


RENDEZ-VOUS

EN VALLÉE D'AOSTE

ART, CULTURE, SPORTS
TRADITIONS, LOISIRS
CENOGASTRONOMIE

ÉTÉ 2022 

   N° 33 - JUILLET-AOÛT

www.rendezvous-vda.it

EXPOSITIONS: CHÂTEAUX GAMBA,
FORT DE BARD ET...

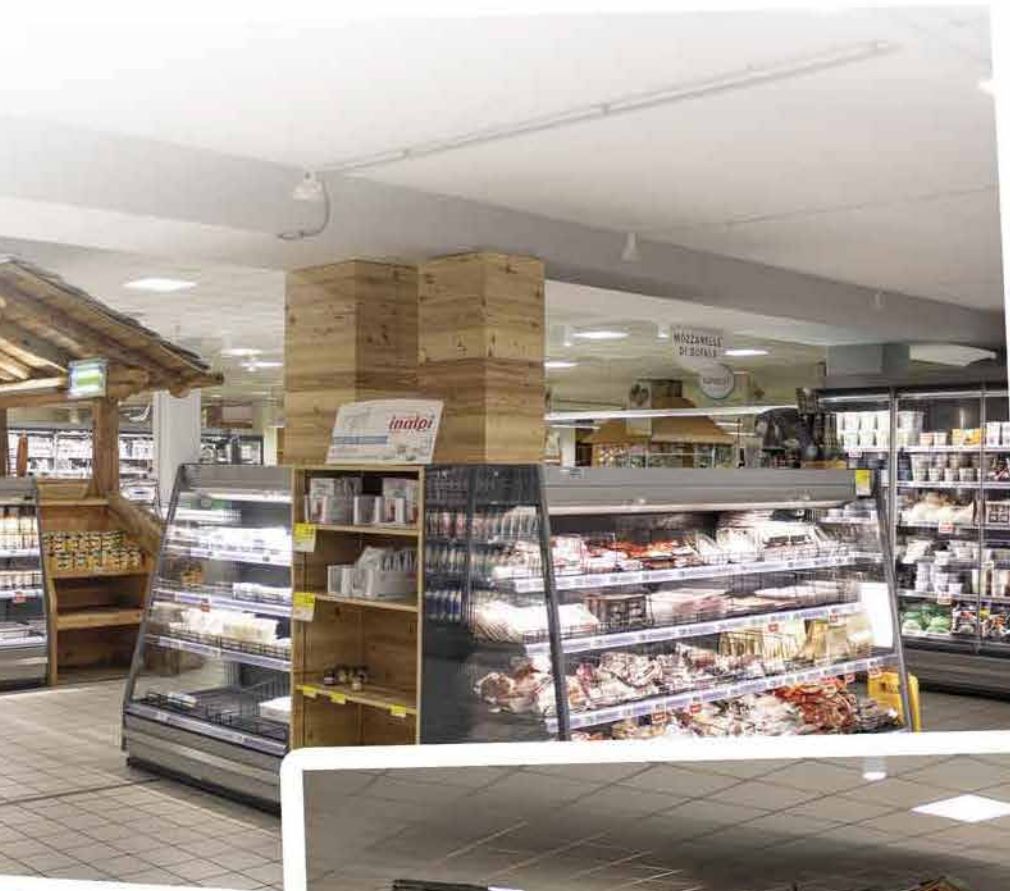
CULTURÉTÉ: CHÂTEAUX NUITS,
ARCHÉO ÉTÉ, «ESTATE IN GAMBA»

SLOW TOURISME À CHAMOIS,
LA MAGDELEINE ET VALPELLINE

ÉVÉNEMENTS CENOGASTRONOMIQUES
ET TRADITIONNELS

© Archives région autonome Vallée d'Aoste

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



10000 m² - plus de 70000 produits - 43 caisses
plus de 1000 produits toujours en promotion



GROS CIDAC

PLUS DE CHOIX



© Archives région autonome Vallée d'Aoste

<i>Système touristique et changement climatique</i>	1		
		<i>Exposition: «La dernière Guerre de Mario Schifano 1988-1998»</i>	7
<i>Culturété</i>	3		
		<i>L'été au Fort</i>	11
<i>Andrea Zannella en exposition</i>	2		
		<i>Recoins magiques d'Aoste: la Piazza Roncas</i>	15
<i>Slow tourisme à la Magdeleine et Chamois</i>	3		
		<i>Alpe Rebelle Zenta</i>	20
<i>Torgnon, capitale alpine de l'équitation</i>	2		
		<i>100 anni e cento ancora</i>	24
<i>XXV^e Gran Paradiso Film Festival</i>	5		
		<i>Été 2022 dans le Parc du Mont Avic</i>	26
<i>La journée de l'amitié valaisanne</i>	27		
		<i>Des chiens et des hommes à Barryland</i>	28
<i>Alpes Ouverts 2022</i>	31		
		<i>Les mots du goût: safran</i>	35
<i>Note di Bleu</i>	33		
		<i>Recette gourmet</i>	38

Nous sommes fiers de vous présenter un numéro de Rendez-Vous en Vallée d'Aoste qui veut rendre au mieux hommage à l'été valdôtain: un été véritablement riche en événements et manifestations, qui s'adressent à un très large panel de publics. Tous les goûts et tous les âges sauront s'en satisfaire.

Art, sport, traditions, œnogastronomie... Chacun de ces secteurs sera valorisé durant les mois de juillet et d'août, par des événements et des manifestations; certains d'entre eux sont historiques, d'autres des nouveau-nés, mais tous sont liés à l'intention commune de valoriser au maximum la Vallée d'Aoste, son territoire, sa culture, ses produits, ses traditions, ses excellences...

Et, pour la première fois à l'intérieur de ce magazine, vous trouverez aussi un encart «Spécial Valais»: deux pages d'approfondissement dédiées à une belle réalité qui se trouve en Suisse, à quelques pas des frontières avec la Vallée d'Aoste. De quoi s'agit-il? Il ne vous reste plus qu'à le découvrir en feuilletant la revue.

Bonne lecture!

RENDEZ-VOUS EN VALLÉE D'AOSTE

www.rendezvous-vda.it
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
info@gedirama.it

DIRECTION

Stefania Marchiano
Tél. +39.347.33.38.828
info@rendezvous-vda.it

RÉDACTION

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

Imprimerie Berrino Printer Srl – société Benefit

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

SYSTÈME TOURISTIQUE ET CHANGEMENT CLIMATIQUE: UNE OFFRE À REPENSER

par **turismOK**TM
MANAGEMENT & MARKETING

Affronter le changement climatique soudain: voilà un défi qui doit aussi être relevé dans le secteur touristique. Réflexions et pistes d'intervention sur la situation valdôtaine.

Le changement est un processus progressif qui part d'un objet spécifique et a une influence sur différents domaines. La révolution technologique en est un exemple pragmatique. Il n'est pas inhabituel de ressentir une impression de découragement et/ou de rejet face à une transformation (qu'elle soit positive ou négative), parce que celle-ci nous mène hors de notre zone de confort. Qu'est-il alors nécessaire de faire? Expérimenter la nouvelle situation, la comprendre et l'intégrer de façon à se sentir à l'aise.

Récemment, nous avons vécu un grand changement dû à la pandémie. L'arrivée du Covid-19 a révolutionné notre façon de vivre, pour la société tout entière, mais aussi pour l'offre touristique. Il a fallu s'adapter. Ce qui a contribué à rendre difficile son acceptation, ce fut l'élément de surprise qui nous a tous portés à un premier refus initial, puis à une frustration conséquente. Il n'est pas possible de dire, au contraire, que l'élément de surprise est présent dans le **changement climatique**; depuis quelques années maintenant, il a commencé à se manifester de manière toujours plus drastique et incisive. Quelle en est la conséquence? Sans doute avons-nous commencé à prendre en considération le phénomène avec une plus grande attention. Dès lors, il est aussi important, dans le domaine touristique, d'étudier et de définir les stratégies d'action de façon à agir rapidement et à être prêt face à ces conséquences.

Un rapport de l'ARPA Valle d'Aoste estime que d'ici 2050, il y aura une augmentation de 1,5 degré durant la période estivale, et une élévation qui variera entre



4,5 et 3 degrés durant la saison hivernale. Par ailleurs, la quantité de neige au sol diminuera de 40 à 60%. Ces données entraîneront comme conséquence indirecte un **changement drastique dans l'offre touristique de montagne**. Comment réagir, donc, à un changement progressif et constant que l'on ne peut pas contrôler? Considérons certaines pistes de réflexion sur le tourisme local.

Dans la Vallée d'Aoste, les grandes vagues touristiques se divisent en deux saisons: l'hiver et l'été. Si nous voulons examiner une marge encore plus étroite, prenons en considération les mois qui s'écoulent de décembre à février et de juillet à août: ainsi l'on passe d'un pic de présences à pratiquement un «épuiement» touristique. Cela reflète, de la façon la plus banale, le prototype du site de montagne dans lequel l'hiver correspond au froid et l'été au chaud. Cependant, les choses sont en train de changer. Si nous pensons à l'augmentation continue des températures, nous trouvons aujourd'hui des personnes qui ne cherchent plus seulement le soleil, mais plutôt un lieu où se rafraîchir et, pourquoi pas, où travailler, peut-être au contact de la nature (presque 90% des entreprises prévoient de poursuivre le télétravail après la pandémie). Tel est donc l'aspect sur lequel intervenir: reformuler l'offre, en la diversifiant et en repensant son caractère saisonnier. Les pistes de ski valdôtaines (et non valdôtaines, d'ailleurs) sont en fait en bonne partie à risque, selon leur conception historique, précisément en raison de la forte augmentation des températures.



