

# RENDEZ-VOUS

EN **VALLÉE D'AOSTE**

ART, CULTURE, SPORTS  
TRADITIONS, LOISIRS  
œNOGASTRONOMIE

AUTOMNE 2021 



N° 28 - SEPTEMBRE-OCTOBRE

[www.rendezvous-vda.it](http://www.rendezvous-vda.it)

## EXPOSITION HORIZONS INTÉRIEURS

Alberto Selvestrel, Alessandra Zucco

## CHÂTEAU D'AYMAVILLES

Vers l'ouverture définitive

## MARCHÉ AU FORT

Saveurs en scène

## CAVE OUVERTES À SAINT-MARTIN

La Vallée d'Aoste est là

## VALPELLINE

Désarpa 2021

## SAGRA DEL MIELE DE CHÂTILLON

Édition 2021 confirmée



© Andrea Zannella



# L'EXCELLENCE ITALIENNE LES MEILLEURS PRODUITS TYPIQUES DE LA VALLÉE D'AOSTE



10000 m<sup>2</sup> - plus de 70000 produits - 43 caisses  
plus de 1000 produits toujours en promotion



## GROS CIDAC

PLUS DE CHOIX

Ipermercato GROS CIDAC s.r.l. Aosta (Italie) - 4, Rue Paravera - [www.groscidac.com](http://www.groscidac.com)





© Moreno Vignolini

*Excusez-moi,  
ça fait combien?*

*Enfanthéâtre*

*Exposition  
Horizons intérieurs*

*Recoins magiques d'Aoste:  
l'Hôtel des États*

*Château d'Aymavilles :  
vers l'ouverture définitive*

*Parcs aventure*

*Deviens citoyen  
scientifique pour le parc*

*Atelier Saint-Ours:  
la pédagogie du MAV  
dans le cloître de Saint-Ours*

*Marché au Fort:  
saveurs en scène*

*Expositions  
autumnales du bétail*

*Valpelline  
La Désarpa 2021  
se prépare*

*Lo Pan Ner 2021*

*Caves ouvertes  
à Saint-Martin*

*La Sagra del Miele  
de Châtillon*

*Le moût  
et le vin en beauté*

*Recette Gourmet*

Avec l'automne, la Vallée d'Aoste se pare de nouvelles couleurs, l'ardeur estivale s'apaise et les promenades aux teintes chaudes deviennent de nouvelles occasions de découvrir le territoire et de ses traditions. Comme toujours, les possibilités ne manquent pas de redécouvrir une montagne plus «calme» sur des sentiers moins battus, sous un soleil tiède et dans des paysages plus nets et contrastés.

Le merveilleux feuillage est un des protagonistes de cette saison suggestive, mais aussi de nombreux événements œnologiques, gastronomiques et traditionnels comme Cantine Aperte à Saint-Martin, la Désarpa de Valpelline, la Sagra del Miele de Châtillon, la Fête transfrontalière des pains des Alpes et les expositions automnales du bétail.

L'abonnement à Rendez-Vous en Vallée d'Aoste est disponible en version numérique gratuite ou en version papier payante. Pour rester informé de toutes nos initiatives éditoriales, rendez-vous à l'adresse [www.rendezvous-vda.it](http://www.rendezvous-vda.it) et suivez notre page officielle sur Facebook.

#### RENDEZ-VOUS EN VALLÉE D'AOSTE

[www.rendezvous-vda.it](http://www.rendezvous-vda.it)  
[redazione@rendezvous-vda.it](mailto:redazione@rendezvous-vda.it)

#### ÉDITION - PUBLICITÉ

Gedirama S.r.l.  
Località Borgnalle 12/A | 11100 Aosta (IT)  
Tél. +39.0165.31.255  
[www.gedirama.it](http://www.gedirama.it)  
[info@gedirama.it](mailto:info@gedirama.it)

#### DIRECTION

Stefania Marchiano  
Tél. +39.347.33.38.828  
[info@rendezvous-vda.it](mailto:info@rendezvous-vda.it)

#### RÉDACTION

Marco Albarello, Estelle Baur, Claudine Brunod,  
Simonetta Padalino, Christel Tillier,  
TurismOK, Moreno Vignolini.

Imprimerie Tipografia Valdostana - Aoste

Reg.ne Trib. Aosta N. 28/07 11/01/08  
Reg.ne R.O.C. N. 35346

# EXCUSEZ-MOI, ÇA FAIT COMBIEN?



par **turismOK**  
MANAGEMENT & MARKETING

Réserver une chambre d'hôtel semble être devenu une négociation à la baisse, un élément singulier dans l'économie des services.

Nous avons appris à chercher le meilleur prix pour un voyage en train, en bateau, en bus, et aussi certainement pour une chambre d'hôtel. Si, pour les premiers, cela se limite à une comparaison, pour la chambre d'hôtel nombreux sont ceux qui tentent le «gros coup» en cherchant un tarif encore plus bas, peut-être en téléphonant directement à l'établissement. Dans une expérience improbable visant à comptabiliser le nombre de personnes ayant l'intention de négocier (comme dans les affaires) le prix d'un billet, il est fort plausible que ce dernier en revienne à être très bas.

En effet, il apparaîtrait plutôt étrange que quelqu'un, face à la billetterie de la gare, affirme, stupéfait: «Pardonnez-moi, mais en ligne j'ai vu que le billet coûtait 10 euros de moins»; c'est étrange, sauf pour une chambre d'hôtel. Nul mal à cela. D'ailleurs dans les dernières années, tout a été tenté pour chercher à éduquer le client afin d'interrompre l'intermédiaire des colosses des réservations d'hôtels en ligne.

Il y a cependant une limite. La limite est celle de la marge dont dispose le tenancier d'hôtel dans sa vente et de la commodité effective qu'il aura à clore une transaction définie. Côté visiteurs, nous ne pouvons donc penser que la convenance de l'hôtelier se limite à la seule réservation directe et créer ainsi un diktat, parce qu'il croit qu'il n'existe pas d'autre solution que d'accepter notre demande. Oui, parce que vous devez savoir que les prix consultés en ligne sont parfois déjà sous-cotés par rapport aux prix «de barème». La difficulté de l'hôtelier à satisfaire ce type de demandes est donc non seulement peu souhaitable, pour les raisons précitées, mais aussi compréhensible.

La marge des hôteliers est en réalité limitée à un peu moins de la valeur de la commission qui lui est demandée par le canal de distribution. Dans chaque cas, l'acquisition d'un nouveau client aura un coup pour le tenancier d'établissement, qu'il provienne des commissions à restituer au distributeur ou qu'il dépende des décomptes effectués pour faciliter les réservations directes. En somme, l'éthique est aussi nécessaire pour réserver une chambre! Réservez (une structure à la fois) de manière responsable!





© Moreno Vignolini

Le bien-être sous toutes ses formes



**Acquatherm**

**ACQUATHERM** Piscines et centres bien-être  
Loc. Les Iles, 2/c Pollein (Ao) - tél. +39 0165.53213

info@acquatherm.it - [www.acquatherm.it](http://www.acquatherm.it)

En collaboration avec **ATELIER d'LUKA**  
ART & WOOD  
[www.atelierdluka.it](http://www.atelierdluka.it)





## ENFANTHÉÂTRE XXE FESTIVAL INTERNATIONAL

© Archive Commune d'Aoste

Après plusieurs années de proposition de la mini-revue « **Pillole di Enfantthéâtre** » articulée en deux / quatre pièces, l'administration municipale d'Aoste a donné le coup d'envoi à l'organisation du festival de théâtre pour enfants « Enfantthéâtre » qui revient dans sa formulation étendue comme XXe édition du **Festival international** du théâtre pour enfants de la ville d'Aoste.

Cette décision restitue à la population d'âge scolaire une initiative qui a contribué, à travers la représentation de centaines de spectacles vivants, au développement culturel de générations d'enfants en les rapprochant du monde du théâtre et en faisant d'eux, dans de nombreux cas, des critiques compétents et passionnés.

