



20 21 22
septembre
2024

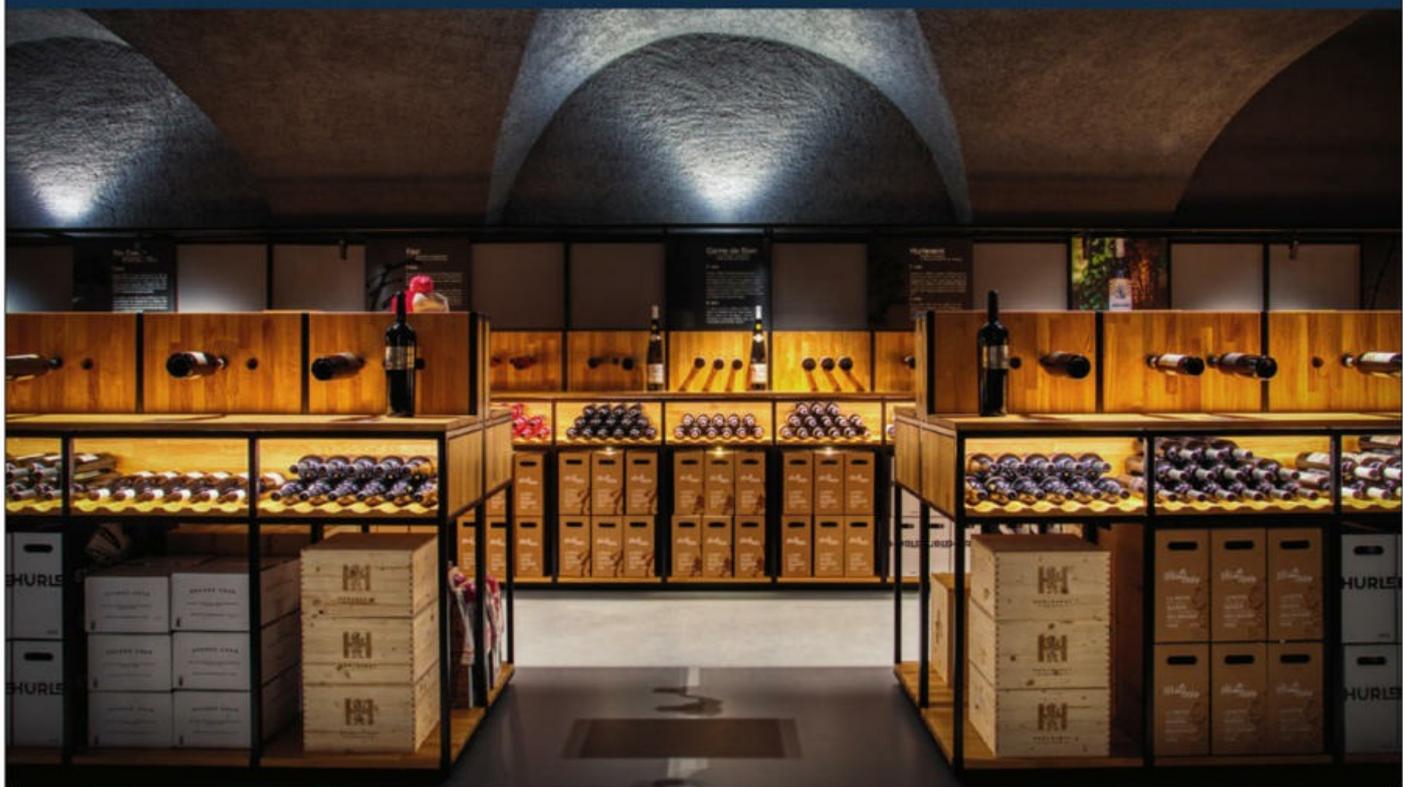
**CHAÎNE
DES
RÔTISSEURS**

**GRAND
CHAPITRE
INTERNATIONAL
D'AUTOMNE
BAILLIAGE DE SUISSE**



SION





ESPACE

Place de la Planta 2 à Sion



*Où la dégustation n'est plus seulement une
expérience, mais devient une aventure...*

