



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Les Visages du Valais.

Prénom : Belinda

Nom : Bammatter

Date de naissance : 30.12.1981

Origine : Naters

Métier : Bouchère depuis 23 ans et directrice générale de la boucherie Bammatter à Naters depuis 2016.

A savoir : La boucherie familiale basée à Naters existe depuis près de 40 ans. Sa tradition est perpétuée par Belinda à travers la production entre autres de la viande séchée du Valais IGP et de la viande de moutons nez noir, une race typique du Haut-Valais.

Lieu préféré : La région Blatten-Belalp qui se situe dans le site Alpes suisses Jungfrau-Aletsch inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO pour la beauté de ses paysages et les possibilités infinies d'activités à pratiquer dans la nature comme la traversée de la gorge du Massaschlucht. Longue de 6,5 km, il s'agit de l'une des plus impressionnantes gorges de Suisse.

À Naters, Belinda Bammatter exerce le métier de bouchère dans le respect des traditions.

Belinda Bammatter a suivi les traces de son père Reinhard. Berger, éleveur de moutons nez-noir et boucher, il a lancé l'entreprise familiale à Naters en 1983. Dès ses débuts, la boucherie Bammatter a proposé des spécialités valaisannes traditionnelles, comme la viande séchée du Valais IGP. Elle s'est toutefois distinguée avec une offre hors-du-commun et unique dans la région : la vente de produits à base de mouton nez noir, race typique du Haut-Valais. En 2016, Belinda Bammatter a repris les clés de la boucherie après y avoir travaillé pendant près de 20 ans. Elle est devenue directrice générale tout en gardant la direction prise depuis ses débuts par son père. « J'ai toujours voulu faire ce métier même si cela n'a pas toujours été facile au début en tant que femme », raconte la fille du boucher pour qui la tradition est très importante. « Je propose les mêmes recettes suivant des procédés inchangés. La viande séchée du Valais IGP est, par exemple, toujours séchée pendant 5 à 10 semaines durant les mois d'hiver dans notre vieux raccard valaisan situé à Blatten à 1327 mètres d'altitude. Le séchage à l'air des montagnes valaisannes ainsi que le mélange de sel, d'épices et d'herbes aromatiques qui l'enrobe, lui confèrent un goût typique et authentique », explique cette vraie passionnée de la nature et des animaux. Ce savoir-faire ancestral se transmet de génération en génération depuis environ 1550. À l'époque, les populations valaisannes devaient constituer des réserves de nourriture durables pour affronter les conditions rudes du climat alpin. Chez les Bammatter, ce savoir-faire est entretenu par Belinda et toute sa famille, puisque son père « Reini » et sa mère Trudi, ses frères et sœurs Michael et Vera, ainsi que son compagnon Norbert et ses enfants Esther et Céline, s'affairent pour fabriquer la meilleure viande séchée possible ainsi que d'autres produits valaisans de qualité. Ces délicieux produits sont à découvrir directement dans leur boucherie ou lors d'événements avec leur service traiteur.

[Découvrez plus de photos de Belinda Bammatter](#)



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Prénom : Wendy Lee

Nom de famille : Queen

Date de naissance : 23.01.1981

Origine : Caroline du Sud (USA)

Métier : Professeure à Institut des sciences et ingénierie chimiques à l'École Polytechnique Fédérale de Lausanne (EPFL) à Sion et spécialiste des matériaux inorganiques fonctionnels.

A savoir : L'EPFL Valais-Wallis sur le site de Sion est une jeune institution de recherche reconnue mondialement et dédiée aux domaines de l'énergie, de la chimie verte, de la santé et de l'environnement. Dans douze laboratoires, plus de 200 employés de 43 pays travaillent sur des projets tels que la capture du CO₂ et sa transformation en carburant, le stockage des énergies renouvelables et le développement du photovoltaïques.

Lieu préféré : Plonger dans l'eau chaude d'un bain thermal après une journée de travail est un incontournable, tout particulièrement pendant l'hiver. Et le week-end, rien de mieux que partager un verre entre amis dans une cave de la région pour déguster une des spécialités locales : la Petite Arvine.

La chercheuse américaine Wendy Queen développe une approche innovante pour dépolluer la planète.

Originaire de Caroline du Sud (États-Unis), Wendy Queen habite depuis six ans dans le village de Champlan situé au-dessus de la capitale valaisanne Sion. Après un doctorat en chimie inorganique et plusieurs postdoctorats dans des prestigieuses universités américaines et laboratoires nationaux, elle décroche le Saint Graal en 2015 : une place en tant que chercheuse et professeure au sein de l'EPFL sur le site de Sion. Elle découvre alors le Valais pour la première fois... six semaines avant son déménagement officiel. « Heureusement, j'ai été soutenue par une spécialiste en relocation tout au long du processus. De la recherche d'un logement aux démarches administratives en passant par la manière de faire ses courses, elle m'a aidée à m'acclimater à mon nouveau chez-moi. » Et si le paysage montagneux et les vins valaisans ont rapidement charmé Wendy Queen, l'environnement de travail a également joué un rôle important. « Les ressources humaines et matérielles mises à disposition par l'EPFL sont remarquables. Peu d'institutions dans le monde offrent un cadre de recherche aussi complet et performant. » Mais ce n'est pas tout pour se démarquer en tant que scientifique. « Pour réussir, je pense qu'il faut vraiment croire que l'on va changer le monde », explique-t-elle. A l'heure actuelle, le plus important pour la chercheuse est de trouver une solution pour dépolluer notre planète. « Avec le changement climatique, nous devons chercher de nouvelles technologies pour capter une partie des émissions de CO₂ afin de les reconvertir en énergie. » C'est sur la base de cette réflexion que Wendy Queen et son équipe ont développé un matériau qui agit comme une éponge. Cette poudre est notamment capable de capturer les molécules de CO₂ et de purifier l'eau de métaux lourds. Une révolution dans le milieu scientifique. Mais son quotidien ne se limite toutefois pas uniquement à son laboratoire. « La qualité de vie en Valais est très bonne en comparaison aux États-Unis. Ici, prendre du temps pour soi en-dehors du travail est une évidence », raconte-t-elle. Entre recherches révolutionnaires, promenades avec son chien ou entraînements de baseball, Wendy Queen a trouvé son nouveau chez-soi en Valais.

