



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Les Visages du Valais.

Prénom : Ilona

Nom : Thétaz

Date de naissance : 26.09.1991

Origine : Altishofen (canton de Lucerne)

Métier : Agricultrice

A savoir : Elle cultive des raisins, fabrique des vins naturels et produit des abricots. Sa ferme « Ô Fâya Farm » à Combe Arrangée au-dessus de Saxon est en reconversion bio depuis début 2021.

Lieu préféré : Entourée de ses abricotiers et de ses animaux, elle aime se retrouver dans sa ferme avec des amis pour partager un repas et des bons vins notamment de la petite Arvine qu'elle affectionne particulièrement car il s'agit selon elle « d'un cépage unique au monde plein de mystères ».

Ilona Thétaz, une aventurière des temps modernes proche des traditions.

Il est impossible de placer Ilona Thétaz dans une case. Bergère, viticultrice, caviste, productrice d'abricots, graphiste, la jeune Lucernoise de 30 ans se définit comme une « aventurière ». Son aventure valaisanne débute quant à elle en 2010, lorsqu'elle cherche un métier proche de la nature qui lui correspond. En découvrant le vin et la viticulture, elle a le déclic. Elle décide de s'installer dans la plus grande région viticole de Suisse bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel, pour se former dans ce domaine. En 2017, après plusieurs formations et un premier travail chez un grand producteur de vins, elle se lance à son compte. L'histoire débute avec un coup de cœur pour une ferme située au milieu des vergers d'abricotiers dans la Combe Arrangée au-dessus de Saxon. Elle l'acquiert et commence à travailler avec l'abricot, fruit emblématique du Valais. De 5000 mètres carrés à la base, la surface qu'elle produit en bio atteint quatre hectares aujourd'hui, soit 40'000 mètres carrés. À côté de la culture du prince du verger valaisan, elle cultive trois hectares de vignes pour produire des vins nature intitulés « Tinpéta de Gamay », « Mirage d'arvine » ou encore « Tsasse d'humagne ». En 2020, malgré le coronavirus, elle fonde sa ferme « Ô Fâya Farm » (Ô Fâya signifie chez les moutons en patois valaisan) qui regroupe toutes ses activités. « Pour moi, l'agriculture doit être un cercle fermé. Mes moutons produisent du fumier que j'utilise ensuite dans les vergers d'abricotiers et les vignes. Je les accompagne tout au long de leur vie jusque chez le boucher. Pour avoir une exploitation viable, j'ai dû me diversifier. », explique-t-elle. Malgré toutes ces activités, elle ne compte pas en rester là et imagine déjà ouvrir dans le futur un restaurant pour accueillir des visiteurs et leur faire découvrir les spécialités de sa ferme atypique comme la saucisse d'agneau à l'abricot.

[Découvrez plus de photos de Ilona Thétaz.](#)



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Prénom : André

Nom : Borschberg

Date de naissance : 13.12.1952

Origine : Zürich

Métier : co-fondateur de la start-up valaisanne H55, CEO et ex-pilote de l'avion solaire Solar Impulse.

À savoir : H55 est l'héritage technologique du projet Solar Impulse, le premier avion électrique à avoir fait le tour du monde. Elle sera l'une des deux premières start-up à s'implanter sur le parc de l'innovation du site Energypolis dont l'ouverture est prévue en 2022.

Lieu préféré : il est amoureux de la station de Zermatt. Située au cœur des Alpes suisses et entourée par près de quarante sommets culminant à 4000 mètres, elle dégage selon lui une énergie mythique avec une population authentique et accueillante.

Le futur de l'aviation durable se trouve en Valais et s'appelle H55.

De Zürich à Nyon en passant par les États-Unis et le Japon, c'est finalement dans la commune de Lens, située non loin de la station de Crans-Montana, que le pilote professionnel André Borschberg s'est récemment installé. « La proximité avec la nature et le climat ensoleillé de la région contribuent à mon équilibre personnel. C'est à travers la pratique de la méditation combinée à la marche dans ce cadre alpin majestueux que je puise mon énergie et calme la frénésie de mes pensées », explique le co-fondateur de la start-up H55. La Spin-off de Solar Impulse développe des systèmes de propulsion électrique pour l'aéronautique. Son objectif est de réduire l'impact climatique des avions, ainsi que d'offrir de nouvelles solutions pour développer des avions plus silencieux et plus sûrs. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si le chef-lieu du Valais, Sion, a été choisi pour établir le quartier général d'H55. « Nous bénéficions de la proximité avec Energypolis, le nouveau campus commun de l'EPFL et de la HES-SO Valais/Wallis, et d'un tissu dynamique et performant de petites et moyennes entreprises. La météo, notamment l'ensoleillement très important, est également idéale pour la réalisation d'essais sur l'aéroport de Sion. » explique André Borschberg. Ce n'est pas uniquement pour lui que le Valais est perçu comme une région attractive et agréable, où il fait bon vivre et travailler. « Nos ingénieurs viennent de Suisse, mais aussi de toute l'Europe. La qualité de vie exceptionnelle qu'offre le Valais est un réel avantage pour le recrutement. »

H55 s'est associée à deux entreprises, l'une américaine et l'autre canadienne, et équipera avec sa technologie de batterie le premier avion de transport régional entièrement électrique au monde. Elle concrétisera ainsi sa vision d'une aviation commerciale propre, efficiente et silencieuse à l'horizon 2022.

[Regardez son portrait en vidéo à travers la capsule Recto Perso.](#)



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Prénom : Sylvain

Nom : Häderli

Date de naissance : 21.07.1989

Origine : Genève

Métier : Ingénieur en environnement et responsable du développement VTT/enduro à Verbier.