L'édition **2021/2022** du festival s'articulera autour de **dix rendez-vous** programmés le samedi après-midi au théâtre Giacosa en novembre 2021 et janvier/ février 2022, auxquels participeront quelques-unes des troupes de théâtre pour enfant les plus célèbres et les plus innovantes du panorama national, ainsi qu'une compagnie valdôtaine.

Parmi les nouveautés de la XXe édition, citons le lancement d'une campagne publicitaire sur les réseaux sociaux en parallèle aux méthodes traditionnelles, la possibilité pour le public de noter les pièces à la fin de chaque représentation en scannant le QR Code de chaque spectacle exposé dans le hall du théâtre et l'introduction, à titre expérimental, du « repas artistico-théâtral » : une prestation qui sera accomplie par une des troupes de théâtre sélectionnées, pendant le déjeuner du vendredi précédant une date du programme, dans une cantine des écoles de la ville.

Source : Bureau de presse Ville d'Aoste



# UN WEEK-END SAVOUREUX DANS LA VALLÉE D'AOSTE

8-9-10 OCTOBRE 2021

par  **adava**  
associazione albergatori & imprese turistiche  
Valle d'Aosta Vallée d'Aoste

Une expérience sous le signe du goût... à ne pas manquer. Deux événements œnogastronomiques du début d'automne dans la Vallée d'Aoste: le **Marché au Fort** à Bard et **Mele Vallée** à Antey-Saint-André.

**Marché au Fort.** Dans le cadre suggestif du bourg médiéval de Bard, le Marché au Fort fait son grand retour: l'événement qui, chaque année, met en vitrine, valorise et promeut les excellences et les productions agricoles du territoire valdôtain. La manifestation, promue par l'Assessorat régional de l'agriculture et des ressources naturelles, par la commune de Bard, par la Chambre Valdôtaine et par le Fort de Bard, étreindra les recoins les plus caractéristiques du bourg au pied du fort historique, samedi 9 et dimanche 10 octobre de 9 h 30 à 18 h.

Les visiteurs et les amateurs de goût pourront rencontrer, sur le marché, les producteurs et acheter les spécialités du terroir. Entre autres, grâce à l'initiative **«Saveurs valdôtaines offertes par la Chambre»**, ils pourront acquérir des **bons pour des produits** d'une valeur de 15 euros pour chaque tranche de 50 euros dépensés auprès des exposants du marché.



© Archive Région Autonome Vallée d'Aoste

**Mele Vallée.** Depuis des années à **Antey-Saint-André**, la pomme est célébrée durant la fête de l'automne, lors d'une véritable apothéose de couleurs, de parfums et de goûts. Encore une fois, durant cette nouvelle édition – qui se déroulera les samedi 9 et dimanche 10 octobre – il sera possible de participer aux différentes dégustations organisées, ou simplement d'acheter directement aux producteurs les pommes et leurs produits dérivés – qui vont des jus aux cosmétiques. Les enfants seront aussi les protagonistes de la fête grâce à des ateliers et animations qui leur seront dédiés sur le thème de la pomme.

**Promotion «Pernotta e verrai premiato» («Passe une nuit et tu seras récompensé»)**

Grâce à la collaboration entre A.D.A.V.A., la Chambre Valdôtaine et l'Office Régional du Tourisme, les visiteurs qui profiteront des séjours proposés par les hôtels participant à l'initiative **«Week-end Gustoso»** en séjournant au moins une nuit – vendredi 8 et/ou samedi 9 octobre – recevront un **kit de bienvenue ainsi qu'une bouteille d'un délicieux vin AOC de la Vallée d'Aoste.**

La réservation du séjour devra être faite directement sur le site officiel de réservations de la Région Vallée d'Aoste: <https://bookingvalledaosta.it/> sur la page «Weekend Gustoso».



VALLEE D'AOSTE

## JAMBON ALLA BRACE DE SAINT-OYEN

LE PREMIER ET UNIQUE  
JAMBON CUIT RÔTI  
DANS UN VRAI FOUR À BOIS

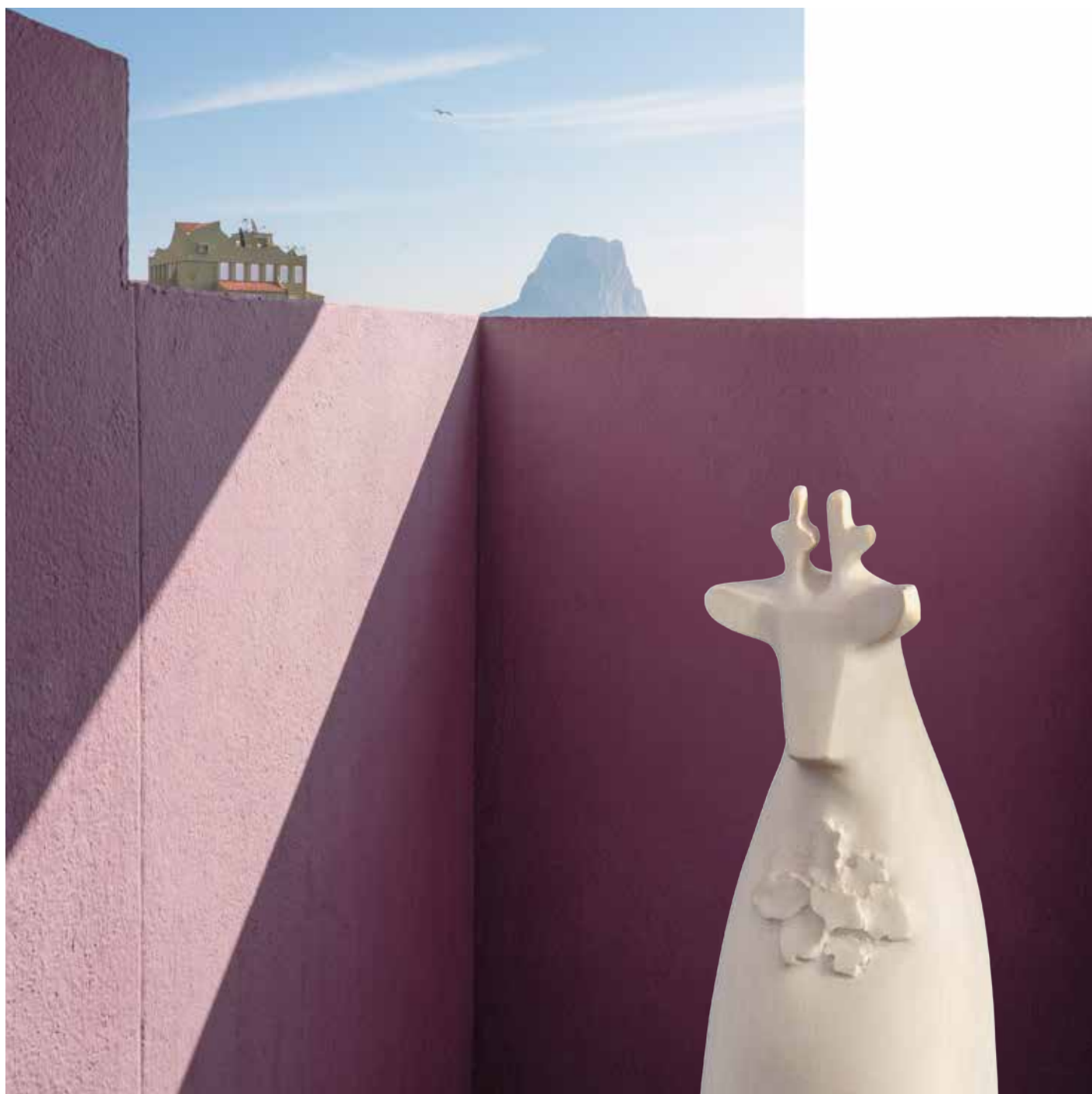
PRODUIT ARTISANAL DU VAL D'AOSTE,  
SELON LA TRADITION, AVEC PASSION  
ET DES MATIÈRES PREMIÈRES DE HAUTE QUALITÉ.