[Découvrez plus de photos de Wendy Queen](#)



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Prénom : Sandro

Nom : Oggier

Date de naissance : 08.07.1996

Origine : Turtmann

Métier : Employé technique de la Leukerbad Therme

À savoir : Leukerbad (Loèche-les-Bains) attire chaque année des centaines de milliers de visiteurs et les Leukerbad Therme enregistrent jusqu'à 3000 entrées par jour en haute saison.

Lieu préféré : Avec sa cascade d'eau de 42 mètres de haut, la région sauvage et méconnue de Turtmann vaut le détour. C'est l'endroit idéal pour se détendre au plus près de la nature.

Au cœur de Leukerbad (Loèche-les-Bains), le plus grand centre thermal des Alpes.

Leukerbad (Loèche-les-Bains) est un village d'environ 1600 âmes situé à plus de 1400 mètres d'altitude au pied de l'imposant col de la Gemmi. Il s'agit également de la plus importante station thermale des Alpes. Près de 3,9 millions de litres d'eau chaude s'écoulent chaque jour des 65 sources de la région. « La plus chaude d'entre elles grimpe à une température allant jusqu'à 51° C. Il s'agit du plus important phénomène naturel de ce genre en Europe », explique Sandro Oggier, employé de Leukerbad Therme. Âgé de 26 ans, il travaille au cœur même de la station thermale. Sans lui et ses collègues, l'eau des sources de la rivière Dala atteindrait difficilement les bassins dans lesquels se prélassent les baigneurs au rythme des bulles. « Nous sommes trois à travailler sur les installations techniques dans la salle des machines. C'est là que l'eau subit différents traitements. À travers des kilomètres de tuyaux, des filtres et des compteurs, l'eau chaude des bassins qui circule de manière continue, est renouvelée constamment et entretenue correctement », explique-t-il. Hormis la grande qualité de son eau naturelle, la station thermale propose également un ensemble de soins de bien-être. L'un d'entre eux est d'ailleurs un incontournable pour Sandro Oggier : « J'apprécie tout particulièrement me détendre dans le bain de vapeur de la grotte en pierre naturelle. La température se situe à 44° C. Le mieux est d'alterner vapeur d'eau chaude avec bain d'eau froide pour se sentir revigoré et en pleine forme pour la journée ! », rigole-t-il. Et lorsqu'on lui demande quel est le meilleur moment pour en profiter, il répond sans hésiter : « Les bains s'apprécient à n'importe quel moment de la journée. » Aujourd'hui, la réputation de Leukerbad (Loèche-les-Bains) n'est plus à faire.

[Découvrez plus de photos de Sandro Oggier.](#)



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Prénom : Robin

Nom : Dorsaz

Date de naissance : 30.09.1991

Origine : Fully

Métier : Ingénieur agronome

A savoir : Il a lancé le premier site de production de spiruline en Valais. Cette algue aux multiples propriétés nutritives est certifiée marque Valais.

Lieu préféré : Champex-Lac, où sa famille possède un chalet, pour les souvenirs de vacances mais aussi pour les nombreuses activités que la région offre entre le trail, la pêche ou encore la chasse. Il apprécie particulièrement gravir le Catogne, un sommet emblématique de la région qui culmine à 2597 mètres d'altitude.

Robin Dorsaz, l'unique producteur de spiruline valaisanne.

Le Valaisan Robin Dorsaz découvre la spiruline lors d'un cours dans le cadre de son master en système de production durable à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires de Zollikofen à Berne. Professeur de sport et de biologie, le jeune Fulliérain décide de suivre les pas de son père agriculteur et se lance dans un projet insolite : produire de la spiruline en Valais. « Je voulais travailler dans l'agriculture mais avec une idée nouvelle. Dans la famille Dorsaz, on a toujours essayé d'innover avec la production de cépages rares comme le Divico ou avec de nouvelles variétés d'abricot. J'avais envie de produire autre chose que des choux et des carottes », explique Robin Dorsaz. Avant de sauter dans le grand bain, il suit durant trois ans une formation dispensée par la Fédération des Spiruliniers de France. La suite, il ne l'imagine pas ailleurs qu'en Valais et construit, en 2018, sa ferme à spiruline à Saxon. Avec son eau pure et son ensoleillement exceptionnel, le Valais offre les conditions optimales à la culture de cette algue qui capte le CO₂, produit de l'oxygène et nécessite peu d'eau pour se développer. Riche en protéines, en fer, en vitamines et en oligo-éléments, elle se destine à des sportifs d'élites, des personnes souffrant de carence en fer ou même des animaux comme les chevaux de course. En 2020, pour sa première année d'exploitation, Robin Dorsaz a récolté 40 kilos de spiruline qu'il commercialise sous la marque « Spiruline-Valais » avec sa propre entreprise « Plein'R Sàrl ». Le jeune entrepreneur a même obtenu la certification marque Valais, « une sorte d'accomplissement » selon lui, pour son produit innovant, écologique, 100% naturel et 100% valaisan.

[Découvrez plus de photos de Robin Dorsaz.](#)

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 23