Plus d'infos : favre-vins.ch



Comité Bailliage Valais

Bailli

Charles-André **JORDAN**
Route de Salins
1991 Arvillard
079 240 59 14
jordanca2019@outlook.com

Vice-Conseiller Culinaire

Roland **LAFARGE**
roland.lafarge@bluewin.ch

Vice-Echanson

Jean-Philippe **MOREN**
moren@brasserielaiglaciere.ch

Vice-Chancelier Argentier

Nicolas **BEYTRISON**
nicolas.beytrison@tvs2net.ch

Vice-Chargé de Missions

Pierre-Alain **AYMON**
paaymon@gmail.com

Vice-Conseillère Gastronomique

Nicole **ZENHÄUSERN**
ni.camenisch@bluewin.ch

Vice-Chargé de Presse

Pascal **CURDY**
curdy@fcsionpourtous.ch

Conseil National

Dr. Thomas **KUHN**
Bailli Délégué

Frédéric **GAILLARD**
Chancelier

Miriam **LANDOLT-KISTLER**
Argentier

Franz Walther **FAEH**
Conseiller Culinaire

Hans-Peter **BÜTSCHI**
Chargé de Missions

Nadim **ARFAN**
Echanson

Chez Sandra et J. Philippe Moren

Avenue Ritz 35 - 1950 Sion
Tél. 027 322 15 33

La Glacière

Spécialités, suggestions
et menus à thème sur
www.brasseriela-glaciere.ch



Fermé le samedi midi,
dimanche et lundi soir

Bienvenue aux membres
de la chaîne des Rôtisseurs à Sion

Brasserie



Programme du Chapitre

Vendredi 20 septembre 2024

Dîner de Bienvenue | 19 h 00

Restaurant «L'Enclos de Valère» – Sion

Samedi 21 septembre 2024

Visite du plus grand lac souterrain d'Europe | 10 h 15
Entdecken Sie den grössten unterirdischen See Europas

St-Léonard

Intronisation au théâtre «Le Baladin» | 16 h 30

Savièse

Apéritif | 18 h 30

Dîner de Gala | 20 h 00

Restaurant «Les Iles» – Sion

Dimanche 22 septembre 2024

Déjeuner d'au revoir | 11 h 00

Cave «PaP Vins» – Turin

Bus navette à disposition des hôtels partenaires
Shuttle-Bus zur Verfügung der Partnerhotels

Hôtels partenaires



Hôtel Castel 3*
Rue du Scex 38 – 1950 Sion
027 527 21 00
info@hotelcastel.ch



Hôtel des Vignes 4*
Rue du Pont 9 – 1958 Uvrier/Sion
027 203 50 30
hotel@desvignes.ch

Debrunner Acifer

kloeckner metals

Your partner for a
sustainable tomorrow



Mot de bienvenue du Bailli du Valais

Willkommensgruss des Bailli der Bailliage Wallis

*Chères Consœurs, Chers Confrères,
liebe Gäste und Freunde der Chaîne
des Rôtisseurs,*

Es freut mich ganz besonders Sie im Wallis herzlich willkommen zu heissen. Sie alle, Repräsentanten und Mitglieder der internationalen Chaîne des Rôtisseurs sind sozusagen die Botschafter/innen der Gastronomie weltweit.

Es ist bereits das 8. internationale Chapitre, welches das Wallis als Gastgeber ausrichten darf.

Sion oder auf Deutsch Sitten, ist die Hauptstadt des Wallis. Sie ist reich an architektonischen und historischen Kulturschätzen, welche von ihrer bewegten und zugleich beeindruckenden Vergangenheit zeugen. Die Schlösser Valère und Tourbillon, der Hexenturm und das Haus des Teufels sind einzigartige Sehenswürdigkeiten, welche die Hauptstadt Sion zu einem Ort der Entdeckung und des Erlebens machen.

Mit der Eidgenössischen Technischen Hochschule (EPFL), dem Flughafen und seinem berühmten Fussballclub präsentiert sich Sion als dynamische und moderne Stadt.