Tél. +39 333 2884420

Stabilimento Loc. Flassin, 2 | 11010 Saint-Rhémy-en-Bosses (Aoste)

[prosciuttificio2473.it](https://prosciuttificio2473.it)





# ALBERTO SELVESTREL ALESSANDRA ZUCCO horizons intérieurs

Salle d'exposition  
**Hôtel des États**  
8, Place Chanoux  
**Aoste**

**10 juillet - 3 octobre 2021**

**Horaires** mardi - dimanche  
10-13 | 14-18  
Entrée libre







Maternité: deux chevaux 2019, peinture sur érable

## ALBERTO SELVESTREL, ALESSANDRA ZUCCO. HORIZONS INTÉRIEURS

**Jusqu'au 3 octobre 2021** est ouverte au public, dans la salle de l'**Hôtel des États d'Aoste**, l'exposition *Horizons intérieurs* des artistes Alberto Selvestrel et Alessandra Zucco.

Réalisée par la structure Expositions et promotion de l'identité culturelle et organisée par **Daria Jorioz**, elle constitue un projet inédit qui propose, côte à côte, les clichés suggestifs du jeune Alberto Selvestrel et les œuvres de la sculptrice valdôtaine Alessandra Zucco.

Fruit de l'observation de lieux traversés par la lumière, les **photos d'Alberto Selvestrel** révèlent une approche qui ne laisse rien au hasard et qui saisit à la fois les géométries imprévues des ombres et le dialogue avec la nature des volumes architecturaux, pour composer des images raffinées et proches de l'abstraction.

C'est la conception créative d'**Alessandra Zucco** qui confère à ses délicates **sculptures** un caractère distinct. La linéarité des formes lui permet de réaliser des œuvres qui possèdent une grâce essentielle. L'érable, son bois de prédilection, est devenu pour elle un vecteur d'expression personnel, mais même en travaillant le noyer, elle parvient à une synthèse formelle efficace.

L'exposition est assortie d'un **catalogue bilingue italien-français**, qui réunit les images de toutes les œuvres exposées. Publié par la Tipografia Valdostana, il est en vente sur place, au prix de 15 euros.

**Horaire d'ouverture** : du mardi au dimanche, de 10h à 13h et de 14h à 18h. L'exposition, dont l'**entrée est gratuite**, est ouverte jusqu'au 3 octobre 2021.

Source: R.A.V.A. Assessorat Culture, Tourisme, Sports et Commerce, bureau des activités d'exposition et de promotion de l'identité culturelle.

Serie Dialogues



Pour tout renseignement  
complémentaire:

T. +39.0165.275937

u-mostre@regione.vda.it

Hôtel des États

8, place Chanoux - Aoste

T. +39.0165.300552

[www.regione.vda.it](http://www.regione.vda.it)



Letters

TROSSELLO  
GIOIELLERIE DAL 1897

Aosta - Courmayeur



Designal.

**Boutique**  
**100% DutyFree**  
Achetez hors TVA !

Pour les citoyens résidents  
en dehors de l'UE.  
Achat minimum 155€.

Venez nous rendre visite  
pour plus d'informations  
sur le service !

50, rue De Tillier - Aoste (IT)  
T +39 0165.44007



# RECOINS MAGIQUES D'AOSTE: L'HÔTEL DES ÉTATS

par Simonetta Padalino

En déambulant par la ville, nous avons déjà rencontré et évoqué la **place Émile Chanoux**, le «salon» ou bon quartier d'**Aoste**, immanquable lorsqu'on arpente les rues du centre. C'est là que se dresse la mairie et, sur la gauche en en observant la façade, sur le côté occidental, se trouve l'édifice historique de **l'Hôtel des Etats**, aujourd'hui unique et prestigieux siège d'**expositions temporaires**, principalement de photographie et d'art moderne, comportant également des références et des thématiques culturelles du domaine local.

Actuellement et jusqu'au 3 octobre 2021, on peut y découvrir l'exposition **Alberto Selvestrel, Alessandra Zucco. Orizzonti interiori**. L'exposition, réalisée par la Struttura Attività espositiva e promozione identità culturale (activités d'exposition et promotion de l'identité culturelle), et gérée par Daria Joriz, propose un projet inédit qui rapproche les images du jeune Alberto Selvestrel et les œuvres de la sculptrice valdôtaine Alessandra Zucco.

L'Hôtel des Etats fut construit entre 1725 et 1730, d'après un projet de l'ingénieur Felice Gastaldi, alors que le premier étage du palais fut ajouté durant l'époque napoléonienne, devenant le siège du tribunal.

L'Hôtel des Etats était le lieu de rassemblement hebdomadaire du **Conseil des Commis**, organe du gouvernement qui avait autorité en matière d'imposition, de santé et d'ordre public pour le duché d'Aoste. Il se réunissait dans la salle à l'est de l'édifice équipée d'une grande cheminée. Le lieu accueillait, entre autres, les réunions de **l'assemblée des Etats généraux** qui était constituée des représentants des trois ordres de la société de l'Ancien Régime: la noblesse, le clergé et le tiers état.





# CHÂTEAU D'AYMAVILLES: VERS L'OUVERTURE DÉFINITIVE

*par Christel Tillier*

L'attente des visiteurs va bientôt prendre fin: le château d'Aymavilles, fermé depuis des années pour des travaux de restauration, va enfin rouvrir ses portes au grand public. Dans une vallée riche en **culture**, un autre bien historique sera restitué à sa population et à son territoire d'appartenance pour intégrer le circuit des biens culturels visitables de la région et compléter le riche patrimoine culturel de la Vallée d'Aoste, **terre de châteaux**.

Situé au cœur d'un territoire habité depuis l'Antiquité, dans une position clairement visible au sommet d'une terrasse naturelle et aujourd'hui entouré de vignes, le château, ancienne forteresse médiévale et résidence aristocratique du XVIII<sup>e</sup> siècle, abrite des siècles d'histoire.



Les ajouts du quinzième siècle, dont les quatre tours d'angle puissantes sont une expression, et les modifications substantielles apportées au dix-huitième siècle recèlent le noyau originel du château formé par un donjon crénelé dont des traces subsistent.

Les différentes étapes du développement seront visibles grâce aux opérations de restauration et à l'analyse archéologique et seront racontées, et en partie affichées, par le nouveau parcours de visite. Le **parcours muséal** s'articulera sur quatre niveaux selon un fil conducteur thématique basé sur l'histoire des familles qui se sont succédé au château.

Le cœur de l'aménagement sera la collection, riche et structurée, de l'**Académie Saint-Anselme**, une *société savante* créée en 1855 dans l'intention de promouvoir la recherche et l'étude des sources historiques valdôtaines et de protéger son patrimoine archéologique et artistique. Cette collection éclectique sera l'occasion de raconter l'histoire du collectionnisme du dix-neuvième siècle et en particulier celle liée à un personnage, le comte **Vittorio Cacherano della Rocca Challant** qui, de la résidence dont il était propriétaire, avait fait au fil des années le siège d'une galerie et d'un musée varié, aujourd'hui dispersé.

Deux histoires qui s'enchevêtrent et qui sont le symbole de l'époque moderne, d'un collectionnisme qui a acquis, au cours du dix-neuvième siècle, une dimension publique croissante, jetant les bases de certains musées actuels.

Dans le grenier, un espace extrêmement suggestif, une riche installation **multimédia** complètera le parcours avec des reconstitutions et des illustrations liées à l'histoire du château. Il suffira de lever les yeux pour être stupéfaits ... l'ouverture est imminente!



© Stefano Venturini | Archive Région Autonome Vallée d'Aoste

## LA SCELTA VINCENTE PER I TUOI COMBUSTIBILI



**BOFFA**  
Combustibili  
e c. SNC

**LA SALLE - Reg. Santa Barbara, 3**  
**T. 0165.860183 - info@boffacombustibili.it**  
**f boffacombustibili - www.boffacombustibili.it**

**COMMERCIO COMBUSTIBILI**  
**GAS - ENERGIA ELETTRICA**

# 14

## VOILÀ UNE PÉRIODE DE DEUX ANS «MONDIALE»

par Marco Albarello

Je vous écris de retour de la plus grande compétition de trail au monde, l'UTMB: 130 000 personnes passionnées, un événement extraordinaire qui a impliqué, durant toutes ces années, trois nations et trois peuples amis.