Les exemples des **conséquences de ces changements** en œuvre sont assez évidents, mais ils se répercutent dans de multiples situations, même imperceptibles. Par exemple, si jusqu'à aujourd'hui il n'était pas nécessaire de bénéficier d'air conditionné dans les chambres d'hôtel, avec l'augmentation des températures, cette nécessité se fera ressentir et deviendra, pour le touriste, une valeur ajoutée de plus dans le choix de la structure dans laquelle loger. A cela s'ajoutera la révision de la période d'ouverture de ces structures, qui pourraient prendre en considération des ouvertures prolongées et plus continues, même

en altitude (pour les refuges de haute montagne, par exemple). Les tarifs eux-mêmes devront être en mesure d'être remodelés en fonction des nouvelles circonstances et, peut-être, les calendriers scolaires devront être définitivement repensés.

Le changement sera graduel, mais une entière révision du système d'offre touristique s'impose dès à présent, comme celle de ses services et des publics-cibles auxquels une destination s'adresse. Il convient ensuite de repenser l'utilisation des infrastructures et, surtout, de créer une gestion capable de définir des «plans B».

© Archives région autonome Vallée d'Aoste

Maison JERUSEL GIDIO

Salles de bain | Carrelage
Poêle à bois et granulés



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) 078 845 44 16

info@jerusel.it | www.jerusel.it



- 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

L'ULTIMA

GUERRA

M A R I O S C H I F A N O

1988

1998

UNE EXPOSITION DE CASA TESTORI PROPOSÉE PAR DAVIDE DALL'OMBRA

22 JUIN 2022

25 SEPTEMBRE 2022



CASTELLO GAMBA CHÂTILLON, (VALLE D'AOSTA) +39.0196.683252 INFO.CASTELLOGAMBA@REGIONE.VDA.IT WWW.CASTELLOGAMBA.VDA.IT



© Archives région autonome Vallée d'Aoste



© Archives région autonome Vallée d'Aoste

«LA DERNIÈRE GUERRE DE MARIO SCHIFANO 1988-1998»

Mario Schifano (1934-1998), l'un des plus grands artistes internationaux du XXe siècle, est présent au **Château Gamba de Châtillon** à travers cinq de ses œuvres, qui sont exposées dans le cadre de la collection permanente du **Musée d'art moderne et contemporain** de la Vallée d'Aoste et qui constituent un précieux témoignage de la période que le peintre a passée en Vallée d'Aoste, entre février et mars 1988, à peindre des dizaines de tableaux dans l'atelier aménagé pour lui au sein de l'ancien couvent Saint-Bénin, en vue de l'exposition «Mario Schifano, Verde fisico» organisée à la Tour Fromage, entre le 30 avril et le 24 juillet 1988.

Pour inaugurer la saison estivale, **du 22 juin au 25 septembre 2022**, le château Gamba propose au public une grande initiative consacrée à cet artiste: «La dernière guerre de Mario Schifano 1988-1998», dont le point de départ est justement le séjour du peintre dans notre région.

Née d'un projet de Casa Testori et dirigée par Davide Dall'Ombra, cette exposition met en lumière les dix dernières années du parcours artistique de Schifano: de sa résidence artistique en Vallée d'Aoste, en 1988, à sa mort, en 1998. Une décennie unique durant laquelle l'artiste a lutté corps à corps avec la peinture, et fortement marquée par les médias, ainsi que par la télévision, qui a constitué pour Schifano une source d'inspiration intarissable, une fenêtre ouverte sur le monde et les actualités: c'est durant cette période qu'ont été créées plusieurs œuvres fondamentales et monumentales, consacrées à la guerre du Golfe, comme *Tearful* (En larmes, 1990) ou *Sorrisi scomparsi* (1991).

Elles sont présentées ici avec des compositions formées de plus de 1300 photos retouchées par le peintre, entre la fin des années 1980 et le début des années 1990, ainsi qu'avec un portrait insolite d'Emilio Mazzoli (1994-1995), galeriste de confiance de Schifano et personnage clé pour comprendre l'extraordinaire parcours créatif de cet immense artiste.

Sources: Assessorat des biens culturels, du tourisme, des sports et du commerce
Sursintendance pour les biens et les activités culturelles
Région autonome Vallée d'Aoste



© Archives région autonome Vallée d'Aoste



© Archives région autonome Vallée d'Aoste

CULTURÉTÉ 2022

Dans la Vallée d'Aoste, qui dit «été» dit «Culturété»: la série d'événements désormais connue et attendue, qui se tiendra en juillet et août 2022 dans de nombreux sites culturels de la Vallée d'Aoste. Des châteaux, des sites archéologiques et des musées deviendront les scènes suggestives pour des formes particulières de loisirs. La revue, riche et variée, s'articule autour de cinq sections: **Châteaux Nuits**, **Archéo Eté**, **Storie per gioco**, **Estate in Gamba** et **Château d'Aymavilles**.

La première, **Châteaux Nuits**, transforme les huit châteaux de propriété régionale en principaux protagonistes d'itinéraires nocturnes fascinants, à travers les symboles, précisément, et les formes.



© Archives région autonome Vallée d'Aoste



© Archives région autonome Vallée d'Aoste

Le puissant symbole qui accompagnera le public lors des **soirées dédiées à l'Ulysses de James Joyce** – dont on fête cette année le centenaire de la publication – sera tout autre. A l'intérieur du mystérieux **cryptoportique du forum** de l'Aoste romaine: le méandre. Ces soirées s'inséreront parmi les initiatives d'**Archéo Été**: visites, promenades et expériences littéraires dans l'Aoste romaine.

Des actions organisées pour les grands mais aussi pour les petits, à l'instar des *Storie per Gioco*, composées de parcours didactiques et d'ateliers étudiés spécifiquement pour les enfants de 6 à 12 ans. Des thématiques archéologiques déclinées pour les enfants et les familles au MAR-Musée archéologique régional et, durant l'unique mois d'août, sur l'aire mégalithique d'Aoste.

Le programme d'**Estate in Gamba** est décidément riche puisqu'il accueille une importante série d'activités pour s'aventurer dans les expressions artistiques du Château Gamba, musée d'art moderne et contemporain de la Vallée d'Aoste. En plus des nombreux rendez-vous parallèles à l'exposition dédiée à Mario Schifano et articulés entre peinture et cinéma, se distingue en particulier la soirée du jeudi 21 juillet, quand sortira *l'Orbita* de Massimo Uberti, artiste de la lumière polyvalent et de renommée internationale.

Mais l'été de Culturété n'est pas encore fini. Juillet et août seront en fait deux mois intenses, également pour le dernier né du réseau des châteaux régionaux: le **Château d'Aymavilles**. Musique, danse et contes d'une autre époque accentueront les atmosphères magiques de cette demeure médiévo-baroque du XIX^e siècle, nichée au cœur des vignes.

Enfin, il est impossible de manquer une «fête de la mi-été» dans le somptueux parc du château: samedi 13 août triomphera *L'été en fête*, entre toasts, dégustations, musique et performances.

Culturété, symbole de l'été!

Nous rappelons que toutes les activités sont payantes. Détails, informations et tarifs sur: https://www.regione.vda.it/cultura/eventi_spettacoli/archivio_2022/culturete_2022_i.aspx

Informations
regione.vda.it
beniculturali@regione.vda.it
+39 0165.27.43.44 / 27.43.65

Sources: Assessorat des biens culturels,
du tourisme, du sport et du commerce
Surintendance pour les biens
et les activités culturelles
Région autonome de la Vallée d'Aoste



FABIANO VENTURA

EARTH'S MEMORY

LES GLACIERS TÉMOINS DE LA CRISE CLIMATIQUE

17.06.22



18.11.22



Fondazione CRT

Valle d'Aosta
Vallee d'Aoste

enel



AVANTURA



ALBA
PUNTO
CULTURA

unesco



fortedibard.it
T. +39 0125 833811



© Francesca Alti



L'ÉTÉ AU FORT

Par la rédaction de RV

Tant de musique durant l'été 2022 au Fort de Bard, et trois nouvelles expositions pour le projet «Save the glacier», sans oublier des conférences, des spectacles et des divertissements pour toute la famille.

Des artistes de renommée nationale et internationale enrichissent le début de la revue **Aosta Classica al Forte di Bard**. Huit rendez-vous entre la fin juillet et la fin août, qui accueilleront de grands protagonistes absolus de la musique, parmi lesquels **Angelo Branduardi** (vendredi 22 juillet), **Malika Ayane** (dimanche 24 juillet), le guitariste **Al Di Meola** (jeudi 28 juillet), **Toquinho** (dimanche 31 juillet), **Tony Hadley**, ex leader des Spandau Ballet (dimanche 21 août), **Arturo Brachetti** qui, avec l'Ensemble Symphony Orchestra, mettra en scène, le vendredi 26 août, le spectacle Pierino, il lupo e l'altro. D'autres dates seront bientôt disponibles sur le site du Fort; préventes ouvertes sur ticketone.it. Il y aura encore de la musique le lundi 15 août, avec le concert **Carmina Burana**.

