ci, «ils expliquent que l'âme se trouve dans de minuscules réceptacles à l'intérieur des cellules cérébrales». Et que ces petits réceptacles perdent leur état quantique au moment où une personne meurt. Cependant, les informations qu'ils contiennent subsisteraient. Comme cette théorie est quand même assez compliquée, l'article la résume de façon très simple pour des esprits ordinaires comme le mien: «En d'autres termes: l'âme retourne à l'univers: en réalité, elle n'a jamais perdu sa connexion avec lui.»

Très bien. Il n'y a en fait que deux scientifiques derrière ce travail qui remonte par ailleurs à trente ans. Faute de preuves expérimentales, il n'a jamais dépassé le stade de théorie. Dans la recherche sérieuse sur la conscience, la théorie est hautement controversée. Quant à la notion «d'âme», elle n'apparaît même pas dans l'étude. À part cela, tout va bien!

Une phrase située à la fin de l'article est assez merveilleuse à lire: «Les deux chercheurs ont réussi à fournir une théorie qui prouve que...» C'est magnifique parce qu'il n'est pas possible de prouver une théorie. En effet, à peine le ferait-on que la théorie se transformerait en faits, que l'hypothèse deviendrait certitude. Par conséquent, il s'agirait ici de la première théorie prouvée de toute l'histoire de la science et donc d'un miracle linguistique. Qui pourrait nous révéler de telles subtilités, sinon un journalisme scientifique de toute première qualité?

Le site Web qui publie le texte sur l'âme propose d'autres lectures passionnantes. «Une médecin réputée révèle le concept révolutionnaire et simplissime assurant une longue vie en parfaite santé.» Ou: «Cette recette te permet de faire cesser la perte de cheveux et de faire croître tes cheveux deux fois plus rapidement.» Étonnant qu'il y



Willi Näf est auteur indépendant et écrivain satirique.
Il vit dans le canton de Bâle-Campagne et en Appenzell.
www.willinaef.swiss

Photo: mäd

ait encore autant de chauves sur Terre! Ce titre choc est, quant à lui, un peu triste: «Un homme de 50 ans surmonte son combat contre le cancer du poumon grâce à l'huile de cannabis.» Dommage qu'il ne surmonte que son combat et non pas le cancer lui-même. L'huile de cannabis rend apparemment somnolent.

J'ai particulièrement hâte de lire «Huit raisons pour lesquelles l'univers fait apparaître certaines personnes dans notre vie.» Peut-être pour faire de la place dans l'univers à toutes les âmes terrestres qui y retournent. D'ailleurs, la page Facebook où ces textes sont publiés compte 130 000 abonnés. N'est-il pas merveilleux qu'autant de gens s'intéressent à la science?



Illustration: Chris Berger / toonpool.com

Manifestations

Assemblée générale 2026 de la Banque WIR
En juin 2026

Rencontre d'automne 2026
Samedi, 31 octobre 2026, Festhalle, Berne
(pour bailleurs de fonds)

Pour de plus amples informations, veuillez
consulter notre site web sous banquewir.ch ou
téléphonez au 0800 947 948.

Informations juridiques

Aucune garantie

Tous les articles, commentaires et calculs et toutes les indications ou autres informations («contenus») du Plus servent à informer le lecteur afin que ce dernier puisse se former une opinion personnelle. La Banque WIR ne garantit en aucun cas que les contenus mis à disposition sont corrects, complets et actuels. Le lecteur est conscient que les commentaires d'auteurs externes ne reflètent pas forcément l'opinion de la Banque WIR. Des informations relatives à des évolutions ou des performances passées ne garantissent en rien de futures évolutions.

Aucune recommandation d'agir

Aucun contenu du Plus ne doit être considéré comme une recommandation d'agir ou comme une aide à la décision pour des décisions d'investissement ou encore des questions juridiques, fiscales ou similaires. Les contenus ne doivent pas non plus être compris comme encouragement à acheter des produits ou à recourir à certaines prestations de services de la Banque WIR ou de tiers.

Conditions

Les tarifs et conditions mentionnés se réfèrent au moment de la clôture rédactionnelle et peuvent être modifiés en tout temps sans préavis.

Reproduction

La reproduction d'articles du Plus n'est autorisée qu'avec l'accord exprès de la Banque et avec indication de la source.

Clause de non-responsabilité

La Banque WIR décline toute responsabilité (y compris pour négligence) pour tout dommage résultant respectivement de l'utilisation ou de la non-utilisation des contenus de Plus ou de l'utilisation de contenus incomplets, voire faux.

IMPRESSUM

Plus

Le magazine pour les clients privés de la Banque WIR
Mars 2026, 93^e année, n° 948

Éditrice

Banque WIR soc. coopérative
Auberg 1
4002 Bâle
www.banquewir.ch

Rédacteur en chef

Daniel Flury
wir.ch/contact

Traductions

Daniel Gasser, Yverne

Photo de couverture

Foto Frutig

Conception graphique

Schober Bonina AG / Kommunikationsagentur

Mise en page

Vogt-Schild Druck AG, Derendingen

Impression

Vogt-Schild Druck AG, Derendingen

Mode de parution

2x par année
en français et allemand

Tirage global: 26 950

Changements d'adresses: Banque WIR, Centre de conseils,
case postale, 4002 Bâle, ou wir.ch/contact





«Une banque qui
s'adapte à votre
quotidien – simple,
équitable et top.»

Paquet bancaire top: compte, carte, TWINT
et Digital Banking réunis

Ouvrir
maintenant

 moneyland.ch

Banques

Vainqueur

Comparaison des coûts, 06/2025
Compte et carte