Nous, dans la vallée, avons hâte de faire redémarrer les événements, hivernaux et estivaux, pour les années à venir. L'événement princier qui nous verra nous associer sera constitué des épreuves de la coupe du monde de **ski alpin** (en 2023), du Petit Cervin à Cervinia. Quatre compétitions, féminines et masculines, au début de la saison, les plus longues au monde, en collaboration avec les cousins de Zermatt. Une nouveauté pour la FIS qui a pris sous son aile les deux organisations italienne et suisse. Il s'agira d'un événement unique en son genre et d'une vitrine importante pour nos entreprises et notre région.

Nous saurons assurément la jouer fine, ce qui arrive toujours, au pied de la Gran Becca. Assigné comme

championnat mondial de longue distance, le **Tor du Rutor** fera sensation, comme toujours, et attirera encore plus de passionnés de peau de phoque, après le splendide objectif obtenu par la discipline, intégrée au programme olympique Milan-Cortina 2026.

En ce qui concerne les **événements estivaux**, nous serons certainement encore plus actifs sur les trails, et surtout sur l'**UTMB** qui, à partir de l'année prochaine, sera inscrit dans le «world tour», un championnat mondial absolu de la spécialité. Pour parler de tennis, à Courmayeur auront lieu les **WTA femmes** avec la participation des tennismen les plus fortes du classement mondial.

De son côté, l'**escrime** sera en scène au mois de juin, à Courmayeur toujours, lors des **Campionati Italiani Assoluti** traditionnels, pour les personnes en situation de handicap, et pour les maîtres des trois armes, comprenant un rassemblement collégial de la fédération nationale, ainsi qu'un clin d'œil au Centre fédéral permanent. 4000 athlètes avec, en cheffe de file, la fantastique **Bebe Vio**, récente protagoniste de l'énigme humano-sportive.

On travaille à faire revenir le Tour d'Italie de cyclisme sur route, avec une étape d'arrivée et une étape de départ, et de mettre en lumière le dossier présenté au patron du Tour de France il y a deux ans, avec une collaboration transfrontalière par étapes, entre l'Italie comme cheffe de file, la France et la Suisse, projet ambitieux qui a plu à Prudhomme.

Tant de pain sur la planche pour notre vallée, avec des événements sportifs en tous genres, pour faire en sorte de pouvoir confronter, si ce n'est à armes égales







© Stefano Jeantet

au moins avec des gants blancs, le Trentino Alto Adige, notre concurrent, qui chaque année organise des compétitions de coupe du monde hivernales de différentes spécialités, avec les championnats du monde et ceux européens.

Nous n'abandonnons jamais, nous sommes la **Vallée d'Aoste**, petite mais au grand cœur ouvert à tous. Exception, savoir, professionnalisme, courage, territoires uniques, nous sommes tout cela à la fois.

A plus.

**IMPRIMEZ [EN ITALIE]  
VOS LIVRES  
EN UN INSTANT !**



- Impression OFFSET et DIGITALE de haute qualité
- Vérification des fichiers et optimisation des images incluses
- Livraison dans la journée



TIPOGRAFIA VALDOSTANA

5, Av. du Père Laurent - 11100 Aosta - ITALIA  
Tél. : +39 0165 239559 E-mail : [office@tipvaldostana.it](mailto:office@tipvaldostana.it)  
[www.tipografiavaldostana.com](http://www.tipografiavaldostana.com)





## PARCS AVENTURE: ÉMOTIONS ALTERNATIVES ET DIVERTISSEMENT

par Moreno Vignolini

Sauter d'un arbre à l'autre à travers des parcours aventureux progressifs, assuré par un câble d'acier, goûtant à l'ivresse des hauteurs tout en sécurité et en se mettant à l'épreuve entre chaque plateforme, reliées entre elles par des ponts népalais, tyroliennes, échelles flottantes, troncs instables, lianes et filets.

Telle est l'expérience qu'offrent les **parcs aventure** dans la Vallée d'Aoste, tous divers et variés, qui rencontrent toujours plus de succès auprès des enfants, des jeunes et des adultes, mais aussi auprès des entreprises, pour leurs sorties de boîte. Parmi tous ceux présents dans la vallée, il y a le parc aventure Mont Blanc à **Pré-Saint-Didier**, sur la route qui mène à La Thuile. Il offre un splendide panorama sur la chaîne du Mont Blanc qui encadre ce parc créé au milieu de

la nature, dans une belle forêt avec, non loin de là, la terrasse panoramique sur la vallée sous-jacente et des passages au-dessus du gouffre à donner des frissons aux plus audacieux.

Au pied du **Cervin**, on peut découvrir le parc aventure «La Borna dou Djouas», à Antey-Saint-André, avec lui aussi comme principal protagoniste le bois et les parcours pour tous, d'altitudes et de difficultés diverses. Dans le parc se trouvent 60 différents postes progressifs pour alterner entre équilibre et audace, le tout garanti avec qualité et sécurité. **Champoluc** offre également une belle promenade sur les arbres grâce à 2 parcours différenciables selon l'habileté de chacun, dont les hauteurs vont de 2 à 12 mètres. Un parcours acrobatique avec 30 activités formées de plateformes,





© Parc Aventure Mont Blanc - Ph. Moreno Vignolini

ponts et échelles en tous genre qui relient les arbres entre eux.

A **Fontainemore**, dans la Vallée du Lys, le parc aventure dédié aux enfants dès 3 ans propose 40 différentes activités suspendues, 5 parcours avec 45 jeux/activités, d'altitudes et de difficultés différentes. Il y a aussi le **Pila Adventure Park**, dans la com-

mune de Gressan, ainsi que le parc «Le Gordze du Terré», à **Val-savarenche**, parmi les rives escarpées et rocheuses d'un canyon du torrent Savara. Ce parc aventure en canyon, par ses caractéristiques techniques, est presque unique en Italie, mêlant le canyoning et l'escalade.

Dans la **Valpelline**, dans la commune de Bionaz, le Rebel Park vous attend, un parc aventure récemment construit, dont la caractéristique principale est son positionnement: une crête suggestive et panoramique. Ses tyroliennes, longues de 120 mètres et hautes de 30 mètres, vous feront imaginer comment se sentent les aigles, là-haut.

Avant de vous essayer à ces grandes aventures, il convient de suivre un rapide cours auprès des parcs durant lesquels les participants apprennent certaines manœuvres fondamentales avec les câbles, ainsi que les règles de sécurité. Les parcs aventures sont un moyen alternatif de s'émouvoir; venez les découvrir dans le Val d'Aoste.



© Rebel Park de Valpelline - Ph. Daniele Pieiller

Choisis **Ottica Rosa**  
Lunettes de soleil,  
de sport et de vue  
Verres et montures  
des meilleures marques

Large choix et possibilité  
de personnaliser tes lunettes préférées.



**OTTICA ROSA**

AOSTE | Av. du Conseil des Commis, 7 | ☎ +39.0165.44.416 | 🌐 Ottica Rosa Aosta



## DEVIENS CITOYEN SCIENTIFIQUE POUR LE PARC



© Bureau de presse Parc National du Grand Paradis - Andrea Virgilio

Chacun de nous peut contribuer lui-même aux activités de recherches à l'intérieur du **Parc national du Grand Paradis**, en tenant des rapports utiles pour mettre à jour les données de la faune, dont un référencement particulier du suivi de la biodiversité animale dans l'environnement alpin.

Celui ou celle qui se trouve à se promener par les sentiers de la zone protégée, mais aussi celui qui travaille et vit aux confins du parc, peut signaler les espèces animales qu'il rencontre; les données recueillies seront validées par les chercheurs qui pourront ainsi augmenter leurs connaissances sur la faune du parc et les utiliser pour constituer la base des recherches à venir. La signalisation sera effectuée à travers **iNaturalist**,

**list**, une application gratuite qui permet de partager les observations de n'importe quelle espèce avec le reste de la communauté des personnes inscrites. Une sorte de réseau social de la nature.