Les rendez-vous de la manifestation culturelle Forte di Bard Incontri sont, quant à eux, au nombre de quatre. Interviendront l'historien et essayiste Luciano Canfora (lundi 8 août), l'alpiniste Hervé Barmasse (jeudi 11 août) et l'écrivaine Giada Messetti (samedi 20 août). Et pour les plus jeunes, durant tout le mois d'août, les ateliers didactiques à la découverte du Fort.

Les expositions. Trois initiatives sur le changement climatique dans le cadre du projet environnemental du Fort de Bard «**Save the Glacier**»: du 17 juin au 18 novembre, «**Earth's memory, i ghiacciai testimoni del cambiamento climatico**» («**La mémoire de la terre, les glaciers témoins du changement climatique**»). A partir du 9 juillet, «**L'Adieu des glaciers**», dédié cette année au Grand Paradis. En parallèle, du 16 juillet jusqu'au 9 octobre, le Fort de Bard, en collaboration avec la Fondation Grand Paradis et le parc national du Grand Paradis, présente «**Gran Paradiso Film Festival in Mostra: Il Gran Paradiso e il suo Re**» («**Le Gran Paradiso Film Festival en exposition: le Grand Paradis et son roi**»). La célèbre montagne se dévoile à travers son animal-totem: le bouquetin des Alpes. Jusqu'au 9 décembre, dans les salles du Musée des Alpes, se poursuit l'exposition «**Umberto Mònterin, di ghiaccio di sabbia**» («**Umberto Mònterin, de glace de sable**»), dédiée à l'un des pionniers de la climatologie en Italie.

Dans les écuries et pour tout l'été se poursuit l'exposition «**The best of cycling**», les plus belles photos de cyclisme de 2021. Dans le Musée des fortifications et des frontières, il est encore possible de visiter l'exposition des reliques du temple du bataillon d'Aoste et du 4e régiment alpin, «**La Memoria dell'Aosta**».

Plus d'informations et l'intégralité des dates sur
www.fortedibard.it

ANDREA ZANNELLA EN EXPOSITION

par Simonetta Padalino

Première exposition personnelle à Aoste, du **samedi 13 au vendredi 19 août** à la petite salle d'art de San Grato, sur la rue Jean-Baptiste de Tillier 49, pour Andrea Zannella, 38 ans, piémontais de naissance et valdôtain d'adoption. C'est un **artiste polyvalent**, diplômé en graphisme publicitaire et autodidacte. Amateur de dessin depuis l'enfance, il se dédie d'abord à une production de tableaux principalement conceptuels et surréalistes.



Andrea Zannella

Andrea se découvre, avec le temps et la maturité, de **nouveaux talents artistiques** ainsi que de nouveaux sujets à immortaliser. Le fil conducteur devient **la nature**, l'environnement de montagne, mais surtout les animaux. Il est fortement fasciné par la **perdrix blanche**, animal qui vit sur les prairies alpines à plus de 2000 mètres d'altitude, dans des zones escarpées et rocheuses, entre les pierriers et les sommets enneigés. Grand passionné de voyages, il les immortalise de-

puis plus de dix ans par le biais de la photographie. Ses sujets préférés sont les animaux. «A travers la **photographie naturaliste**, je trouve toujours mon point de vue personnel, la créativité n'est jamais de trop, et puis la nature nous aide beaucoup, parce qu'il n'existe pas d'artiste plus éclectique, surréaliste et exclusif qu'elle», affirme Andrea. Il est souvent possible d'admirer ses clichés dans Rendez-Vous en Vallée d'Aoste, protagonistes de nos couvertures et de la photo éditoriale.

De la photographie au dessin, il n'y a qu'un pas et, pour le franchir, il suffit






à une personne comme lui de penser à une idée pour la voir se réaliser avec succès. Ce fut également le cas pour la **sculpture sur bois**. *«C'était une idée que j'avais depuis un petit moment, mais je ne m'étais jamais décidé avant le confinement dû à l'urgence sanitaire, durant lequel j'ai eu énormément de temps à mettre à profit»*. C'est ainsi qu'Andrea raconte la genèse de sa passion pour la sculpture. *«Elle me faisait un peu peur, mais quand j'ai commencé en sculptant un hibou, je n'ai plus pu m'arrêter. J'ai aussi participé à la Foire de Donnas, et participerai avec une de mes pièces au marché-concours de la Foire d'été d'août prochain.»*

L'adhésion du public, mais aussi de ses collègues sculpteurs, a été excellente, même si inattendue pour le modeste Andrea, qui en a bien évidemment été ravi et qui s'en est senti motivé à poursuivre. Un **vrai talent**

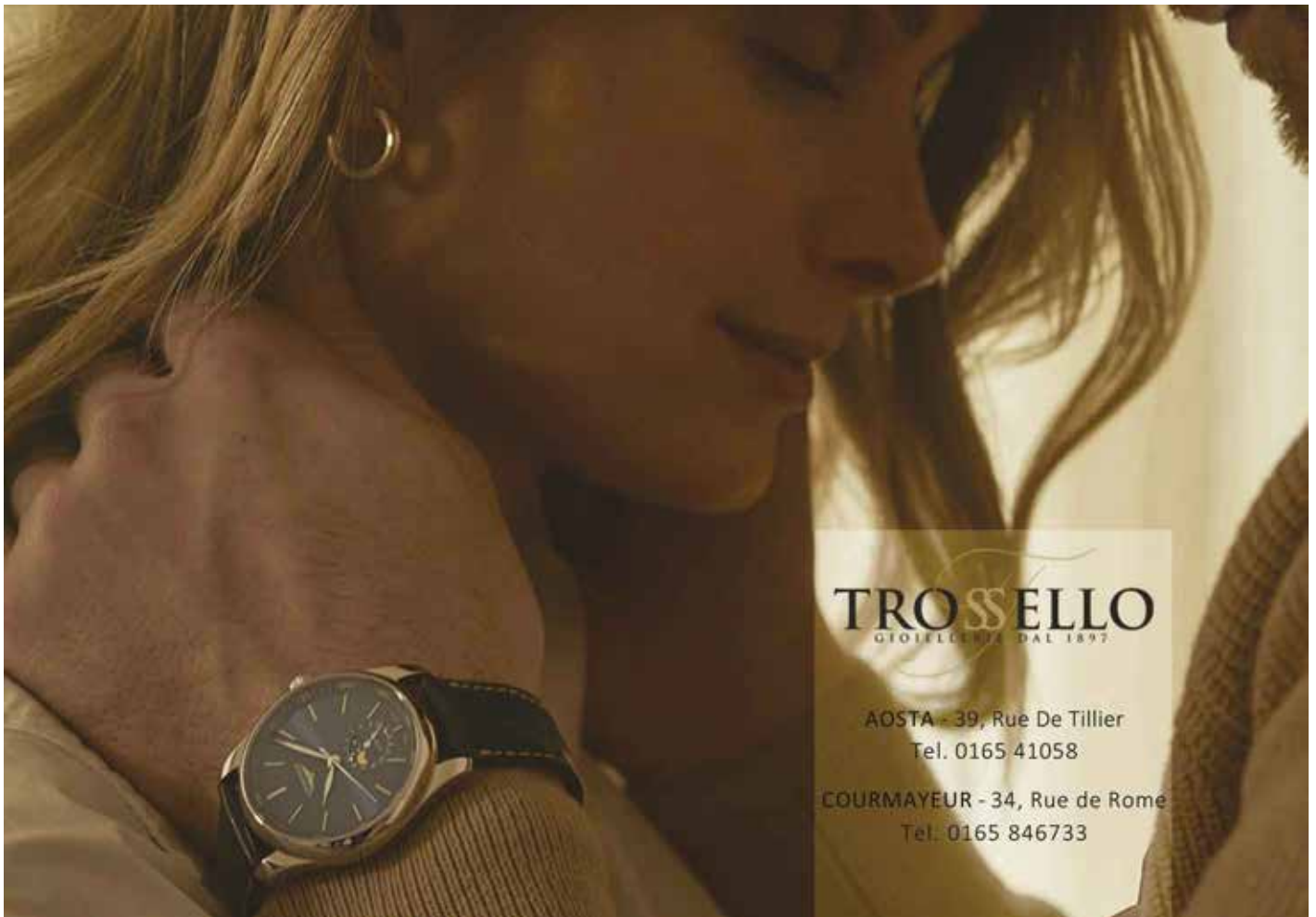
que le sien, qu'il libère pendant son temps libre, le soir après le travail ou à la fin de la semaine, rêvant peut-être un jour de ne vivre plus que de son art. A l'exposition d'**Andrea Zannella**, il est possible d'admirer ses derniers tableaux – on en compte plus d'une vingtaine – mais aussi quelques sculptures.

Pour en savoir plus sur cet artiste dont la lumière, la forme et les couleurs constituent le trait distinctif, vous pouvez visiter son site internet ou le suivre sur les réseaux sociaux. Sur sa chaîne YouTube, vous pourrez admirer son travail naissant de ses mains.