Sion ist bekannt für seine Gastronomie und seine zahlreichen guten Restaurants, welche typische Walliser Spezialitäten wie Raclette, Fondue, den Walliserteller und verschiedene Variationen rund um den Spargel, die Himbeere und die Aprikose anbieten.

Zum Schluss, Sion und sein Weinberg. Sicherlich allen bekannt, der berühmte und beliebte Fendant. Den Mitgliedern der Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs und allen anderen sage ich nur so viel: «Willst du ewig leben, musst du Wein trinken.»

Prost, es lebe die Chaîne.

Charles-André Jordan
Bailli des Wallis



*Chères Consœurs, Chers Confrères,
Chers amis de la Chaîne des Rôtisseurs,*

Bienvenue en Valais, Bienvenue à vous tous, autorités et membres de la chaîne internationale des rôtisseurs, qui êtes pour ainsi dire les ambassadeurs de la gastronomie à travers le monde.

Ce chapitre international d'automne est le 8^e du genre que le Valais à l'honneur d'organiser.

Sion capitale du Valais regorge de trésors architecturaux et historiques qui témoignent de son passé riche et fascinant, ses châteaux Valère et Tourbillon, la tour des

Sorciers, la maison du Diable sont d'authentiques lieux qui font de la capitale sédunoise un endroit à découvrir.

Sion ville dynamique et moderne avec l'EPFL, l'aéroport et son célèbre club de football.

Sion et sa gastronomie avec de nombreux très bons restaurants mettant en avant des spécialités valaisannes comme la raclette, la fondue, l'assiette valaisanne et des déclinaisons autour de l'asperge, la framboise et l'abricot.

Pour terminer, Sion et son vignoble, le fendant, en premier lieu et pour les membres de l'ordre mondial des gourmets dégustateurs et les autres je dirais simplement ceci, «Buvez toujours et vous ne mourrez jamais».

Large soif et vive la Chaîne.

Charles-André Jordan
Bailli du Valais



Mathieu Fournier

Responsable du marché Entreprises M 078 789 75 45

Pierre-Yves Evéquo

Conseiller en Assurance et Prévoyance M 078 623 70 50

Alloboissons
livre chez vous



Mot de bienvenue du Bailli Délégué de Suisse

Begrüßungswort des Bailli Délégué de Suisse

Chères Dames de la Chaîne,
Chers Confrères,
Liebe Freunde der Chaîne,

Für das diesjährige Herbst-Chapitre reisen wir ins Wallis nach Sion. Ein Chapitre ist ein wichtiges Ereignis in unserer Chaîne des Rôtisseurs, wir begrüßen neue Mitglieder, befördern verdiente und neu chargierte Mitglieder in den Comités. Genauso wichtig ist das Geniessen gemeinsamer Stunden bei erlesenen Speisen unserer Maîtres umrahmt von edlen Weinen aus diesem so wichtigen Weinkanton!

Wir reisen in die Stadt Sitten, die das Schloss Tourbillon und die Basilika von Valeria überragen. Die Basilique de Valère ist die Kirche auf dem südlichen der zwei Burghügel. Sie beherbergt eine der ältesten spielbaren Orgeln der Welt aus dem 15. Jahrhundert. Gönnen Sie sich den Aufstieg zu diesen beiden Hügeln und genießen den Blick talauf- und talabwärts, der Rhone entlang, auf die vielen Obstkulturen und Weinberge umgeben von steilen Felswänden und majestätischen Bergen!

Besonders begrüßen wir Philip Evins, Bailli Délégué du Bailliage de Grande Bretagne, Membre du Conseil d'Administration, er wird die Inthronisationen leiten. Wir freuen uns, Philip Evins an unserem Chapitre in der Schweiz begrüßen zu dürfen, die vielen Freundschaften weiter zu stärken.

Ein grosser Dank gebührt Bailli Charles-André Jordan und seinem Comité für die Organisation dieses Chapitres. Die Organisation eines Chapitres erfordert viel Zeit, manches Detail muss genau beachtet werden, damit die Teilnehmenden den maximalen Genuss erleben dürfen.