Sur le site et sur l'application est activé le projet dédié à la science citoyenne (citizen science) au sein du parc, auquel tout un chacun peut adhérer en quelques simples clics: chercher le projet «Citizen Science Parco Nazionale Gran Paradiso» et cliquer sur «Unisciti al progetto» («rejoins le projet»), cliquer sur «Aggiungi Osservazione» («ajoute des observations»), télécharger la photo, les coordonnées et les autres champs demandés en fonction de l'espèce que l'on souhaite signaler, et enfin, dans la catégorie «Progetti», entrer **«Citizen Science Parco Nazionale Gran Paradiso»**.

Si vous ne connaissez pas le nom de l'espèce que vous souhaitez signaler, il suffit que la photo de l'animal soit nette et ce seront les membres de la communauté d'iNaturalist qui l'identifieront à votre place!

Toutes les informations et les instructions sont disponibles sur le site **[www.pngp.it/citizen-science](http://www.pngp.it/citizen-science)**. L'initiative est possible grâce au projet Biodiv'ALP-PROBIODIV, pour préserver la biodiversité et les écosystèmes.



© Bureau de presse Parc National du Grand Paradis - Andrea Virgilio

Source: Bureau de presse Parc National du Grand Paradis - Andrea Virgilio



## 24<sup>E</sup> GRAN PARADISO FILM FESTIVAL: UNE ÉDITION À OSCAR

La 24<sup>e</sup> édition du Gran Paradiso Film Festival, une édition «de haute intensité» qui a attiré plus de **18 000 personnes** dans les différents lieux de projection et en ligne, s'est achevée à Cogne le 13 août. Lors de 18 jours de programmation, 80 projections en salle, 150 heures de streaming, elle a reçu 10 personnalités importantes sur les plans national et international lors de conférences et 571 membres du jury du public.

Durant la cérémonie de remise des prix, le **Stambecco d'Oro**, d'une valeur de 3 000 euros, décerné par le jury du public, a été attribué à «**My Octopus Teacher**» de Pippa Ehrlich et James Reed. Sélectionné pour participer au Gran Paradiso Film Festival en novembre de l'année dernière, ce film a remporté ensuite l'Oscar 2021 du meilleur documentaire.

«Cette édition a été incroyablement longue, intense et

riche en signification», a déclaré la directrice artistique du Festival **Luisa Vuillermoz**, «après un an et demi difficile, le festival est redevenu le lieu où redécouvrir le plaisir de la rencontre et de la confrontation. Il n'existe pas de vaccin pour arrêter la crise écologique et climatique désormais évidente pour tous, mais l'engagement collectif pourra changer les choses, notamment en suivant l'exemple de réalisateurs comme Pippa Ehrlich avec son *My Octopus Teacher*. Le GPFF est une fenêtre extraordinaire pour contempler le monde naturel mais il est aussi une excellente plateforme pour le défendre!»

Le GPFF continuera samedi 9 octobre avec un événement s'inscrivant dans le cadre du festival du développement durable promu par l'ASviS où, avec l'acteur énergétique CVA, on parlera d'énergies vertes et de développement durable du territoire.

Source : Bureau de communication Fondation Grand Paradis



## ATELIER SAINT-OURS: LA PÉDAGOGIE DU MAV DANS LE CLOÎTRE DE SAINT-OURS

Le musée de l'artisanat valdôtain de tradition (MAV) a ouvert un nouveau centre de vulgarisation et de pédagogie consacré à l'artisanat au cœur de la ville d'Aoste: l'Atelier Saint-Ours.

Cet **espace éducatif**, aménagé dans le cloître de l'église de Saint Pierre et Saint Ours, propose de nombreuses activités pédagogiques pour les écoles et les familles dans l'objectif de rapprocher les plus jeunes de l'artisanat à travers des activités créatives et manuelles.

L'activité pédagogique pour les familles a démarré pendant l'été 2021 et a rencontré un grand succès auprès du public. Mais les ateliers pédagogiques de l'Atelier Saint-Ours ne s'arrêtent pas avec l'été, ils s'étendent sur toute l'année dans l'objectif de faire de ce lieu un pôle culturel permanent consacré à l'artisanat.

À partir du mois de septembre, le nouvel espace pédagogique propose un riche programme d'activités, non seulement aux familles, mais aussi aux écoles tous degrés confondus, qui pourront retrouver la qualité de l'offre éducative du MAV au cœur de la ville d'Aoste. L'offre pédagogique destinée aux écoles est déjà disponible à l'adresse [www.lartisana.vda.it/didattica-scuole](http://www.lartisana.vda.it/didattica-scuole). Naturellement, outre les activités proposées, l'équipe pédagogique est à la disposition des écoles pour la création de parcours éducatifs sur mesure en collaboration avec les enseignants.

*Source : Service communication IVAT*

Pour plus d'informations

**Atelier Saint-Ours c/o**  
**Collegiata dei Santi Pietro e Orso**  
11100 Aoste (AO)  
[museo@lartisana.vda.it](mailto:museo@lartisana.vda.it)  
[www.lartisana.vda.it](http://www.lartisana.vda.it)







André Maurice  
LA FABBRICA  
DEL CASHMERE

À PRIX D'USINE

MANTEAU  
Peau de mouton  
réversible  
~~€ 2.029,00~~  
**€ 990,00**

## FB AURUM AOSTA PORTE FIÈREMENT TON AUTOMNE

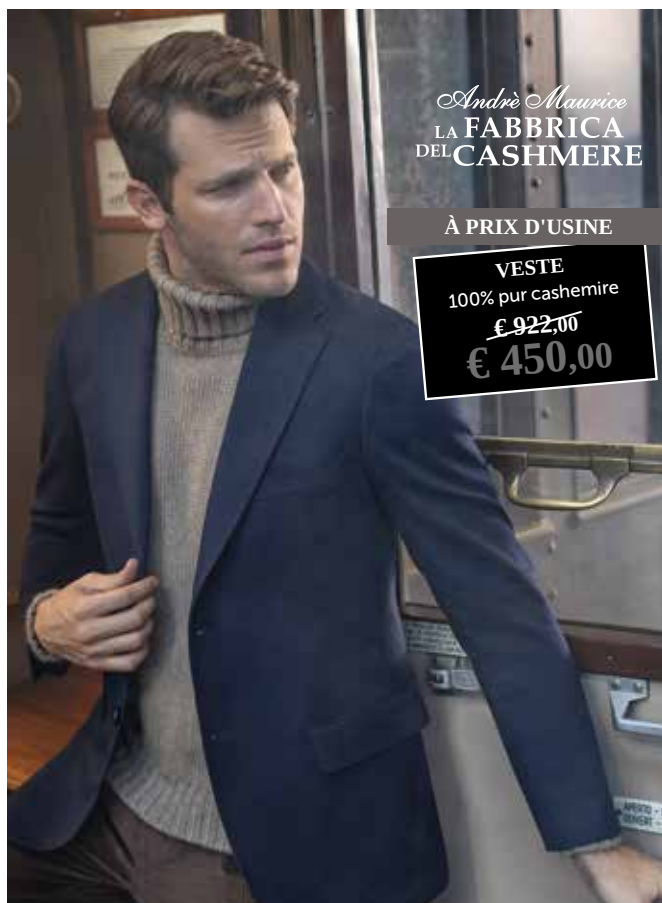
A l'intérieur du **Store FB Aurum d'Aoste** prennent aussi place les doudounes DUVETICA. Produit artisanal de très haute qualité qui se distingue par sa doublure, réalisée à base de plumes d'oies grises originaires de la région du Périgord. On peut y trouver, entre autres, **des marques prestigieuses** à endosser quel que soit le lieu, ou l'occasion. Pour la mer, la montagne ou la ville.

Crée ton style avec nous!