<https://andrezannella.com/>

 Andrea Zannella





TROSSELLO
GIOIELLERIA DAL 1897

AOSTA - 39, Rue De Tillier
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR - 34, Rue de Rome
Tel. 0165 846733



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: LA PIAZZA RONCAS

par Simonetta Padalino

En plus de la place principale de la ville, la piazza Chanoux, Aoste peut se targuer de petites et grandes places qui, surtout dans le centre historique, en enrichissent **l'histoire, l'architecture et aussi la beauté**. Parmi celles-là, on compte la **Piazza Roncas** – qui est accessible depuis la rue Croix de Ville ou depuis la rue Martinet – dédiée à Pierre-Léonard Roncas, premier secrétaire d'Etat du Duc de Savoie Charles-Emmanuel 1er, qui fit construire, en 1606, un bâtiment qui, durant des siècles, fut le siège de l'administration savoyarde, d'une sous-préfecture et d'intendance durant l'ère napoléonienne, ainsi que, à une époque plus récente, le siège du commandement du Groupe des carabiniers d'Aoste.

Entièrement piétonne et sujette à des restructurations récentes ainsi qu'à des études archéologiques dans une aire qui avait une fonction importante à l'époque de l'Aoste romaine – au regard de la proximité de la Porta Principalis Sinistra – la piazza Roncas accueille aussi le MAR (le **Musée archéologique régional**). Le musée, non content d'être un lieu d'expositions et de collections permanentes comme celle numismatique «Pautasso» (exposition de monnaies allant de l'Antiquité grecque à la période savoyarde), ou encore de la collection «Carugo» (qui accueille des vestiges de la civilisation étrusque, de l'Égypte antique et de la Mésopotamie), est un lieu d'alternances d'expositions temporaires de grand intérêt.

Une autre particularité de la place est son **moulin à eau**, parfaitement fonctionnel, et qui a été reconstruit à l'identique de ce qu'il était autrefois. Il se trouve dans l'angle nord de la place. La roue du moulin se situe juste à côté du vieux lavoir.



lesplaisirsdantan • la gabella

RELAIS DE CHARME - B&B - SPA
BRASSERIE
RESTAURANT



UN ENCLOS DE DÉTENTE, ANIMATION ET BONNE CUISINE

6 merveilleuses chambres, une suite privée avec spa, gastronomie, musique, soirées à thème, anniversaires, mariages et événements spéciaux, mais aussi relax, piscine et un fabuleux spa pour vous détendre, même en utilisation exclusive.



*espace
bien être*

À 5 KM
D'AOSTE



UN DOUX MOMENT DE RELAX

OUVERTS 7 JOURS SUR 7
LE SPA ET LA PISCINE AVEC ESPACE SAUNA,
HAMMAM, WELLNESS, IDROMASSAGE,
SOLARIUM, DOUCHES ÉMOTIONNELLES,
CHROMOTHÉRAPIE,
ARÔMETHÉRAPIE

44. hameau Le Clou, 11020 Javençon • Vallée d'Aoste
Tél: +39.0165.251660 • info@lesplaisirsdantan.com
WhatsApp: 347.7090208

suivez-nous:



#lesplaisirsdantan

www.lesplaisirsdantan.com

«ÎLES DE SPORT» AU CŒUR D'AOSTE

A partir de la fin du mois de mai, l'aire de l'ex-stade «Puchoz», l'un des plus grands espaces verts au cœur d'Aoste, a été ouverte de façon expérimentale à la population dans le cadre du projet «Sport nei Parchi» («Sport dans les parcs»), promu par Sport e Salute Spa. Pour l'occasion, des travaux significatifs de nettoyage du lieu ont été réalisés durant les dernières semaines, ainsi que de nouvelles plantations.

Jusqu'à la fin du mois d'octobre, l'accessibilité de ce qui, selon les projets de l'administration communale, est destiné à devenir un poumon vert au cœur de la ville pour le bien-être et la pratique du sport de la population, sera garantie chaque samedi de 16 h 30 à 19 h 30. Durant cet horaire, il sera possible d'accéder librement au parc, pour une simple promenade ou un moment de détente également, même si, comme le prévoit le projet «Sport nei Parchi», il sera possible de participer gratuitement aux animations et aux cours proposés par les trois associations/sociétés sportives amateurs (ASD/SSD) du territoire, qui gèrent les lieux: ASD Basket School, SD M.A. Training 360 et SD CCS Cogne Aosta Volley.

Sont en particulier prévus des parcours et compétitions permanentes de basket dédiées aux jeunes, de volley-ball réservées aux adultes et, pour tous, de gymnastique douce, de stretching (yoga, pilates et posture) et de tonification musculaire. En outre, chaque fin de semaine, différentes associations seront invitées pour promouvoir leurs propres activités.

Le projet «Sport nei Parchi» prévoit la création, dans les parcs citadins, d'aires non aménagées – les dénommées «Isole di sport» («îles de sport») – mises à disposition par les communes et gérées par les associations sportives amateurs qui opèrent sur le territoire. Dans de tels espaces, comme c'est le cas pour l'ex-stade Puchoz, les associations organiseront durant la semaine leurs activités en y proposant des cours à leurs membres, alors que durant les week-ends, elles offriront un programme d'activités gratuites destinées à divers publics-cibles (enfants et adolescents, femmes, plus de 65 ans).

Sources: Bureau d'impression de la commune d'Aoste





© Archive commune de Chamois

PERLES DE DURABILITÉ, ÎLES DE SÉRÉNITÉ: SLOW TOURISME À LA MAGDELEINE ET CHAMOIS

par Claudine Brunod

La fin de l'école, les longues journées ensoleillées et l'augmentation des températures annoncent la tant attendue pause estivale. Revient alors l'envie de voyager, de se déplacer, de découvrir de nouvelles choses, mais aussi de ralentir, de se détendre et de s'accorder quelques plaisirs en se régaland de moments spéciaux, uniques, inoubliables. Les statistiques l'affirment également: durant la période pascale déjà, les Italiens n'ont pas résisté à l'appel des vacances, ni au désir de débrancher et de faire une pause.

Cet été, l'envie de normalité, de sérénité et d'insouciance se fait encore plus ressentir. Sans aller trop loin; la réponse est ici, au coin de la rue: **le slow tourisme**, lent, relaxant, contemplatif, éthique et responsable... Le tourisme de proximité, celui des expériences authentiques, au contact du territoire et avec les habitants qui le font vivre. La Bourse internationale du tourisme le confirme: la flambée du tourisme durable, des vacances plus écologiques, du cyclotourisme et des randonnées est en augmentation, mêlée à un intérêt constant pour l'œnogastronomie.

Tous ces ingrédients savamment réunis font de **Chamois et de La Magdeleine**, deux petites perles nichées dans la **Vallée du Cervin**, les destinations idéales pour des vacances à la saveur simple mais intense. Les deux communes font partie du prestigieux circuit **Alpine Pearls**, qui regroupe 25 localités disséminées sur tout l'arc alpin européen et qui se distinguent, justement, en raison de leur approche durable du tourisme.



© Archive commune de Chamois



© Archive commune de Chamois

Loin du trafic endiablé des grandes agglomérations, perchée sur un promontoire à 1800 mètres d'altitude, **Chamois** est entièrement **interdite aux véhicules** et se révèle être, par conséquent, un écrin de silence et de tranquillité. Pour animer les rues du petit village, il n'y a pas de klaxons ou de bruits harcelants, mais la joie des nombreux événements estivaux, qui vont du sport au cinéma, en passant par la gastronomie, la musique ou l'artisanat. Le **10 juillet** se tiendra, par exemple, **l'Atelier des artisans**, avec des expositions et la vente d'objets de l'artisanat local, alors que, durant toute une semaine, **du 23 au 31 juillet, l'Exposition d'artisans valdôtains** sera l'occasion de présenter des œuvres en céramique, des sculptures et des pièces travaillées avec la technique de la gravure. Autre point fort de l'été à Chamois, l'authenticité: après une plaisante promenade ou un après-midi passé sur les rives du lac enchanteur de Lod, juste en amont du village, vous attendent de **délicieuses rencontres gastronomiques: le 30 juillet**, la soirée tartiflette, et le **21 août, «Il gusto di una passeggiata»** («Le goût d'une promenade»), rendez-vous itinérant qui propose des dégustations de produits locaux.

Entre les alpages et les mélèzes, baigné de soleil, voici le plateau de **La Magdeleine**, avec ses maisons caractéristiques en pierre et en bois. Vos promenades seront accompagnées par le carillon des cloches des vaches qui paissent, ainsi que par le bourdonnement des abeilles qui volent de fleur en fleur. Le petit village «ami des abeilles» est très lié aux traditions et aux saveurs d'autrefois: cela vaut la peine de venir découvrir la traditionnelle Veillà (Veillée), les plats locaux et les démonstrations des anciens métiers qui animeront

le village à l'occasion de la fête de son saint patron, **samedi 23 et dimanche 24 juillet**. Tout autant orientée vers la dégustation, mais avec aussi un regard pour l'art et l'artisanat, la manifestation Birra d'artista (bière d'artiste) propose, le 28 août, un parcours original à la découverte des bières artisanales. Sur sa carte postale de La Magdeleine, on ne peut manquer de mentionner ses anciens moulins et la production du pain! Les 24 et 25 septembre, la traditionnelle fête du pain «Du blé au pain» offrira un regard curieux et savant sur cet aliment indispensable. Durant tout l'été, la localité propose en outre un riche programme d'activités pour les enfants, précieux soutien pour toutes les familles.