Wünsche Ihnen ein frohes, schönes Chapitre in der Hauptstadt des schönen Kanton Wallis!

Vive la Chaîne!

Dr. Thomas Kuhn

Bailli Délégué de Suisse

Membre du Conseil d'Administration



Chères Dames de la Chaîne,
Chers Confrères,
Chers amis de la Chaîne,

Pour le Chapitre d'automne de cette année, nous nous rendons en Valais, à Sion. Un Chapitre est un événement important pour notre Chaîne des Rôtisseurs, nous accueillons de nouveaux membres, nous promovons des membres méritants et des membres nouvellement en charge dans les Comités. Il est tout aussi important de partager des moments de convivialité autour de mets raffinés préparés par nos Maîtres et accompagnés des vins nobles de ce canton viticole si important!

Nous nous rendons dans la ville de Sion, que domine le château de Tourbillon et la basilique de Valère. La Basilique de Valère est l'église située au sud des deux collines fortifiées. Elle abrite l'un des plus anciens orgues jouables au monde, datant du 15^e siècle. Offrez-vous la montée de ces deux collines et profitez de la vue en amont et en aval, le long du Rhône, sur les nombreuses cultures fruitières et les vignobles entourés de falaises abruptes et de montagnes majestueuses!

Nous accueillons tout particulièrement Philip Evins, Bailli Délégué du Bailliage de Grande Bretagne, Membre du Conseil d'Administration, qui présidera les intronisations. Nous nous réjouissons d'accueillir Philip Evins à notre Chapitre en Suisse et de renforcer encore les nombreuses amitiés.

Un grand merci au Bailli Charles-André Jordan et à son comité pour l'organisation de ce Chapitre. L'organisation d'un Chapitre demande beaucoup de temps, certains détails doivent être respectés à la lettre pour que les participants puissent en profiter au maximum.

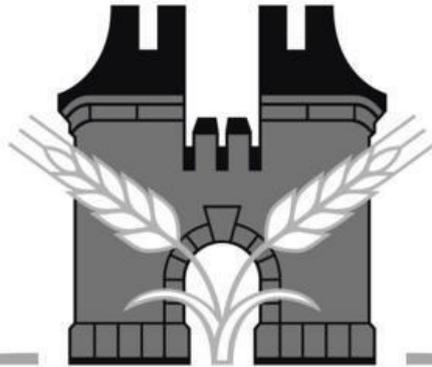
Je vous souhaite un joyeux et beau Chapitre dans la capitale du beau canton du Valais!

Vive la Chaîne!

Dr. Thomas Kuhn

Bailli Délégué de Suisse

Membre du Conseil d'Administration



FELDSCHLÖSSCHEN



**CREA'
CHAPES**

St-Maurice - Martigny

024 485 12 38

www.creachapes.com



le goût de l'authentique

www.iris.swiss



Mot de bienvenue du Bailli Délégué de Gde Bretagne

Welcome from the Bailli Délégué of Great Britain

Chères Consœurs, Cher Confrères

Sunny September in the Valais. What could be better than a gastronomic event held in the very heart of Swiss agriculture when fruits and grapes are at their best and cheeses are made with summer grasses. I am both honoured and pleased to have been asked to represent our President, Yam Atallah, as the Inducting Officer in Sion. Grands Chapitres are a time for both national and international members to spend time enjoying the things that always make memorable meals. Good food, good wine, great ambiance and great company.

I congratulate Bailli Délégué, Thomas Kuhn and Bailli, Charles-André Jordan for having put together an outstanding program that takes full advantage of these elements.