[www.facebook.com/AurumAosta](https://www.facebook.com/AurumAosta)  

Où la mode se parfume d'histoire. Dans un splendide palais du XVII<sup>e</sup> siècle, sur la via de Tillier n°12 à Aoste, on trouve la collection automne-hiver 2020/21. Des produits d'excellence vendus à prix d'usine. **Des vêtements en cachemire**, réalisés avec des fils de première qualité, créés directement dans la **fabrique André Maurice**.

Le **Store FB Aurum** peut se targuer d'un personnel qualifié qui vous accompagnera, en vous conseillant dans le choix de vos achats. La **collection féminine** est exposée dans l'élégant étage supérieur, alors que celle **masculine** est immergée dans les ruines archéologiques romaines situées au sous-sol.



André Maurice  
LA FABBRICA  
DEL CASHMERE

À PRIX D'USINE

VESTE  
100% pur cachemire  
~~€ 922,00~~  
**€ 450,00**



NEW COLLECTION  
Cashmere Ultralight  
MADE IN ITALY

À PRIX D'USINE

~~€ 200,00~~  
**€ 99,00**

**FB AURUM**  
S T O R E

12, RUE DE TILLIER | AOSTE | TEL +39 0165 264183 - 44037



## MARCHÉ AU FORT: SAVEURS EN SCÈNE

par Stefania Marchiano

Deux journées à la découverte des excellences de l'œnogastronomie valdôtaine: **samedi 9 et dimanche 10 octobre 2021.**

L'événement se tiendra comme toujours entre les murs suggestifs du bourg médiéval et du Fort de Bard. Il s'agit de la revue œnogastronomique la plus importante dédiée aux produits agroalimentaires traditionnels AOP et AOC, ainsi qu'aux spécialités de la table de la région du Val d'Aoste.

L'accès à l'événement est **gratuit** à partir de **8 h 30 et jusqu'à 18 h 30**. Les visiteurs pourront rencontrer sur le marché les producteurs et acheter les spécialités du terroir. Ils seront également invités à des dégustations et à des parcours guidés.

Cette édition respectera toutes les prescriptions qui découlent de l'urgence sanitaire liée au Covid-19, en particulier en ce qui concerne les aires dédiées aux exposants, avec des flux contingentés de visiteurs, de façon à garantir tout à la fois la sécurité maximale des producteurs/exposants et des visiteurs.

Pour plus d'information  
[www.lovevda.it](http://www.lovevda.it)  
[www.fortedibard.it](http://www.fortedibard.it)

© Andrea Guermani







© Archive AREV

## EXPOSITIONS AUTOMNALES DU BÉTAIL

### FOIRES ET MARCHÉS RÉGIONAUX

- + Marché concours des vaches de race valdôtaine  
mardi 5 octobre | Arena Croix-Noire Aoste
- + **Marché concours taureaux et taurillons de la race valdôtaine et concours national du livre généalogique des vaches de race valdôtaine «Reina dou Lace»**  
mardi 9 novembre | Arena Croix -Noire Aoste

### FOIRES LOCALES DU BÉTAIL

- + 5 septembre | Saint-Barthélemy
- + 11 septembre | Saint-Rhémy-en-Bosses
- + 14 septembre | Ayas
- + 19 septembre | Valpelline
- + 25 septembre | Brusson
- + 6 octobre | Saint-Pierre
- + 18 octobre | Donnas
- + 12 et 24 novembre | Pont-Saint-Martin

Téléchargez l'**affiche officielle** des manifestations.

Pour plus d'informations:  
[www.arev.it](http://www.arev.it)



par la rédaction RV

Avec l'automne, les rendez-vous traditionnels organisés par l'AREV (Association régionale des éleveurs valdôtains) en relation avec les manifestations zootechniques, font leur retour avec ponctualité: Expositions automnales, Foires et marchés régionaux et Foires locales du bétail.

Voici la liste des rendez-vous des mois d'**octobre** et **novembre** à ne pas manquer:

### EXPOSITIONS AUTOMNALES 2021

- + Unité des Communes Grand-Combin  
mercredi 13 octobre à Bionaz
- + Unité des Communes Mont-Cervin  
jeudi 14 octobre à Torgnon
- + Unité des Communes Mont-Emilius Foire du bétail  
mardi 26 octobre | Arena Croix-Noire Aoste
- + Unité des Communes Valdigne-Mont Blanc  
mercredi 27 octobre | Morgex
- + Unité des Communes Grand-Paradis  
jeudi 28 octobre | Sarre
- + Unité des Communes Evançon Foire du bétail  
samedi 6 novembre | Verrès
- + **Concours régional des espèces ovines et caprines et concours de chèvres laitières**  
dimanche 14 novembre | Arena Croix-Noire Aoste

# VALPELLINE LA DÉSARPA 2021 SE PRÉPARE

par Stefania Marchiano

Une **tradition** qui est aussi une fête magnifique, aimée de tous: la descente dans la vallée des troupeaux de vaches au terme d'un été passé dans les alpages. Un défilé suggestif qui représente également un moment fondamental pour la communauté de la Valpelline qui, de fin septembre à début octobre, célèbre de cette manière le dur travail et la fatigue de ses éleveurs.

Participez vous aussi à cet événement important et découvrez pourquoi la tête des animaux est ornée de merveilleux «**bosquets**» aux couleurs éclatantes. Laissez-vous transporter par le son des cloches dans une dimension aussi nouvelle qu'authentique et sincère que celle de la Valpelline.

La nature décide du bon moment et l'homme interprète la volonté des vaches pour descendre dans la vallée avec elles, accompagnant le **cortège festif** sur des routes de transhumance transmises de génération en génération. Ce sont les vaches qui battent la mesure et rythment les moments d'un **événement unique** qui se répète depuis des siècles, mais qui n'est jamais pareil.

**Vous souhaitez suivre le cortège?** Ne manquez pas l'occasion de le faire, vous pouvez partir des alpages ou attendre les troupeaux au point d'arrivée. **Participer** à l'événement de la Désarpa 2021 est possible sur **réservation** à l'adresse mail: [info@valpellineallseason.it](mailto:info@valpellineallseason.it)

Découvrez toutes les **dates de 2021** et le monde magique de la **Valpelline** en vous rendant à l'adresse [www.valpellineallseason.it](http://www.valpellineallseason.it)



SCAN ME





Choisir la Valpelline signifie s'offrir des vacances sous le signe de la détente. Les opérateurs et leurs structures sont toujours prêts à recevoir dans un pur style alpin: bien-être, gastronomie, relax et la découverte d'un territoire riche en traditions et en histoire.

L'initiative **Valpelline All Season** a été menée à bien avec le soutien de l'Union Européenne à travers le fonds FEADER (Fonds européen agricole pour le développement rural).

© Archive Valpelline All Season



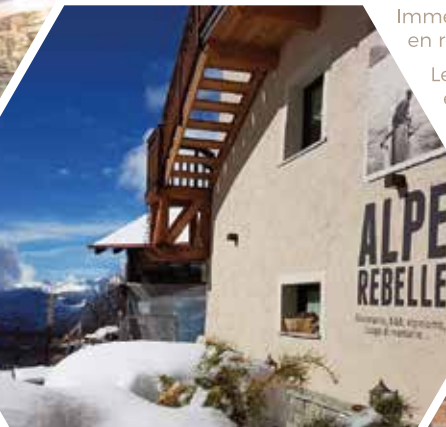
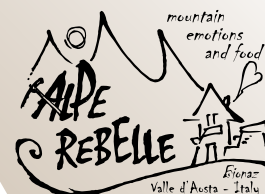
#### Restaurant de montagne, B&B, alpinisme et lieu de mémoire

Immersion dans la nature alpine, en respect avec l'environnement.

Le contexte idéal pour des excursions et des moments de détente.

Cuisine typique avec des produits locaux issus du marché équitable et solidaire.

Ilenia et Daniele Pieiller... vous attendent !