Pour les amateurs de musique et de cinéma, Chamois et La Magdeleine ne déçoivent jamais et, comme depuis plusieurs années à présent, elles offrent un programme dense de soirées particulièrement intéressantes: le 9 juillet, à La Magdeleine, c'est le retour du rendez-vous avec Musicastelle Outdoor, alors qu'à Chamois, les 22, 23 et 24 juillet se tiendra la 23e édition du festival d'une autre musique en altitude, **Chamoisic**. Dans les deux localités, il sera entre autres possible d'assister aux projections des films qui concourent à la 24e édition du **Cervino Cinemountain Festival**.

Voyage aux portes de la ville ou séjour prolongé, l'été commence véritablement au coin de la rue: il suffit de s'armer d'un sac à dos, de la volonté de découvrir de nouvelles choses et de celle de savourer les plaisirs simples de la vie, en se laissant enchanter par ce qu'on trouve le long du chemin!

Pour de plus amples informations

<https://www.comune.la-magdeleine.ao.it/it-it/home>

<https://www.comune.chamois.ao.it/it-it/home>

<https://lovechamois.it/>

<https://chamoisic.com/>

<http://www.musicabilmente.it/>

<https://www.alpine-pearls.com/it/le-nostre-localita/italia/chamois-la-magdeleine/>

<https://www.musicastellevda.it/>



UN NOUVEAU PROJET
OUVERT AU RÉSEAU
INTERNATIONAL
ET POUR DÉVELOPPER
LA GRANDE ÉCONOMIE
DE MONTAGNE

© Archive Alpe Rebelle

ALPE REBELLE ZENTA

par Moreno Vignolini

Daniele et Ilenia, propriétaires d'«Alpe Rebelle», lieu de référence en matière d'hospitalité locale dans la Valpelline, aux racines et à la conscience environnementale profondes, et exemple vivant d'amour pour la montagne ainsi que de durabilité, ont lancé un **nouveau projet qui abolit** les frontières et s'ouvre à de nouvelles expériences de collaborations internationales.

L'idée est de donner la possibilité à 12 personnes de diverses nationalités européennes de réserver un espace tout à eux durant six mois à l'Alpe Rebelle, avec une chambre toujours prête, le restaurant, le bar et les



© Archive Alpe Rebelle



© Archive Alpe Rebelle

espaces en plein-air toujours soignés. Le tout pour lancer une nouvelle association qui fasse travailler la tête et les jambes sur des stratégies et méthodologies novatrices d'économie de base en montagne. Ce projet sera autofinancé avec les 50% des recettes issues des productions (principalement des confitures et des biscuits, le parc-aventure et des événements occasionnels, etc.)

L'**objectif** est d'implémenter les cultures et les productions déjà existantes, et d'en explorer de nouvelles, de développer l'approvisionnement énergétique déjà présent en rendant l'Alpe Rebelle complètement autonome. Le tout, renforcé par le réseau déjà actif des saines exploitations agricoles du territoire.

Un projet qui regarde en direction de l'avenir et de la **synergie** entre un esprit entrepreneurial mettant au premier plan une idée de grande économie dans le total **respect** de la montagne, qui règne en souveraine et qui susurre de bonnes idées à qui sait les cueillir.

L'**Alpe Rebelle** sera **ouverte au public**, comme toujours, durant **tout l'été 2022** et il sera possible de la visiter, en y séjournant ou en y mangeant, jusqu'à la mi-novembre. Les termes et les conditions seront établis avec les 12 amis intéressés à lancer cette nouvelle aventure à partir de Noël 2022.



ALPE REBELLE ZENTA

Vous souhaitez en savoir plus
sur ce beau projet?

Vous êtes intéressé à réserver votre petit
coin de paradis dans la Valpelline?

Voici nos coordonnées!

www.alperebelle.com | info@alperebelle.com
Daniele Pieiller M. +39 347 0330713

TORGNON, CAPITALE ALPINE DE L'ÉQUITATION

par Marco Albarello

Meilleures salutations, amis de Rendez-Vous!

Dans ce numéro, nous traiterons d'un événement qui, dans le savoir de tous les jours, est peut-être un peu négligé, parce qu'il s'agit d'une discipline qui n'est pas accessible à tous; seulement aux âmes nobles. «Il y a un très beau prix à payer pour être soi-même: la liberté de ne pas être pour tout le monde».

Les 1er, 2 et 3 juillet s'est disputée, à **Torgnon** – merveilleuse localité à l'ombre du majestueux Cervin – la XXVe édition du **Trophée «Les Grandes Montagnes»**, la compétition d'**endurance équestre** à plus haute altitude d'Italie dans le panorama des compétitions nationales et internationales. En plus des occasions qu'offre le parcours, on y respire un air d'amitié et de plaisir de partager la beauté de cette discipline. Les compétitions sont de distances variables, de 20 à 140 ou 180 km en deux jours, ou de 120 km en une seule journée. Le tout, je tiens à le rappeler, dans le plus grand respect des chevaux, grâce à des contrôles vétérinaires attentifs et continus, parce que la santé de l'animal prime, et nous parlons de chevaux de race pur-sang arabe ou anglo-arabe préparés et bien entraînés.

Un peu comme dans le vieil ouest, cheval et cavalier avalent les kilomètres et les heures ensemble, dans un esprit qui caractérise les passionnés de cette discipline dont fait aussi partie notre super «amazone-directrice» Stefania. L'événement est organisé par l'ASD Torgnon Endurance, en collaboration avec la F.I.S.E. Valle d'Aosta et la **commune de Torgnon**. Torgnon Endurance fait partie d'un circuit sponsorisé par le département national F.I.S.E. Endurance et est, entre autres, une étape de la Coppa Italia Giovani Cavalli.





© Bureau d'impression Torgnon Endurance - Moreno Vignolini

Torgnon ne s'arrête cependant pas là en ce qui concerne l'équitation. Il y aura d'**autres étapes** dédiées à la discipline du **saut d'obstacles** qui se déploieront durant le mois de juillet. Mais revenons à la compétition phare dont nous parlions au début. Parvenez-vous à imaginer ce que cela signifie de partager deux jours avec votre ami de cœur? Vivre joies et douleurs en selle sur 180 km... Je défie quiconque d'essayer comme aux temps de Tex Willer. Cheval et cavalier doivent instaurer une complicité absolue, non seulement pour atteindre un résultat, mais aussi et surtout pour vivre en «symbiose» l'un avec l'autre.

J'ai toujours regardé avec admiration le cheval: un ami sauvage au cœur immense. Tu lui donnes; lui, rend le double. Et si tu ne lui donnes rien, il ne te demandera rien en retour parce que c'est un esprit libre. Admiration, émerveillement, force intérieure et fierté depuis sa naissance: après 10 minutes, il est déjà debout sur ses pattes minces, mais courageuses. Et le cavalier ou l'amazone? Je pense que qui se confronte à ces compétitions doit avoir les mêmes caractéristiques que j'ai mentionnées plus haut, mais surtout un amour infini pour son destrier.

Toujours en juillet et toujours à Torgnon, le tourisme équestre revient sur le devant de la scène avec les amis de l'association «Natura a Cavallo», qui seront dans la vallée du Cervin pour un rassemblement national et pour profiter de panoramas uniques et d'une cuisine locale, savamment accueillis dans l'esprit de notre vallée.

«Les esprits libres ne sont pas faits pour être domptés; ils ont besoin de rester libres, jusqu'à ce qu'ils trouvent quelqu'un d'aussi sauvage qu'eux avec qui courir...»

A plus.



STUDIO ODONTOIATRICO DEL SORRISO

f Instagram Studio Odontoiatrico del Sorriso Aosta

Nous prenons soin de *vo*tre *Sour*rire

T. +39 0165.1851464
Aoste 9, Rue Monte Emilius
WWW.STUDIODELSORRISOAOSTA.IT

- EXAMEN DE SANTÉ
- MÉDECINE DENTAIRE GÉNÉRALE
- PROTHÈSES FIXES ET AMOVIBLES
- IMPLANTS FIXES ET AMOVIBLES
- ORTHODONTIE INVISIBLE
- CHIRURGIE ORALE ET PARODONTALE
- ESTHÉTIQUE DENTAIRE
- BLANCHIMENT DENTAIRE
- SÉDATION CONSCIENTE
- RADIOGRAPHIES TAC 3D

Dott.ssa Marella Corazza Dir. Sanitario - Dott. Walter Maugeri Medico Chirurgo
Roberto Andriolo Dir. Amministrativo

24

«100 ANNI E CENTO ANCORA»

A la suite de la présentation officielle survenue à Rome en avril à l'occasion du lancement des célébrations de son centenaire, le livre «**Parco Nazionale Gran Paradiso: 100 anni e cento ancora**» («Parc national du Grand Paradis: 100 ans et cent années encore»; Franco Cosimo Panini éditions) est disponible dans toutes les librairies, dans les centres visiteurs du parc et sur le site internet de la maison d'édition, également en anglais et en français.



