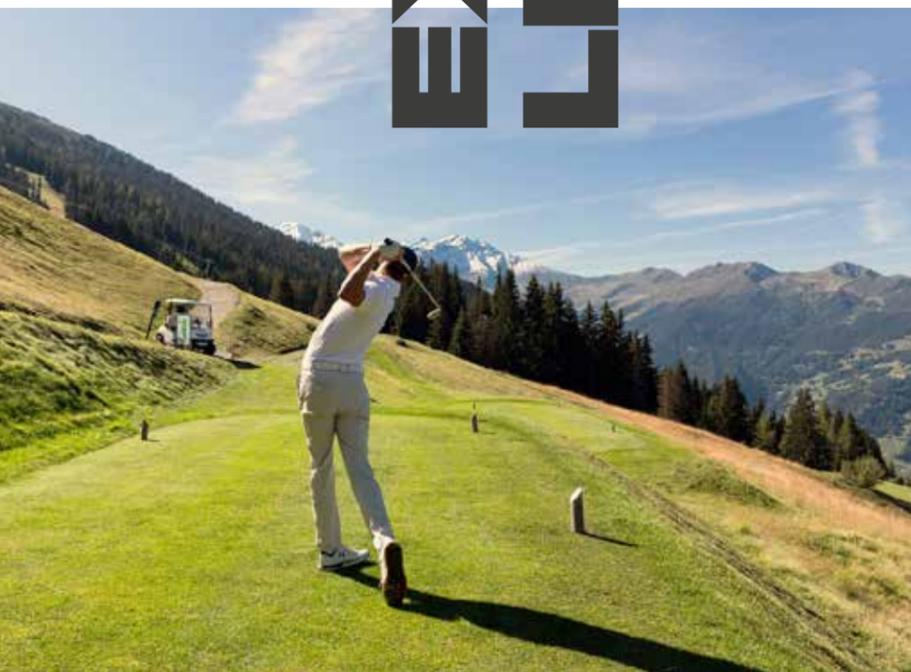


Élue à plusieurs reprises meilleure destination de ski suisse et mondiale, Verbier se doit de cultiver l'excellence. Cette dernière se décline dans tous les domaines : gastronomie et hospitalité, musique et culture, mais aussi dans l'innovation et l'artisanat.

# EXCELLENCE



## RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

Pour le plaisir des papilles, Verbier abrite une large palette de restaurants qui comble les gourmands et les gourmets. Sous la houlette de Sebastiano Lombardi, La Table d'Adrien (16 points au Gault&Millau, 1 étoile Michelin) offre une cuisine gastronomique aux saveurs italiennes. Des saveurs méditerranéennes que l'on retrouve aussi à La Channe (13 points au Gault&Millau), établissement dirigé par Marco Bassi. Au menu du W Kitchen (14 points au Gault&Millau), c'est un voyage culinaire extraordinaire que propose le chef Emiliano Vignoni. À la Grange (14 points au Gault&Millau), le local Thierry Corthay apprête les produits du terroir et de saison alors qu'à la Cordée des Alpes (15 points au Gault&Millau) Romain Maillot laisse parler sa touche de folie dans un cadre élégant.

[www.verbier.ch/restaurants-gastronomiques](http://www.verbier.ch/restaurants-gastronomiques)



## GOLF

Avec 2 parcours, soit 36 trous, Verbier déroule le tapis vert aux amateurs de swing de mai à novembre! Sur le parcours des Esserts (Par 69 de 4'857 mètres de long), connu pour son exigence technique, ses fairways et ses greens très spacieux, les joueurs se laissent inspirer par le décor des massifs montagneux des Combins, du Rogneux et du Mont-Blanc en toile de fond. Jouant avec les obstacles naturels, les nombreux ruisseaux et le relief, le dessin du parcours a été conçu comme une promenade agréable et accessible aux golfeurs de tout âge. Plus accessible, tant par sa situation au centre de la station que par le parcours en lui-même (Pitch and Putt de 18 trous, Par 54), le golf des Moulins est idéal pour les sportifs de tout niveau désireux d'améliorer leur technique.

[www.verbiergolfclub.ch](http://www.verbiergolfclub.ch)

## VERBIER FESTIVAL: 18 JUILLET – 4 AOÛT

Chaque été, depuis plus de 30 ans, les mélomanes du monde entier se retrouvent à Verbier et participent aux échanges entre les grands maîtres de la musique classique et la nouvelle génération d'artistes prometteurs. Pour cette 31<sup>ème</sup> édition qui se tiendra du 18 juillet au 4 août 2024, une multitude de concerts, une pléiade d'artistes et une programmation éclectique attendent les amateurs de musique classique et moins classique.

[www.verbierfestival.com](http://www.verbierfestival.com)



## LA CORDÉE DES ALPES \*\*\*\*\*

Un établissement à l'image de la Suisse! Ambiance détendue, finition soignée, technologie avancée et service discret, voilà les maîtres-mots de ce boutique-hôtel comptant 32 chambres et suites de luxe et 17 appartements haut de gamme. Restaurant de type brasserie chic, bar lounge, salles de séminaire, spa avec piscine, sauna, hammam, jacuzzi et salle de fitness viennent parfaire le tableau pour un séjour de rêve au cœur de Verbier.

[www.kvhotels.com](http://www.kvhotels.com)

## BLUEARK

Basé au Châble, Blue Ark est un pôle d'innovation technologique et un laboratoire. Fondé en 2018, il est spécialisé dans la gestion des ressources naturelles, avec un focus particulier sur la gestion intelligente et numérique de l'eau. Son objectif est d'accélérer l'éclosion et le développement de solutions concrètes et innovantes pour relever les défis du changement climatique, notamment dans le domaine de l'eau. Le projet ODILE en est un exemple concret. Afin d'aider les agriculteurs de montagne, tout un réseau de capteurs a été mis en place pour déterminer si et quand arroser leurs prés. En cas de besoin, des vannes automatiques s'ouvrent. En plus, de leur éviter un travail supplémentaire avec des déplacements superflus, ce système leur fait économiser de l'eau tout en obtenant davantage de fourrage pour leur bétail.

[www.blueark.ch](http://www.blueark.ch)



## SARREYER ET SA COMMUNAUTÉ SLOW FOOD

Direction Sarreyer pour découvrir le travail des membres de la première Communauté Slow Food de Suisse. Au détour d'une ruelle escarpée, on rencontre le chocolatier du village connu pour agrémenter ses créations avec d'insoupçonnables saveurs locales. Un peu plus loin, on arpente le jardin avec la productrice de plantes qui cultive herbes aromatiques et médicinales. En poursuivant jusqu'au moulin, toujours en activité,

on aperçoit la distillerie artisanale où sont produites huiles de massage et liqueurs. En contrebas, on observe les déambulations des vaches et moutons de la ferme des Glariers. Au gré des rencontres, discussions, dégustations, c'est surtout le lien subtil entre l'homme et la nature que l'on découvre à Sarreyer.

[www.sarreyer-decouvertes.ch](http://www.sarreyer-decouvertes.ch)