À savoir : Le Valaisan d'adoption est diplômé de la formation de guide Swiss Cycling depuis 2016 et enseigne depuis la pratique du VTT aux jeunes amateurs de deux-roues.

Lieu préféré : Le val de Bagnes pour ses nombreuses infrastructures dédiées au vélo dans un cadre alpin exceptionnel. Du pumtrack au bikepark en passant par des itinéraires enduro/cross-country/e-bike, il y en a pour tous les goûts.

La « Kids Bike League », le jardin des neiges pour les jeunes amateurs de deux-roues.

Sylvain Häderli est Genevois d'origine mais les montagnes valaisannes ont conquis son cœur il y a plus de dix ans. Passionné de vélo depuis son plus jeune âge, il travaille pendant plusieurs années en tant que « shaper » pour l'un des bikeparks les plus renommés des Alpes : le Verbier Bike Park. En janvier 2020, il est promu responsable du développement de la discipline VTT/enduro (en dehors du Bikepark). Une aubaine pour ce mordu de deux-roues car à Verbier, le VTT est à l'été ce que le ski est à l'hiver. Cette passion, le Valaisan d'adoption la partage avec les têtes blondes adeptes de vélo. « Les jeunes sont les plus motivés. A Verbier, nous avons un Bike Club pour les enfants de la région mais les offres destinées aux vacanciers manquent. C'est pourquoi nous avons voulu développer une offre spéciale avec l'école suisse de ski de Verbier. » Similaire aux cours donnés dans le cadre d'une école de ski en hiver, la « Kids Bike League » propose des leçons de vélo sous la forme d'un jardin des neiges estival. « Cette année, nous avons accueilli 197 enfants en six semaines », se réjouit Sylvain Häderli. Répartis à travers des groupes de différents niveaux, les enfants de 3 à 12 ans sont pris en charge de juillet à août par des guides certifiés Swiss Cycling. Ces moments sont également une occasion précieuse pour sensibiliser les jeunes à leur rôle d'ambassadeur. « Lors des cours, nous expliquons l'importance des règles de bonne conduite qui doivent être respectées pour garantir la préservation de la nature, la sécurité et une cohabitation optimale entre les différents usagers des sentiers. » Des enseignements essentiels qui font partie intégrante de l'apprentissage du vélo.

[Découvrez plus de photos de Sylvain Häderli.](#)



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Prénom : Benno

Nom : Baldo

Date de naissance : 20.08.1953

Origine : Autriche et Italie

Métier : Directeur de l'entreprise « Pasta Destefano »

A savoir : L'entreprise qui fêtera ses 10 ans d'existence en novembre 2021 produit des pâtes fraîches farcies. Toutes celles qui contiennent des produits valaisans sont certifiées marque Valais.

Lieu préféré : Les places de villages, par exemple à Sembrancher, sont des véritables coups de cœur. Comme en Italie, les gens s'y retrouvent entre amis, bavardent et apprécient un café à midi ou un verre de fendant à l'apéro. Son village de Hasel/Termen, dernier village avant le col du Simplon et à proximité de son Italie natale, dégage également cette convivialité.

Les pâtes fraîches « Pasta Destefano », un mélange de savoir-faire italien et de terroir valaisan.

Ayant vécu longtemps dans le Piémont au nord de l'Italie, Benno Baldo a importé en Valais un savoir-faire et une tradition de sa région : la fabrication de pâtes fraîches enrichies d'une farce. Avec l'ajout d'excellents produits du terroir valaisan, nous obtenons les pâtes « Pasta Destefano ». Basée à proximité de Viège, dans le village d'Eyholz, l'entreprise fabrique des pâtes farcies depuis bientôt 10 ans. Les « plin » (pinçon en dialecte piémontais) à base de Raclette du Valais AOP ou de viande d'Hérens sont fabriqués à partir d'ingrédients 100% valaisans. « Nous avons trouvé de très bons partenaires qui nous proposent des produits de haute qualité. Nous avons même notre propre semoule produite dans le Chablais uniquement pour fabriquer nos pâtes fraîches. » De la grande distribution, aux consommateurs privés en passant par des restaurants haut de gamme à Zermatt et Verbier, les nombreux clients de l'entreprise apprécient les pâtes « Pasta Destefano » qui sont élaborées avec des produits locaux, de qualité et de saison. Ces critères ne manquent pas en Valais puisqu'avec huit produits labellisés, le canton recèle le plus grand nombre de produits AOP et IGP (indication géographique protégée) du pays. L'entrepreneur ne s'est pas trop éloigné de ses racines italiennes en s'installant à Hasel/Termen, le dernier village avant le col du Simplon. Le fait d'habiter dans un petit village et de développer son entreprise en dehors d'une grande ville était important pour lui : « Si nous faisons recours à une allégorie, les vallées latérales sont comme des capillaires dans le corps humain. Parfois, nous oublions qu'elles sont autant importantes que l'aorte principale dans le cadre de la circulation de l'oxygène dans le sang. » Dans le futur, l'entreprise « Pasta Destefano » projette de fabriquer des pâtes fraîches sans farce avec de la semoule 100% valaisanne. Bientôt, il sera donc possible de déguster de délicieuses « Farfalle » et « Pappardelle » à l'inspiration italienne et au goût valaisan.

[Découvrez plus de photos de Benno Baldo.](#)

Vous désirez en savoir davantage ? Nous vous transmettons volontiers de plus amples informations ou organisons une interview.

Contact : Valais/Wallis Promotion | Service de presse | presse@valais.ch | 027 327 35 89