© Andrea Zannella



Sous la direction
d'Elio Tompetrini, Marcella Tortorelli
248 pages avec 200 photographies
format 24 x 27 cm; broché
Prix: 29,00 €
ISBN: 978-88-570-1813-3

Le volume est né pour rendre hommage à ces cent premières années extraordinaires, à travers des photos historiques et des clichés naturalistes à l'impact important, qui accompagnent le récit de sa création et de ce qu'on peut trouver à l'intérieur de ses frontières. Cela permet de se rendre compte des défis affrontés et de ceux à surmonter à l'avenir, en abordant des thèmes importants comme le changement climatique.

Un livre riche en contenus, indispensable pour les passionnés de la montagne et de la nature, agrémenté des mots et des pensées de ceux qui vivent chaque jour au cœur du parc et de ses beautés. A la fin de l'ouvrage, le lecteur trouvera un onglet avec toutes les principales données scientifiques du parc et bien plus encore. Sur le versant valdôtain du parc, une présentation est prévue qui se tiendra à **Cogne, le vendredi 15 juillet**, à Maison Dayné, à l'occasion de l'inauguration de l'exposition «100 anni di Parco».

Sources: Bureau de communication
du Parc national du Grand Paradis – Andrea Virgilio

© Archives
Fondation Grand Paradis



XXV^e GRAN PARADISO FILM FESTIVAL

25^e édition du Gran Paradiso Film Festival: le festival de la Vallée d'Aoste à la plus grande longévité met en scène les beautés naturalistes du monde entier, dans le premier parc national d'Italie.

La Vallée d'Aoste et le Grand Paradis célèbrent, en 2022, le **100^e anniversaire du Parc national du Grand Paradis** et la 25^e édition du Gran Paradiso Film Festival. Cette année, le festival s'ouvre avec la «Trilogia dei Castelli» («Trilogie des châteaux»), les **11, 13 et 15 juillet** au Château d'Aymavilles, à la forteresse Châtel-Argent de Villeneuve et au Château d'Introd. Du **25 au 30 juillet**, le GPFF sera à Cogne et, successivement, à Rhêmes-Notre-Dame, où il se conclura samedi 6 août.

Depuis 1984, le GPFF propose un cinéma animalier pour vulgariser la science et provoquer la curiosité. Au concours international et au CortoNatura s'ajoute le De Rerum Natura, un cycle de rencontres d'un large intérêt culturel, qui voit se confronter des personnalités appartenant à divers champs du savoir, de la science à la politique, de la jet set internationale au monde de l'entreprise. Cette année, l'événement accueillera des réflexions sur le thème de «L'ottimismo della ragione» («L'optimisme de la raison») par Giuliano Amato, Ersilia Vaudo Scarpetta, Luciano Violante, Roberto Cingolani et le Prince Albert II de Monaco, qui inaugurerà le festival au Château d'Aymavilles.

Parmi les **nouveautés de 2022**, pour la section GPFF en exposition, «Il Gran Paradiso e il suo Re» («Le Grand Paradis et son roi») sera visitable jusqu'à l'automne au Fort de Bard: un double voyage au cœur des secrets du bouquetin, symbole du parc national du Grand Paradis. Les clichés de Giorgio Marcoaldi ainsi que les images d'Anne et d'Erik Laped racontent une histoire d'équilibre entre l'homme et la nature, et de salut réciproque dans le premier parc national d'Italie.

Les événements du Gran Paradiso Film Festival sont gratuits et ouverts à tous sur réservation via les sites www.gpff.it et www.grand-paradis.it, et les réseaux sociaux officiels.



Sources: Bureau de communication
de la Fondation Grand Paradis

© Archive Fondation Grand Paradis



© Archives PNMA

L'ÉTÉ 2022 AU PARC DU MONT AVIC

Un été vraiment riche en rendez-vous et en activités vous attend cette année dans le Parc naturel du Mont Avic. Juillet, août et septembre seront des mois sous le signe d'excursions guidées pour les passionnés de montagne, de mini-treks pour les adolescents, d'intéressants ateliers didactiques ainsi que d'animations pour les enfants, et bien plus encore...

Le parc met à disposition des visiteurs de l'aire protégée des **points d'informations** accessibles 24 heures sur 24 et situés à la localité Fabbica (piazzale Foy) dans la commune de Champdepraz, et à la localité Castello (en face du centre visiteur) dans la commune de Champorcher.

Les «**portes d'entrée**» fournissent des informations synthétiques aux visiteurs, correspondant aux princi-

paux itinéraires d'excursion. Une porte d'entrée a été également placée près de la gare ferroviaire de Hône.

Sur le site **www.montavic.it**, vous pourrez télécharger les cartes des sentiers, les brochures d'informations et les guides interactifs sur la flore du parc. Avec l'**application mobile** «Parco Mont Avic», disponible pour IOS et Android, vous disposerez d'un guide fiable dans votre smartphone.

Dans la section du site **Eventi e Novità**, en cliquant ensuite sur **Calendario Eventi**, vous pourrez télécharger l'affiche complète des rendez-vous programmés pour l'été 2022.

*Sources: Bureau de communication
du Parc naturel du Mont Avic*



© Archives PNMA

LA JOURNÉE DE L'AMITIÉ VALAISANNE

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

La **Journée de l'Amitié Valaisanne** s'est déroulée à proximité du Château d'Aymavilles le 25 mai dernier: une journée dédiée à l'amitié qui, depuis longtemps, unit notre région au canton suisse voisin qu'est le Valais.

«Nous avons voulu organiser cette journée pour renouveler la relation qui nous lie à nos amis suisses et pour nous rappeler de l'importance de ce marché pour la Vallée d'Aoste», a commenté le président d'ADAVA, **Filippo Gérard**. «La clientèle suisse représente, surtout pour les exploitants d'Aoste et de la plaine, une occasion importante pour nos entreprises, et la relance de la convention déjà existante avec la gestion du tunnel du Grand-Saint-Bernard continuera de permettre à nos hôtes de le traverser à un coût dérisoire par rapport aux prix affichés, alimentant ainsi davantage les échanges entre les territoires, l'économie, les populations et les cultures.»

Lors de l'introduction aux travaux qui se sont tenus dans la salle La Grandze, l'Assesseur régional aux biens culturels, au tourisme, au sport et au commerce, M. Jean-Pierre Guichardaz, a rappelé les enjeux de cette collaboration fructueuse instaurée avec l'ADAVA et la synergie importante visant à créer des produits voués à relancer l'image touristique de notre région, rappelant



© Archives ADAVA

également l'importance des hôteliers et des opérateurs touristiques comme médiateurs essentiels entre ceux qui s'occupent de valoriser, conserver et protéger les biens culturels, et les touristes, qui peuvent apprécier et porter le nom de la Vallée d'Aoste au-delà des frontières nationales.

La présentation du partenariat avec la **Fondation Barry de Martigny** a été tout aussi significative. Elle a été créée en 2005 et est vouée à la gestion de l'élevage des célèbres chiens de la race Saint-Bernard, ainsi qu'au musée interactif Barryland, dont les chiens renommés sont l'attraction principale.

L'œnogastronomie d'excellence n'a pas non plus manqué à l'appel: les participants ont même pu déguster la raclette typique du Valais préparée par Eddy Baillifard (photo ci-dessus), ambassadeur de cette spécialité dans le monde, ainsi que les vins de la cave des Onze Communes d'Aymavilles.

Grâce à la disponibilité et à la collaboration de la Surintendance pour les biens et les activités culturelles, les hôteliers présents ont finalement pu clore la journée avec les visites guidées au **Château d'Aymavilles**, une œuvre unique en son genre et récemment ouverte au public de façon définitive.



© Archives ADAVA



© Berger Tam

DES CHIENS ET DES HOMMES À BARRYLAND, À MARTIGNY

par Romy Moret

Le **musée** Barryland à Martigny, en Valais, propose une exposition temporaire de photographies retraçant l'histoire du mythique chien originaire du col du Grand-Saint-Bernard, indissociable de celle des chanoines et du riche passé de ce lieu symbolique.

Les **photographies exceptionnelles** exposées à Barryland relatent l'histoire fascinante des célèbres **chiens du Grand-Saint-Bernard** et mettent en lumière la relation forte entre l'homme et l'animal. Issue des riches fonds de la Médiathèque Valais-Martigny et de la collection de la Maison Hospitalière du Grand-Saint-Bernard, la centaine d'images proposées au public raconte l'épopée des chanoines et de leurs chiens, intimement liés par une union devenue légendaire, solidement ancrée dans un territoire empreint de symboles forts: celui du dévouement inaltérable des hommes valorisé par le noble instinct d'un animal qui porte naturellement secours aux personnes égarées en haute montagne. Cette relation unique prend superbement forme dans le relief noir et blanc de ces photographies d'époque, à découvrir aux côtés d'une exposition permanente qui



© Berger Tam

présente l'univers de Barry, célèbre chien d'avalanche qui a donné son nom au musée. Le visiteur peut également admirer à Martigny douze chiens dans leur quotidien.