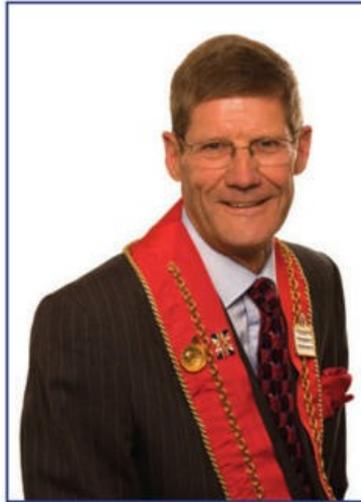
As members, we all remember where and when we were inducted and this is then the start of a journey where we have the opportunity through Chaîne events to meet the wider membership of our organisation and establish new friendships. I am confident that all the new members being inducted will have warm memories of this Grand Chapitre.

I look forward to sharing a fantastic weekend with you all in Sion.

Vive la Chaîne !

Philip Evins

*Bailli Délégué de Grande Bretagne
Membre du Conseil Magistral*



Chères Consœurs, Chers Confrères

Septembre ensoleillé en Valais. Quoi de mieux qu'un événement gastronomique organisé au cœur même de l'agriculture suisse, lorsque les fruits et les raisins sont à leur pleine maturité et que les fromages sont fabriqués à partir des herbes d'été. Je suis à la fois honoré et heureux d'avoir été invité à représenter notre président, Yam Atallah, en tant que Maître de cérémonie pour les intronisations à Sion. Les Grands Chapitres sont l'occasion pour les membres nationaux et internationaux de passer du temps à apprécier les choses qui font toujours des repas mémorables. De la bonne nourriture, du bon vin, une bonne

ambiance et une bonne compagnie. Je félicite le Bailli Délégué, Thomas Kuhn, et le Bailli, Charles-André Jordan, d'avoir mis au point un programme exceptionnel qui tire pleinement parti de ces éléments.

En tant que membres, nous nous souvenons tous du lieu et de la date de notre intronisation et c'est alors le début d'un voyage où nous avons l'occasion, grâce aux événements de la Chaîne, de rencontrer l'ensemble des membres de notre organisation et de nouer de nouvelles amitiés. Je suis convaincu que tous les nouveaux membres qui seront intronisés garderont un souvenir chaleureux de ce Grand Chapitre.

Je me réjouis de partager un week-end fantastique avec vous tous à Sion.

Vive la Chaîne!

Philip Evins

*Bailli Délégué de Grande Bretagne
Membre du Conseil Magistral*

Vins de terroir, terre de partage.

#tavolataVS

Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération

 SWISS WINE
VALAIS



swisswinevalais.ch



Quelques personnalités de notre confrérie



Roland **LAFARGE**
Vice-conseiller culinaire
50 ans de cuisine
Membre depuis 1995



Simon **COPPEX**
Mémoire de la Chaîne
Vice-chancelier
Argentier honoraire
Membre depuis 1988



Gabrielle **MALLIGAND**
de Genève au Valais
Vice-chargée de
mission honoraire



Jean **MUHLEMANN**
Officier de la Chaîne
Le plus fidèle membre
100% de présence
depuis 2019



François **RECORDON**
Bailli honoraire



Georges **MARTIN**
Officier de la Chaîne
Ancien Ambassadeur



Loris **LATHION**
Maître Rôtisseur
Restaurant
Mont-Rouge Nendaz
Partenaire de longue date



Bernard **PERREN**
Maître Rôtisseur
Restaurant
Spycher Zermatt
Partenaire de longue date

