

# Caprices se met au vert

Le Caprices Festival, qui bat son plein jusqu'au 6 mars à **Crans-Montana**, joue la carte de l'écologie et de la prévention avec succès: le concert de samedi dernier a laissé un site blanc comme neige.

Véronique Ribordy

**C**aprices brandit l'étendard vert d'un festival écologique. Un choix qui n'a rien d'un caprice passager, mais laisse entrevoir une vraie réflexion globale. Le festival s'est entouré de partenaires garants d'une certaine éthique écologique. Le PAES (Plan d'action environnement et santé), et Summit foundation ecotour.ch, déjà partenaire d'une trentaine de manifestations de Suisse sont présents à Crans-Montana pendant le festival.

Le premier signe visible de cette volonté de «*préserver nos montagnes*» a été noté lors du concert d'ouverture sur les pistes de samedi. Pour ce concert gratuit, quelques milliers de

personnes étaient attendues. L'initiative du Caprices festival a été remarquée par tous : les couverts vendus aux buvettes sur la piste étaient consignés, toutes les boissons et les assiettes majorés d'un franc. Chaque utilisateur pouvait récupérer l'argent consigné en rapportant ses gobelets ou son assiette. L'idée a eu un très gros succès. Le soir, le nettoyage de l'enceinte n'a occupé qu'une seule personne pendant une petite heure. Il faut dire que dès que la nouvelle s'était sue, des groupes d'enfants se sont chargés de récupérer les couverts abandonnés par les distraits... On sait aussi que certains ont «fait les poubelles» et se sont fait rembourser jusqu'à 150 francs à la caisse. Les buvettes ont trouvé la parade pour cette fin de semaine afin

de décourager ces abus.

Cette vitrine écologique est issue d'une réflexion élargie. Le Caprices Festival a sa propre commission environnement, dirigée par Samuel Bonvin. Le jeune homme s'est fait conseiller par la Summit Foundation, rôdée dans l'accompagnement des manifestations de ce type. La fondation avait testé le système des couverts consignés pendant le festival de Gurten ou dans les stades de football. La récupération des déchets avec majoration des prix ne fait pas baisser la consommation. Limiter le gaspillage et les déchets, ce n'est pas seulement dans l'environnement naturel des pistes que ça se passe. Pendant le festival, le public teste un projet pilote de rue piétonne lancé

par la PAES. Circuler à pied dans l'enceinte de la station, «*cela augmente la convivialité et répond aux exigences du développement durable*» argumente Samuel Bonvin, le festival a tout à y gagner, la station aussi. Le quasi bouclage du centre, avec sa scène ouverte et gratuite tous les après-midi, et les buvettes qui l'entourent, incitent le public à circuler à pied.

Les organisateurs ont un souci environnemental, mais aussi un souci de prévention. En 2004, dès la première édition, Caprices avait demandé un label Fiesta qui régule la prévention alcool et sida avec la Ligue valaisanne contre la Toxicomanie. Le label est reconduit cette année.

## 65% de billets déjà vendus

■ «*Les seuls facteurs qui pourraient rendre le festival déficitaire, c'est un très mauvais temps pour samedi ou un surcoût inattendu*», estimait David Girod, attaché de presse du festival. Hier après-midi, il annonçait «*d'excellents chiffres*» lors d'une conférence de presse au Régent. Pour le concert de samedi, Caprices estime qu'environ 3400 personnes se sont arrêtées devant la grande scène placée aux Verdets, à la station intermédiaire du télécabine du Grand Signal. Le festival off, c'est-à-dire principalement la scène placée dans la rue piétonne de Crans ainsi que les bars partenaires, a fait le plein tous les jours. L'information est confirmée par plusieurs bars de la station. La vente sur place des billets pour les concerts commençait hier. Pour être rentabilisée, la billetterie doit atteindre 70% de remplissage: soit environ 10 500 billets. Plus de 60% étaient atteints hier avec 9300 billets vendus y compris sur les pistes, dont 7900 pour les scènes au Régent. L'an dernier, 50% des billets avaient été vendus sur place, dans les derniers jours, principalement aux habitants de

la région. Cela laisse bien augurer des ventes de ces derniers jours.

Les meilleures ventes sont, sans surprise, pour la soirée de samedi.

Morcheeba a rempli sa salle à 85%. La soirée de ce soir jeudi était vendue hier à 70% pour la grande scène (Deep Purple), celle de vendredi est pleine à 40% pour Sinclair.

Seul le concert de Texas, dimanche sur les pistes, semble avoir des ventes un peu flottantes, à cause de ce qui semble être un problème de communication. Ce concert sur les pistes sera payant, dans une enceinte fermée qui englobe les bars et l'espace de démonstration des free-stylers. En cas de mauvais temps, le concert sera replié au centre de congrès du Régent: moins de 3000 billets ont été vendus, il reste de la place pour la prélocation.

Hier après-midi, le festival était «*à peu près prêt pour l'ouverture*».

Partout, on débailait, on clouait, on scotchait. Un bar gratuit à l'intérieur du Régent, le Ruban PM Club, est une des nouveautés de ce festival. Les festivaliers off pourront aussi profiter des stands et de la musique du «Village», à l'arrière du Régent, comme l'année précédente.

**Caprices du terroir**

■ 9 restaurateurs emboîtent le pas du Caprices Festival. Pour ces Caprices du terroir 2005, ils font des suggestions gourmandes à base de produits du terroir, jusqu'au 6 mars. Les menus sont composés uniquement avec des produits régionaux. Le Chaudron de l'Hôtel La Prairie s'amuse à décliner la viande séchée: en brunnoise dans la crème d'avoine ou en carpaccio. Le menu est inventif, du beignet au fromage au sabayon au muscat. Le Mont-Paisible n'oublie pas les truites de Lens, le veau d'Hérens ou la louise-bonne pour des menus raffinés. Le Mont-Blanc, Au Feu de bois de l'Aminona, le Restaurant Cry d'Err, le Restaurant Le Casino ont choisi des menus simples et roboratifs: gratins, soupes, polenta ou ragoût, mais toujours avec des produits de la région. La Marquise décline les mets de base, charcuterie et fromage. La boulangerie Tailens met comme l'an dernier le pain de seigle AOC en évidence, et y ajoute quiches, salades et tartes mettant en valeur les fruits et légumes du Valais.