Afin de faire face au nombre croissant de visiteurs et de moderniser la visite aux populaires Saint-Bernard, la Fondation Barry désire agrandir sa vitrine du chien national



Pendant des siècles, les chanoines ont partagé leur vie à l'Hospice du Grand-Saint-Bernard avec une meute composée d'une quinzaine de chiens, qu'ils élevaient et dressaient pour le sauvetage.

suisse en prévoyant un nouveau parc thématique sur une surface complémentaire de 20'000 m². Le projet dont le coût avoisine les 24 millions de francs prévoit notamment la création d'un jardin botanique gallo-romain et d'un jardin zoologique avec des animaux ayant aussi existé à cette époque. Le nouveau parc dotera la ville de Martigny et sa région d'une nouvelle attraction touristique au rayonnement international.

GSB vers 1950 © Oscar Darbellay

Barryland
Rue du Levant 34 | 1920 Martigny

Toutes les infos sur:
<https://barryland.ch/>



Barryland
MARTIGNY-VALAIS



**Venez rendre visite
aux célèbres chiens
de l'Hospice du
Grand-St-Bernard.**

Musée • Restaurant • Shop

www.barryland.ch
+41 (0)27 720 53 53

 **10h - 18h**
sauf 24 et 25.12

Venez découvrir les produits phare de l'œnogastronomie de la Vallée d'Aoste

Manifestations de
promotion et de
valorisation du
secteur agricole et
œnogastronomique

NON SOLO SHOW COOKING

Initiatives de valorisation des produits locaux
et de leur utilisation en cuisine.
Brusson 30 juillet, Torgnon 3 août,
Pré-Saint-Didier 10 août, Champorcher 13 août,
Étroubles 18 août

VINI IN VIGNA

Manifestation consacrée aux excellences vitivinicoles du territoire.
23 juillet à Morgex et 20 août à Aymavilles
Une initiative du *Consorzio vini Valle d'Aosta*

ALPAGES OUVERTS

Sons, parfums et saveurs de la vie dans les alpages
Comianaz - Torgnon 9 juillet
Veplace - Nus 23 juillet
Menouve - Étroubles 3 août
La Manda - Valtourneche 6 août
Champlong - Verrayes 17 août
Barmettes - La Thuile 22 août
Une initiative de l'Association Régionale Éleveurs Valdôtains

LA DÉSARPA EN VALLÉE D'AOSTE

En Vallée d'Aoste, la fin de la saison estivale est marquée
par un événement traditionnel très attendu par la population
locale : la désarpa. Après le long été passé dans les alpages
de haute montagne, les vaches redescendent dans la vallée.
Si la transhumance représente un moment important dans
la vie des éleveurs, c'est aussi un jour de fête à partager
avec toute la population.
La descente de l'alpage est célébrée dans différentes
localités de la Vallée d'Aoste.
Découvrez tous les rendez-vous sur www.lovevda.it

MARCHÉ AU FORT

Les excellences de l'œnogastronomie valdôtaine
Bard, 8 et 9 octobre 2022



www.regione.vda.it
www.lovevda.it



XXVIII^e CONCOURS DES MIELS DE LA VALLÉE D'AOSTE

Manifestation consacrée aux meilleurs miels de la Vallée d'Aoste
Châtillon, 29 et 30 octobre 2022

LES BATAILLES

Le calendrier des Batailles comporte plusieurs rendez-vous avant
le grand combat final qui se déroule chaque année à l'Arène de
la Croix Noire d'Aoste. Les Batailles de Reines, de Chèvres et de
Moudzons font partie de la tradition valdôtaine.
Batailles de Reines : éliminatoires en nocturne le 15 août
et finale régionale le 23 octobre
Trophée Ville d'Aoste, finale des Batailles de Moudzons : 15 octobre
Finale du concours des Batailles de Chèvres : 30 octobre

MODON D'OR - CONCOURS NATIONAL

FONTINA D'ALPAGE

Les meilleures meules de Fontina DOP d'alpage en concours
Découvrez les vainqueurs et achetez des produits d'excellence
Décembre 2022

MARCHÉ VERT NÖEL

Marché de Noël au cœur des Alpes
Aoste, novembre 2022 - janvier 2023

ALPAGES OUVERTS 2022

par Stefania Marchiano

Finalement nous y voilà: il est l'heure d'**Alpages Ouverts**. Sons, parfums, saveurs de la vie d'alpage: à la découverte de la Fontina AOP, mais pas seulement! La tant attendue manifestation, organisée par l'A.R.E.V. (Association régionale des éleveurs valdôtains), atteint cette année sa 23e édition.

Tous les ans, en juillet et en août, cette belle série de journées-événements permet aux passionnés de la montagne et de ses traditions de passer quelques journées inédites à l'alpage. La formule est plus que rodée: les visiteurs sont invités à se rendre sur place pour voir comment se déroule une journée typique de travail à la montagne, à travers la découverte des activités quotidiennes, des installations et des rythmes typiques de la vie en alpage.

Il est possible de réserver des visites guidées et de délicieuses **dégustations** à base de produits de l'alpage en compagnie de ceux qui travaillent quotidiennement dans ces lieux et, surtout, en compagnie des sympathiques animaux qui les peuplent.

A travers les **parcours guidés**, vous découvrirez par exemple comment fonctionne l'élevage des bovins, l'exploitation des pâturages ou encore ce qui arrive dans les différents milieux de l'alpage, en particulier dans la laiterie où naît la succulente et célèbre Fontina AOP.



La **participation** est **gratuite** et les inscriptions aux visites guidées peuvent s'effectuer en téléphonant auprès des bureaux A.R.E.V. ou directement sur place.



LISTE DES RENDEZ-VOUS 2022

- **Samedi 23 juillet** | VEPLACE Nus (AO)
- **Mercredi 3 août** | MENOUE Etroubles (AO)
- **Samedi 6 août** | LA MANDA Valtournenche (AO)
- **Mercredi 17 août** | CHAMPLONG Verrayes (AO)
- **Lundi 22 août** | BARMETTES La Thuile (AO)

Informations et réservations
+39 0165.34.510 | +39 344.13.28.497

 Carne Valdostana
 @carnevaldostana
www.arev.it



SAVEURS, RECHERCHES ET DÉCOUVERTES: EN UN MOT, LA CLUSAZ

L'hôtel-restaurant historique de Gignod (AO), le long de la route qui mène au col du Grand-Saint-Bernard, a rallumé les fourneaux et a rouvert ses portes sous une nouvelle direction.

C'est un nouveau **voyage au royaume des saveurs** qui commence, où l'histoire et la tradition de ce lieu se perpétuent à travers des **menus raffinés** et une sélection de vins minutieuse qui comprend environ **300 étiquettes**.

La **nouvelle équipe**, rodée et créative, est composée de Piergiorgio Pellerei et de Thierry Buillet en cuisine, d'Andrea Bologna, responsable de la coordination de la brigade de salle et de la cave, et d'Angela Osti et d'Alessandro Ménabreaz, chargés de l'accueil et des réservations.

Une atmosphère qui transmet quiétude et douceur, entourée par la présence de la montagne. La chaleur de la cheminée allumée, la lumière discrète, les sons délicats enveloppent toute la salle, également conçue pour de petits événements tels que des fêtes privées ou des mariages.

L'ancienne **tradition** d'hospitalité de la Vallée du Grand-Saint-Bernard se reflète parfaitement dans l'histoire de la «Clusaz». Les premières informations remontent au XIIe siècle, avec des témoignages écrits de l'année 1140 qui rapportent la présence de la «Locanda» en tant que point d'arrêt.

Les **chambres** élégantes, qui ont également été rénovées, offrent un mélange de tons issus de matériaux traditionnels et de tissus raffinés. Chaque chambre se caractérise par une atmosphère soignée et différente.

A l'orée du bois, jouxtant les chambres, se trouve une terrasse qui, aménagée en solarium pendant la journée, se prête le soir à la consommation d'apéritifs grisants. Une promenade nocturne dans les bois, en suivant le chemin lumineux du guide, peut précéder un apéritif ou conclure agréablement une soirée sous un ciel étoilé. (I.P.)

La Clusaz Locanda Ristorante
Frazione Clusaz, 1 | Gignod (AO)
Au km 12,5 de la SS 27
direction le Grand-Saint-Bernard

+39.0165.56075 | +39.347.25.34.221
www.laclusaz.it

ÉMOTIONS DANS LA VALLÉE D'AOSTE

Entre **tradition, culture** et **produits du terroir**, la programmation des événements qui caractérisent la période estivale et l'automne dans la Vallée d'Aoste cherche à présenter des manifestations capables d'illustrer toutes les propositions offertes aux résidents et aux touristes, afin de valoriser les particularités du territoire de la Vallée d'Aoste.

L'éventail des **manifestations thématiques** présente aux résidents, et aux touristes en particulier, le secteur agricole et agroalimentaire à travers les différentes filières de production, dans le but de promouvoir et de valoriser avant tout le tourisme œnogastronomique de la montagne et de nos excellences: des productions certifiées **AOP, AOC, IG et PAT**, aux initiatives réalisées dans le but de favoriser la connaissance des produits du terroir et le développement de la filière de kilomètre zéro.