CHÂTEAU
CONSTELLATION



mabillard**assurances**ssa

Thomas Mabillard

Rue du Scex 34
CH-1950 Sion
079 513 10 52

thomas@mabillard-assurances.ch

Genedis

WALKER 
LE GOUT DU VALAIS



Dîner de Bienvenue

Vendredi 20 septembre > Restaurant «L'Enclos de Valère» - Sion

Kürbisravioli, Kastaniencreme, gebratene Champignons und geräucherter Espuma

Fendant Clos de Chocetta - Cave Gilliard



Herbstlicher Vorspeisenteller

Tartar vom Reh mit Feigen und gerösteten Haselnüssen

Geschmorte Hirschbäckchen in Gewürzwein

Reh-Tataki mit Sesam und Wakame

Cannelloni mit Wildschweintrockenfleisch und Frischkäse

Magnum Diolinoir rosé Les Titans - Cave Provins



Rehfilet mit Waldbeeren

Butterspätzli und Tagliolini

Wildbeilagen

Magnum Cornalin - Cave Varone



Karamellisiertes Birnentörtchen mit luftiger Maronencreme

La Porte de Novembre Ice - Cave Gilliard

Strassenanzug, wir tragen unsere Insignien

Raviolis à la courge, crème de marrons, champignons poêlés et espuma fumé

Fendant Clos de Chocetta - Cave Gilliard



Hors d'œuvre de l'automne

Tartare de chevreuil aux figues et noisettes torréfiées

Joue de cerf braisée au vin épicé

Tataki de biche au sésame et wakame

Cannellonis à la viande séchée de sanglier et fromage frais

Magnum Diolinoir rosé Les Titans - Cave Provins



Filet mignon de biche aux baies des bois

Spätzlis et tagliolini au beurre

Garniture chasse

Magnum Cornalin - Cave Varone



Tartelette poire caramel et crème légère aux marrons

La Porte de Novembre Ice - Cave Gilliard

Tenue de ville avec port de nos insignes



les îles

ESCALE ATYPIQUE



Grand Dîner de Gala

Samedi 21 septembre > Restaurant «Les Iles» - Sion

WILLKOMMENS-APERITIF

Feuilletés valaisans
Fendant und Pinot

GALA-DINNER

Duett von Lachstartar mit frischen Kräutern
und Zitrone in Randen-Gravlax
Pita-Chips und neu interpretiertes Tzatzíki

Petite Arvine



Wolfsbarschfilet auf einem Bett von
knackigen, gelben Santorini Bohnen
Zitronenemulsion und kaltgepresstes Olivenöl

Heida



Rinderfilet vom Schweizer Rind
am Stück gebraten in seiner Reduktion
von Walliser Syrah
Kartoffelstampf, gegrilltes Sonnengemüse

Syrah F



Dreierlei Schokoladentörtchen
Erdbeersorbet, Himbeeren

Douceur rouge



Kaffee
Süsse Leckereien

Tenue de gala, wir tragen unsere Insignien

Smoking für die Herren
Abendkleid für die Damen

APÉRITIF DE BIENVENUE

Feuilletés valaisans
Fendant et Pinot

DÎNER DE GALA

Duo de saumon en tartare aux herbes
fraîches et citron en Gravlax à la racine rouge
Son tzatzíki revisité et chips de pita

Petite Arvine



Filet de bar snacké sur son lit de fèves jaunes
de Santorin, brunoise de légumes croquants
Emulsion de citron et huile d'olive extra vierge

Heida



Cœur de filet de bœuf suisse rôti entier,
sa réduction de Syrah du Valais
Ecrasés de pommes de terre,
légumes du soleil grillés

Syrah F



Entremet aux trois chocolats
Sorbets fraise, framboise

Douceur rouge



Café
Mignardises

Tenue de Gala avec port de nos insignes

Costume sombre pour les hommes et
robe de soirée pour les dames



mypap.wine



œnothèque
VENTE À L'EMPORTER | BAR À VIN

Sandra Jordan
079 304 19 82

Centre Commercial les Crêtes | 1971 GRIMISUAT
027 565 57 43 | sandra.jordan-fournier@hotmail.com



Déjeuner d'au revoir

Dimanche 22 septembre > Cave PAP Vins - Turin

«Jener Genussteil des Wallis, welcher Ihr Glas sowie Ihren Teller verzaubert»

Entdecken Sie die edlen Tropfen aus der Weinkellerei PaP Vins



Brumann's herzhaftes Walliser Spezialitäten frisch von der Handradschneidemaschine



Raclette mit Käse aus der Molkerei von Ayent



Italienisches Können in Kombination mit Walliser Produkten



Süßes aus unseren Obstgärten



Kaffee, Tee und selbst hergestellte Schnäpse



Eine Auswahl «Tres Hermanos» - Zigarren

Strassenanzug, wir tragen unsere Insignien

«Ce Valais qui enchante votre verre comme votre assiette»