BIONAZ - Chez-Chenoux,1

+39 347 03 30 713

+39 0165 73 09 41

info@alperebelle.com  
www.alperebelle.com





## LO PAN NER 2021: LA FÊTE EST POUR BIENTÔT

© Archive Région Autonome  
Vallée d'Aoste - B.R.E.L.

par Stefania Marchiano

On travaille sans répit, mais avec responsabilité et dans le plus grand respect des règles, à la VI<sup>e</sup> édition de la **Fête transfrontalière** Lo Pan Ner - I Pani delle Alpi (Le pain noir - Les pains des Alpes).

Les **2 et 3 octobre**, les fours des villages s'allumeront dans la **Vallée d'Aoste**. On pourra ainsi goûter et acheter du pain noir traditionnel fraîchement cuit et vivre des événements et de bons moments sous le signe de la convivialité, de la cordialité et du plaisir.

La première édition de Lo Pan Ner a été organisée dans la Vallée d'Aoste en 2015 grâce aux financements octroyés dans le cadre du programme de coopération territoriale transfrontalière Italie-Suisse (Alcotra) dans le but de valoriser un savoir-faire et d'en garantir la diffusion.

La rumeur de l'événement a rapidement dépassé les frontières régionales et suscité l'intérêt de la **Lombardie** et du Val Poschiavo dans le canton des Grisons en **Suisse**, partenaires de la région autonome Vallée d'Aoste dans le cadre de projets communautaires.

De 2017 à ce jour, le réseau de régions et pays participants s'est renforcé et élargi en accueillant la région **Piémont** pour l'Italie, le Parc des Bauges pour la France, l'Upper Gorenjska pour la **Slovénie** et l'Upper Bavaria pour l'**Allemagne**.

Le **programme** détaillé de l'édition 2021 est sur le point d'être terminé et sera rapidement disponible, parallèlement à une foule d'idées et de contenus intéressants, sur le site officiel de l'événement **www.lopanner.com** et sur la page officielle Facebook <https://www.facebook.com/lopannerfesta>.



© Archive Région Autonome Vallée d'Aoste - B.R.E.L.





© M. Kaharlytskyi

## CAVES OUVERTES À SAINT-MARTIN

par Simonetta Padalino

Dimanche **14 novembre 2021** et pour la première fois en **Vallée d'Aoste**. «*Nell'estate di San Martino si spilla la botte e si assaggia il vino*» («Pendant l'été, à Saint-Martin, on pique le tonneau et on goûte le vin»), le traditionnel rendez-vous automnal du **Movimento Turismo del Vino** débarque aussi dans le Val d'Aoste.

L'année dernière également, la **VIVAL** – Association de Viticulteurs Valdôtains - qui adhèrent au mouvement et qui, dans le Val d'Aoste, organisent l'événement - avait voulu inscrire au calendrier la manifestation qui, malheureusement, n'avait pas pu se faire, à cause de la pandémie. Cette année, confiants dans l'idée que la situation sera meilleure, et galvanisés par un bel été de succès avec **Vini in Vigna**, les viticulteurs valdôtains rouvrent les caves au grand public, pour partager avec tant de passionnés la joie de goûter exceptionnellement les vins de la dernière vendange, mais pas seulement.

Cantine Aperte a San Martino se tiendra dans toute l'Italie du samedi 6 au dimanche 14 novembre 2021, sous différentes modalités selon la région. La Vallée d'Aoste sera l'actrice principale avec ses caves et ses vins, le **dimanche 14 novembre**. Les protagonistes indiscutables seront les vins, ceux des précédents millésimes, mais surtout les nouveaux, messagers d'une nouvelle année, qui entreront en commerce durant les premiers jours de novembre et qui seront bus au plus tôt au printemps suivant.

L'esprit est toujours celui de l'accueil des caves, où les passionnés d'œnologie pourront découvrir les «secrets» des **vignerons** bien contents de se raconter et fiers de faire déguster leurs **excellences**.

Pour de plus amples informations, visitez [www.vivalvda.it](http://www.vivalvda.it) ou consultez la page Facebook VIVAL <https://www.facebook.com/vivalvda>

SCAN ME





# Maison JERUSEL GIDIO

Salles de bain | Carrelage | Poêle à bois et granulés

Tout pour  
la décoration et  
l'aménagement



Des salles  
de bain,  
des saunas  
et des espaces  
bien-être



Poêles  
Thermo-cheminées  
Thermo-poêles  
Mixtes Bois/Pellets



Bois/Pellets à  
fonctionnement  
automatique  
gasoil-gaz

## SALLES DE BAIN GRAND CHOIX



### VALLÉE D'AOSTE

#### AYMAVILLES

26, rue Folliex  
tél. (+39) 0165 90 22 94

#### VERRÈS

139, rue Circonvallazione  
tél. (+39) 0125 92 10 08



### SUISSE

#### MARTIGNY

Dépôt: Rue du Chable Bêt, 22  
Service après-vente  
Monsieur Ducomin Daniel  
Monthey + 41.078.8454416

[info@jerusel.it](mailto:info@jerusel.it) | [www.jerusel.it](http://www.jerusel.it)

# NOUS EXPÉDITIONS PARTOUT DANS LE MONDE!



## MAIL BOXES ETC.®

Aosta, rue Chambéry 143

Tél. 0165.230180 - 0165.610032



# PRODUITS TRADITIONNELS: LES MIELS



© Bermix Studio

par Simonetta Padalino

Parmi les produits agroalimentaires traditionnels valdôtains, hormis la charcuterie, les fromages et les nombreuses douceurs cuites au four ou à boire, il y a le miel. Ou plutôt les miels. Dans les PAT (produits agroalimentaires traditionnels), on compte **le miel de rhododendron, le miel de fleurs et le miel de châtaignier**, qui diffèrent en couleur et en saveur, mais qui sont tous trois délicieux. Dans le Val d'Aoste, il existe une grande tradition apicole. On trouve ainsi des traces de la production du «**nectar des dieux**» dans certains actes notariés de 1200, qui attestent de la location de ruches. Le miel est riche en nutriments et présente des propriétés antibactériennes, anti-inflammatoires, décongestionnantes et cholagogues.

## Le miel de rhododendron

Il se récolte durant l'été à une altitude comprise entre 1600 et 2000 mètres, proche des bois avoisinants et des prairies de haute montagne, c'est pourquoi on l'appelle «le miel des glaciers». Il est délicat, doux et a un arôme floral et fruité.

## Le miel de fleurs

Ce miel est le résultat de la récolte des nectars de différentes espèces botaniques. Le miel de fleurs de montagne valdôtain est celui qui est majoritairement produit; sa couleur et son goût varient selon les millésimes. Il est idéal en cuisine et en accompagnement du lard d'Arnad AOP.

## Le miel de châtaignier

Il est principalement recueilli en moyenne et basse vallée d'Aoste, où se trouvent les châtaigniers. Ce miel a une couleur foncée et un goût complexe, légèrement amer et chaud. Il a une telle valeur nutritive qu'il est idéal pour ceux qui ont besoin d'un tonifiant naturel.



© Mariana Ibanez



30

Sagra  
del  
Miele  
e dei suoi derivati



© Archive Commune Châtillon - Virginia Neyroz

## LA SAGRA DEL MIELE DE CHÂTILLON

*par Claudine Brunod*

Le nectar des dieux, protagoniste de la Sagra del Miele de Châtillon

Le dernier week-end d'octobre, les 30 et 31, le **précieux nectar divin** devient l'acteur principal d'une foire qui a désormais plus de dix ans et qui transforme le bourg de Châtillon, à l'embouchure de la vallée du Cervin, en **une ruche de stands et de vitrines** teintes en jaune, orange et noir. La manifestation célèbre cet élixir de longue vie qui, au cours des siècles, a accompagné l'Homme, lui donnant force et énergie. «Rosée céleste» ou «salive des étoiles», telles sont certains des épithètes avec lesquels les philosophes et poètes comme Aristote et Virgile ont défini ce précieux aliment, encore recherché et apprécié de nos jours pour ses bénéfices sur la santé.