Les **événements** vont de la tradition œnogastronomique (Non solo show cooking, Marché au Fort, Mondon d'or Fontina Dop Concorso 2022), à la mise en valeur du secteur zootechnique (Alpages Ouverts, Batailles de Reines, de Chèvres et de Moudzons, la Desarpa), en passant par la découverte du terroir (Vini in Vigna) et des traditions.

Parmi les nombreuses **spécialités**, certaines sont incontournables, comme celles qui ont obtenu la reconnaissance d'appellation d'origine protégée (AOP): la Fontina, le Valle d'Aosta Fromadzo, le Jambon de Bosses et le Lard d'Arnad Vallée d'Aoste. Aux côtés des excellences disposant des marques AOP et AOC, la Vallée d'Aoste compte parmi ses productions plus de trente produits agricoles traditionnels (PAT), eux aussi garantie de qualité pour les consommateurs. Parmi eux, on peut apprécier le Génépi, le jambon braisé de Saint-Oyen, la tomme de Gressoney, les pommes Golden delicious et Reinettes, le Pan Ner, la Micòula, le Mécoulén, la Flantse et le Créché; les miels de châtaignes, de rhododendrons et de fleurs de montagne, et enfin les produits de la gastronomie comme la Seupa à la Vapelenentze.

Pour de plus amples informations
www.regione.vda.it/agricoltura/manifestazioni
www.lovevda.it

Sources: Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles
 Région autonome Vallée d'Aoste



OTTOZ

du Val d'Aoste



Buvez de façon responsable

Tradition, innovation et lien avec le territoire de la Vallée d'Aoste.

Nos distillats sont nés de ces principes :

GIN 8Z : une alchimie de six plantes alpines et de deux plantes méditerranéennes qui donne naissance à une composition de saveurs uniques et inédites.

EBO LEBO GRAN RISERVA : l'amer alpin historique enrichi de génépy et de safran de la Vallée d'Aoste.

ottoz.it



© Archive Distillerie Saint-Roch

LES MOTS DU GOÛT: SAFRAN

par Simonetta Padalino

Auriez-vous jamais pensé que le **safran** serve à enrichir les **liqueurs**, et pas seulement le risotto?

L'or rouge est ainsi dénommé parce qu'il est considéré comme l'épice la plus chère au monde. Chaque belle fleur violette du safran donne trois brins, des filaments de couleur rouge qui sont séparés puis mis à sécher. Pour obtenir 1 gramme d'épice, il faut 150 à 200 fleurs.

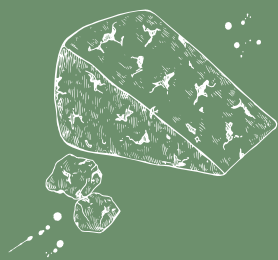
Mais il en suffit véritablement de très peu pour donner aux plats une saveur unique et une couleur incomparable. En cuisine, il est **très polyvalent** avec le riz, les pâtes, mais aussi dans les préparations au levain et dans les tisanes; il est également utilisé en parfumerie et dans l'industrie pharmaceutique pour ses **qualités antidépressives**.

La plante du safran, dont le nom botanique est *crocus sativus*, appartient à la famille des iridacées. C'est une petite plante herbacée originaire des pays asiatiques et cultivée en Grèce, en Espagne et en Italie, en particulier dans les Abruzzes, mais aussi en Sardaigne, en Ombrie, en Toscane, dans les Marches et qui, depuis quelques années, est également revenue colorer les champs de diverses régions de la **Vallée d'Aoste**.

Il existe en fait des preuves historiques écrites qui parlent de la culture du safran de montagne en 1600, pour ensuite s'arrêter pendant deux siècles. Depuis quelques années, grâce à un dur travail réalisé par des chercheurs, des agriculteurs, des passionnés et des entrepreneurs, le **safran valdôtain** est une belle réalité en perpétuelle croissance.



© Archive Distillerie Saint-Roch



Note di Zlen

en collaboration avec



SYNERGIES TERRITORIALES

par Christel Tillier

Passions communes et désir d'élargir ses propres horizons mènent souvent à d'intéressantes collaborations. C'est ainsi qu'est née, au milieu des différentes collaborations déjà mises en place, une importante synergie entre la **Centrale Laitière Vallée d'Aoste** et la renommée **Université des Sciences gastronomiques de Pollenzo**, dans le Piémont. Née et promue en 2004 par l'association internationale Slow Food, en collaboration avec les régions du Piémont et de l'Emilie-Romagne, l'Université de Pollenzo est devenue, au fil du temps, l'établissement universitaire de référence pour ce qui est de la durabilité dans le domaine alimentaire et en ce qui concerne la valorisation des produits du terroir.





© Archive Centrale Laitière Vallée d'Aoste - Pier Francesco Grizi

Une académie gastronomique d'importance internationale, qui a formé plus de 2500 figures professionnelles de haut niveau et aux compétences diversifiées en matière de culture de l'alimentation et d'authenticité des produits du terroir, provenant de 92 pays autour du globe. Une synergie qui donne donc de l'éclat à la Centrale Laitière, dans une collaboration pour la **valorisation** des produits d'excellence.

Le goût et le territoire se rencontrent dans ce **mariage** inédit, qui voit dans l'expérience liée au fromage sa plus grande expression. Une équipe d'étudiants de l'Université de Pollenzo a, en effet, fait progresser différentes actions, en partant d'un intéressant sondage de recherches qui a pour élément central les **fromages bleus**, avec une attention particulière pour l'un des produits d'excellence de la Centrale Laitière, le **Bleu d'Aoste**. Un fromage au **label unique** et protégé, médaille d'or aux Olympiades des fromages de montagne, dont nous avons souvent parlé dans notre rubrique «Note di Bleu», et qui continue à émerveiller par son goût et ses caractéristiques.


Leur enquête et les résultats recueillis, ainsi qu'une étude marketing dédiée permettent de **promouvoir** et de développer des actions de sensibilisation de niveaux national et international pour le Bleu d'Aoste, avec un focus renouvelé sur le panorama des produits d'excellence, qui valorise encore plus les spécificités de ce produit unique de la Vallée d'Aoste.

Une synergie qui sera également amplifiée par une collaboration avec le territoire de référence de la Centrale Laitière et, en particulier, la commune de Jovençan, le village des anciens remèdes, pour l'étude et l'**expérimentation** de produits dans le secteur laitier-fromager qui puissent identifier le terroir et en valoriser l'unicité, l'**authenticité** et son caractère **typique**. **Des synergies territoriales** dans le sillage de l'excellence.



Informations

<http://www.centralelatte.vda.it/>

  Centrale Laitière Vallée d'Aoste



Recette Gourmet

réalisée par Simonetta Padalino
en collaboration avec A.R.E.V.
et avec l'entreprise agricole Sain Grat



© Entreprise agricole Saint Grat

PURÉE DE POMMES REINETTES

La viande est un aliment riche en éléments nutritifs et il est très important d'en connaître la provenance, le bien-être animal, mais aussi si elle est produite en respectant l'écosystème dans lequel elle vit. Une viande si naturelle, riche et bonne peut être mise en valeur par une cuisson selon les découpes et les dimensions, mais les condiments, les sauces et les accompagnements sont aussi très importants pour la valoriser et pour l'apprécier de manière optimale. C'est encore mieux si ces derniers sont des produits locaux. C'est pourquoi nous vous proposons une association avec la **purée de pommes reinettes**.

La **Reinette de la Vallée d'Aoste** a une pulpe extrêmement fine et parfumée ainsi qu'une peau rugueuse de couleur jaunerouille. Elle est reconnue comme PAT, soit un produit agroalimentaire traditionnel.

Facile à faire, la purée est **multifacette**. Il est en effet possible de l'utiliser comme accompagnement pour la **viande rôtie, celle bouillie ou pour les médaillons de bœuf**, mais aussi pour savourer au mieux un steak juteux ou encore de la charcuterie.

Ingrédients


- ▶ 2 kg de pommes reinettes
- ▶ Gingembre à volonté

Préparation: couper les pommes en quatre et ôter les pépins, la peau et le trognon. Cuir les pommes à l'intérieur d'un sac spécial pour la cuisson à l'eau chaude (il n'est pas nécessaire que l'eau soit à ébullition). Les pommes doivent être cuites jusqu'à se défaire complètement. Pour ce faire, il est essentiel de travailler des pommes reinettes d'excellente qualité qui, grâce à leur chair fondante, une fois cuites, deviennent veloutées et offrent une purée très **lisse et aromatique**.

Cette recette de purée provient du restaurant Le Boniface d'Avise à Avise (AO), en collaboration avec l'entreprise agricole Saint Grat de Gressan (AO).

Découvrez où trouver
de la viande valdôtaine

www.arev.it

 Carne Valdostana

 @carnevaldostana

Le **Bleu d'Aoste**
est seulement de la
Centrale Laitière
Vallée d'Aoste.

UNIQUE au goût unique!



culture

Valle d'Aosta

**JUILLET
AOÛT
2022**

L'estate nei siti e nei castelli della

ARCHÉO ÉTÉ

CHÂTEAU D'AYMAVILLES

CHÂTEAUX NUITS

STORIE PER GIOCO

ESTATE IN GAMBA



regione.vda.it