Découverte des crus de la cave PaP Vins



Les préparations salées Brumann en direct de la trancheuse à volant



La raclette de la laiterie d'Ayent



Le savoir-faire italien au service des produits valaisans



Douceurs de nos vergers



Les cafés, thés et digestifs maison



La sélection de cigares «Tres Hermanos»

Tenue de ville avec port de nos insignes



**Et si vous sublimiez
la fraternité, la camaraderie
et la passion pour les arts culinaires
par un bon cigare ?**



treshermanos.com



Les restaurateurs de notre Confrérie



Ibrahim **SALZMANN**

Maître Rôtisseur
Bistro-Restaurant
Staldbach



Bernard **PERREN**

Maître Rôtisseur
Restaurant
Spycher Zermatt



Stefan **WELSCHEN**

Maître Restaurateur
Hôtel Ambassador
Brig



Loris **LATHION**

Maître Rôtisseur
Restaurant
Mont-Rouge Nendaz



Jürg **CAMENZIND**

Maître Hôtelier
Hôtel Mont Cervin Palace
Zermatt



Antoine **BORNET**

Maître Rôtisseur
Restaurant
L'Enclos de Valère
Sion



Francis **REICHENBACH**

Maître Hôtelier
Le Mirabeau
Resort & SPA
Zermatt



Les restaurants du Bailliage du Valais



*Magnifique restaurant français donnant sur un jardin ombragé
situé à proximité des parkings de la Gible et du Ritz*



A. Bornet et Ch. Picard
Tél. 027 323 32 30
Rue des Châteaux - Sion
www.enclosdevalere.ch



MONT CERVIN PALACE
ZERMATT

A warm welcome since 1853. All the comforts of a private residence, all the variety of a resort - the special ambience of the «Grande Dame of Zermatt» lives from the contrast: outside the stately appearance, inside the warm and familiar atmosphere.



Wir flambieren seit 1991

Spycher
flambe- & grillrestaurant

spycher-zermatt.ch
info@spycher-zermatt.ch
+41 (0)27 967 77 41



B I S T R O - R E S T A U R A N T

staldbach 

hotel - restaurant
mont-rouge

Adresse

Hôtel Mont-Rouge
Immeuble Mont-Rouge
1997 Haute-Nendaz

Réservations

Restaurant & Brasserie
+41 27 288 11 66
Hôtel
+41 79 634 49 62

www.mont-rouge.ch



LE MIRABEAU



RESORT & SPA ZERMATT



GARAGE CHARLY TROILLET SA
TROILLET UTILITAIRES SA

Chemin Grély 18 - 1950 SION
Tél. 027 329 05 05
Fax bureau 027 329 05 00
Fax magasin 027 329 05 01
office@garagetroillet.ch

garagetroillet.ch



Maxime Rausis
Directeur

058 387 7000

Ch. de l'Institut 5
1967 Bramois

mrausis@dlnet.ch
www.dialogue-logique.ch

TRAMAPACK S.A. - CH-1303 Penthaz
Emballages industriels et publicitaires
www.tramapack.com



Nous avons la bonne recette.
Les gourmets connaissent nos avantages.

Philippe Debons, Conseiller en assurances et prévoyance
M 078 621 21 86 , philippe.debons@mobiliere.ch

Agence générale de Sion Avenue du Midi 10, 1950 Sion
Yanis Aymon T 027 329 25 25
mobiliere.ch sion@mobiliere.ch

la Mobilière

1823707

**CARROSSERIE
DES BERGES**



ÉLECTRICITÉ SÉDUNOISE SA

Jacky Rey
Administrateur

route des Ateliers 9
1963 Vétroz

téléphone +41 (0) 27 203 03 60
natel +41 (0) 79 691 73 54
jacky.rey@elsed.ch
www.elsed.ch