Au cours de ces deux journées, **Châtillon devient la fleur qui, avec son nectar, attire les visiteurs gourmands, fascinés par les abeilles ou passionnés d'apiculture**. Dans la rue centrale du bourg, véritable «route du miel», les producteurs de toute la région exposent, vendent et racontent les divers types de miels, du classique miel de fleurs aux plus particuliers miels de pissenlit, châtaignier et rhododendron, mais ils proposent aussi différentes spécialités à base de miel sans oublier de nombreux objets artisanaux sur le thème.



© Archive Commune Châtillon - Virginia Neyroz





© Archive Commune Châtillon - Virginia Neyroz

L'événement, organisé par l'administration communale en collaboration avec l'Assessorat de l'agriculture et l'Association du syndicat d'apiculture de la Vallée d'Aoste, est en outre l'occasion de **récompenser les meilleurs miels de l'année** ainsi que d'accueillir, chaque année, une autre ville du miel. Cette année, Asolo, candidate pour la «capitale de la culture 2024», sera présente à Châtillon et servira de stimulant pour une confrontation fructueuse avec une autre réalité, celle de continuer à assurer la qualité de production de ce produit, fierté de l'œnogastronomie régionale.

La foire de Châtillon a, entre autres, la tâche de clore l'agenda annuel des rendez-vous nationaux dédiés à ce nectar sucré et propose diverses activités adressées aux enfants et aux adultes: **des visites guidées à la découverte de la vie des précieux insectes** – fondamentaux pour notre planète – mais aussi **des rendez-vous culturels avec la lecture de contes et de poésies sur le miel**.

En passant de Pablo Neruda à Giovanni Pascoli, Shakespeare et Montale, le miel adoucira l'entrée dans l'automne de tous ceux qui voudront s'emparer de pots de douceur pour affronter l'hiver.



© Archive Commune Châtillon - Virginia Neyroz



## LE MOÛT ET LE VIN EN BEAUTÉ

*par Simonetta Padalino*

Que le vin, bu avec modération, fasse du bien à la **santé**, cela est désormais reconnu, parce qu'il est riche en polyphénols, aussi appelés «**vitamine P**», un groupe de substances naturelles hétérogènes dont les effets sont positifs sur la santé humaine.

Il fait du bien à la santé, mais aussi à la **peau**, lui donnant tonicité et élasticité. Le vin n'est pas le seul à avoir ces propriétés bénéfiques; ses «déchets» aussi, comme le moût, les pépins, les pelures, les feuilles, qui sont **un allié** important pour notre corps.







© La Source

I.P. Même dans le **Val d'Aoste**, certaines entreprises ont créé leur ligne cosmétique. Pour l'œno-agritourisme **La Source** de **Saint-Pierre**, la ligne, en vente directement dans l'entreprise, complète l'expérience touristique rurale immergée dans la culture œnologique locale.

Le **kit d'articles gratuits** qui se trouve dans les chambres de cette véritable wine farm – dans laquelle l'odeur du vieux bois se fonde à la saveur du raisin travaillé avec les meilleures techniques œnologiques – est obtenu à partir du marc de raisin du **Cornalin** de l'exploitation, un cépage à baies rouges dont le **parfum** vous conquerra.

La **vinothérapie** exploite les propriétés antioxydantes, détoxifiantes et tonifiantes du raisin, au profit d'une peau plus belle et lumineuse. Les feuilles de vigne, le raisin et le moût atténuent le vieillissement de la peau et favorisent la microcirculation cutanée. Des lignes **cosmétiques** sont nées grâce à la vinothérapie, dédiées à la thématique ainsi qu'au monde du spa, où il est possible de plonger véritablement dans des piscines de vin ou de se faire faire un massage à base de produits spécifiques.

Le premier spa de vinothérapie est né dans la zone de Bordeaux, en France, en 1999, sur une idée de Mathilde

Cathiard Thomas, fille de viticulteurs, qui commença à élaborer des crèmes et des cosmétiques à base de **raisin, de pépins de raisin et de feuilles de vigne**, même si les premiers à en avoir compris les bénéfices étaient les Grecs et les Romains, dans l'Antiquité déjà.

Avec le vin et ses dérivés, il est possible de créer des lotions corporelles, des produits de douche, des crèmes pour le visage, des savons pour les mains, du baume à lèvres, du démaquillant pour les yeux, en somme tout ce qui ne manque jamais à la trousse de toilette d'une femme.



**Agritourisme • Chambres et restaurant  
Productions de vins de montagne**

**Saint-Pierre - Tél. +39.0165.903669 - lasource.it**





## RECETTE GOURMET

en collaboration avec AREV



Saviez-vous que la viande valdôtaine se prête parfaitement à la préparation de délicieux plats?

© Archivio AREV

## RAGOÛT DE VACHE VALDÔTAINE

### Ingrédients de base

- 1 kg de viande de vache rigoureusement valdôtaine
- 2,5 l de bouillon de bœuf
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 céleri-branché
- 1 verre de vin rouge
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 1 brin de romarin
- 1 brin de thym
- 3 feuilles de sauge
- Du poivre noir et du sel

Le ragoût est un plat cuisiné dans de nombreux pays. Pour certains, c'est un plat traditionnel. Sa longue cuisson permet l'utilisation de morceaux de viande pour la rendre **tendre et goûteuse**.

Les variations peuvent être nombreuses: avec ou sans tomates, avec patates et pois, il n'existe pas une recette codifiée, mais la **cuisson est fondamentale**; la viande doit être rissolée à feu moyen. Ensuite, on ajoute d'éventuels légumes, puis les liquides. S'ensuit une cuisson à feu doux avec le couvercle.

Commencez par préparer le bouillon de viande. Emincez les légumes. Ficelez les herbes ensemble et taillez la viande en petits cubes. Réchauffez le beurre et l'huile et, à peine le fond sera-t-il chaud, ajoutez-y le hachis de céleri, de carotte et d'oignon, et laissez les saveurs s'épanouir pendant une dizaine de minutes à feu doux.


Ajoutez la viande. Montez le feu pendant une dizaine de minutes, de manière à bien la saisir. Ajustez le goût avec du sel et du poivre, saupoudrez de farine, puis laissez-la griller pendant quelques minutes, en mélangeant régulièrement.

Déglacez avec le vin rouge, en le laissant s'évaporer. Ajoutez les herbes et le bouillon chaud. Mettez le couvercle et laissez cuire à feu moyen pendant au moins deux heures, en mélangeant de temps à autre et en ajoutant du bouillon, si nécessaire. Accompagnez de polenta fumante.

Découvrez où trouver la viande valdôtaine

[www.arev.it](http://www.arev.it)

 Carne Valdostana

 @carnevaldostana



# DELTA PNEUMATICI

## DEPUIS VINTG ANS EN VALLÉE D'AOSTE



### SERVICE PNEUS ET JANTES

- Alignement de roues
- Stockage de pneus
- Jantes
- Remplacement de pneus
- Pneus motos
- Installation de pneus

### SERVICE VOITURE

- Changement d'huile
- Batteries
- Amortisseurs
- Diagnostic systèmes électriques
- Climatiseurs
- Assainissement voiture
- Embrayages
- Freins
- Petite mécanique
- Voiture de remplacement
- Essuie-glaces
- Bon de garantie



**IN BUONE MANI**

[euromaster-pneumatici.it](http://euromaster-pneumatici.it)

**DELTA PNEUMATICI**

Rue de Paris, 218\B

11100 Aoste

Tél. 0165.55.18.19

📍 Delta Pneumatici

[www.deltapneumatici.it](http://www.deltapneumatici.it)

*André Maurice*  
**LA FABBRICA  
DEL CASHMERE**

**  PRIX D'USINE**



**MANTEAU**  
100% pur cachemire  
~~  1004,00~~  
**  490,00**



**ÉCHARPE**  
100% pur cachemire  
avec col en renard  
~~  717,00~~  
**  350,00**



**MANTEAU**  
100% pur cachemire  
~~  1004,00~~  
**  490,00**

**FB AURUM**  
S T O R E

12, RUE DE TILLIER | AOSTE | TEL +39 0165 264183 - 44037

[aosta@fbaurum.com](mailto:aosta@fbaurum.com)