BAYARD C^o, L^{TD}



RAPHAEL MARCHETTI SA
Paysagiste

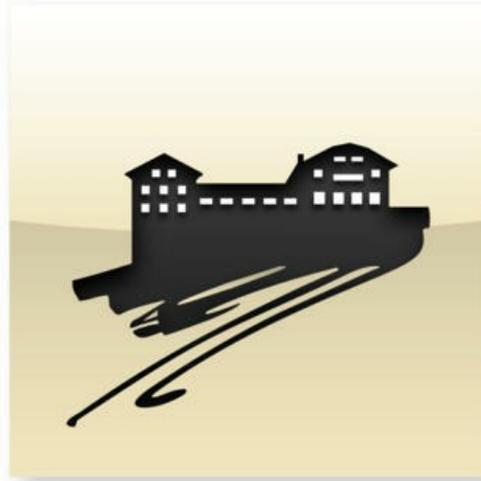
Chemin de Champroz 6
1941 Vollèges

info@raphaelmarchetti.ch
T : +41 79 772 96 43



Rue du Scex 38 - CH-1950 Sion
www.hotelcastel.ch
+41 27 527 21 00

**SANITAS
TROESCH**



ALBERT MATHIER ET FILS SA
—— Walliser Weine ——
SALGESCH VALAIS SUISSE



BCVS|WKKB

groupe
mutuel



btc Sàrl
b-groupe.ch

Etude Energie du bâtiment
Rte de Sion 63
3960 Sierre



VIDESA^{S/A}

Travaux d'assainissement

Sion - Martigny - Monthey



Vidange
Curage
Location WC mobiles
Service immeuble - dép. 24/24



VIDESA SA

Rte de la Drague 50

1951 Sion

0800 0800 05

www.videsa.ch

LE CAVEAU

DE CHAMOSON

BUCHARD

Voyages

Pour vos sorties de groupes

 **DAVID**[®]
CHOCOLATIER

Crans-Montana - Sierre - Sion - Vevey

davidchocolatier.ch

Chemin de Grand Barre 56
1926 Fully

027 744 24 56

abricool@bluewin.ch
www.abricool.ch



100 1924-2024
imprimerie
FIORINA

Imprimerie Fiorina S.à.r.l.
Rue du Scex 34 - 1950 Sion
Tél. 027 322 14 60
compo@imprimerie-fiorina.ch
www.imprimerie-fiorina.ch

**La qualité
ce n'est pas qu'une impression**



Remerciements

A nos généreux donateurs

ANONYME

AYMON Pierre-Alain

BALET Philippe

BARMAZ Marcel

BEYTRISON Nicolas

BONVIN Claire-Lise

BONVIN Guy

BOSSEL Jean-Luc

COURTINE Pierre-Yves

CURDY Pascal

CURDY Pierre

FAUCHÈRE Tableaux SA

FOURNIER Hilaire

FOURNIER Jean-François

FROSSARD Michel

HÉRITIER Laurent

JORDAN Charles-André

KIRSTEN Wirth

LAFARGE Roland

MABILLARD Michel

MALLIGAND Gabrielle

MALLIGAND Jean-Pierre

MOREN Jean-Philippe

MÜHLEMANN Jean

PERRUCHOUD Otto

RECORDON François

ROUX Robert

SALVI Sandra

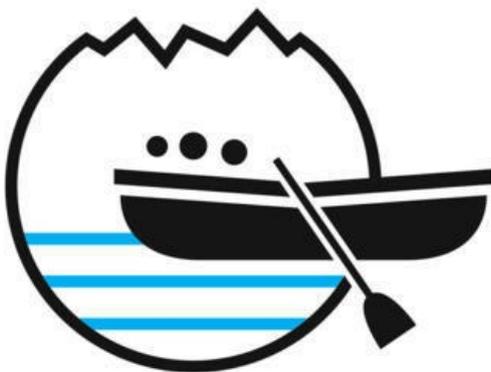
SIERRO Maryse

SULIMARI SA

TERRETTAZ Nicolas

THIERRY Claude

ZENHÄUSERN Nicole



**LAC
SOUTERRAIN
ST LÉONARD**

The logo for ALIGRO features a green square on the left, followed by the word "ALIGRO" in a bold, red, sans-serif font.

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.