

RENDEZ-VOUS

EN VALLÉE D'AOSTE

ART, CULTURE, SPORTS
TRADITIONS, LOISIRS
CENOGASTRONOMIE

HIVER 2022 

   N° 35 - DÉCEMBRE-JANVIER

www.rendezvous-vda.it

MARCHÉ VERT NOËL

FESTIVAL INTERNATIONAL DE THÉÂTRE
POUR LES JEUNES

LA FOIRE DE SAINT OURS DE DONNAS

NOËL À BARRYLAND

LA MAGIE DE L'HIVER À CHAMOIS



© Andrea Zannella

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



© Archive Commune d'Aoste - Moreno Vignolini

<i>Le maillon faible</i>	4	<i>Musée régional des sciences naturelles</i>	7
<i>Recoins magiques d'Aoste: via Croce di Città</i>	9	<i>XXI^e Enfanthéâtre</i>	11
<i>C'est le temps du Marché Vert Noël</i>	12	<i>Les festivités au Fort</i>	13
<i>Une Vallée d'Aoste «quatre saisons»</i>	14	<i>La magie de l'hiver à Chamois</i>	18
<i>La montagne de demain...</i>	18	<i>La carte européenne du tourisme durable</i>	20
<i>La chouette chevêchette</i>	21	<i>Pila: le balcon blanc d'Aoste</i>	22
<i>ECOMOB</i>	24	<i>Le coin du Valais: Barryland</i>	26
<i>La Foire de Saint Ours de Donnas</i>	28	<i>Modon d'Or concours 2022</i>	33
<i>Note di Bleu</i>	34	<i>Vin et durabilité</i>	37
<i>Recette Gourmet</i>	38		

Au cœur de ce numéro de Rendez-Vous, des nouvelles et des approfondissements consacrés aux activités culturelles, sportives, traditionnelles et œnogastronomiques que notre région offrira à ses visiteurs durant les mois hivernaux. Un coup d'œil au mois de décembre et aux festivités de Noël, avec la XIV^e édition du Marché Vert Noël et le Festival international de théâtre pour les jeunes, ainsi que les grands rendez-vous de tradition qui nous attendent durant la première moitié de la nouvelle année, comme la Foire de Saint Ours de Donnas.

Nous ne manquerons pas non plus de jeter un coup d'œil du côté du Valais (CH), avec un regard particulier en direction de la Fondation Barry et ses splendides chiens Saint-Bernard, à Martigny, à deux pas de la Vallée d'Aoste.

Enfin, toujours dans ce numéro, quelques articles concernant des thèmes d'actualité, comme la montagne et le tourisme durable, l'importance des «quatre saisons» et des changements climatiques qui intéressent toujours plus les régions alpines comme la nôtre.

Bonne lecture et bonnes Fêtes!

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



© Alevision

LE MAILLON FAIBLE: LE MONDE DU TRAVAIL AU REGARD DES JEUNES ÉTUDIANTS

par **turismOK**TM
MANAGEMENT & MARKETING

Éléments de réflexions révélés par une récente enquête sur le problème de la carence de personnel dans le secteur touristique valdôtain.

Ces dernières années, et en particulier durant l'été dernier, le thème de la sélection des ressources humaines est devenu un aspect central pour la compétitivité des entreprises touristiques (et pas seulement), déjà grevées d'une croissance démesurée des coûts. Pour saisir le phénomène à la racine, turismOK a mené une enquête, grâce à l'Observatoire touristique de la Vallée d'Aoste, afin de saisir **les attentes des jeunes étudiants** par rapport au monde du travail. De la même manière, l'**étude** a impliqué l'offre de travail du secteur touristique valdôtain pour comprendre quelles problématiques subsistent, de quelle manière elles se manifestent et ce qui peut être entrepris pour y remédier.

Trois instituts touristiques d'écoles secondaires supérieures ont été impliqués dans l'étude (l'Istituto Tecnico Professionale regionale Corrado Gex d'Aoste; la Fondazione Turistica de Châtillon et l'Istituzione Scolastica Liceale, Tecnica e Professionale de Saint-Vincent). **244 étudiants** des volées IV et V ont participé à l'enquête, interrogés de façon digitale durant

la première semaine de cette nouvelle année scolaire.

Le point de vue de l'**offre de travail** a été, au contraire, représentée par un échantillon de plus de **300 entreprises** du monde de l'accueil (19% du secteur) et de la restauration (7,3%). Observons en guise de synthèse quelques éléments qui ressortent en commençant par les entreprises. Plus de 70% de l'échantillon des structures d'accueil a effectivement confirmé avoir ressenti de manière significative la problématique de la carence de personnel durant l'été dernier. Le pourcentage grimpe jusqu'à 77% dans le cas des entreprises du domaine de la restauration. On parle de chiffres en augmentation par rapport aux saisons précédentes, où le phénomène était présent dans une mesure plus faible. Parmi les principales causes du **désintérêt croissant** pour ce type d'emplois, hormis les 80% des entreprises interrogées, on peut attribuer ce constat à deux facteurs: le manque de disponibilité en termes d'horaires et de jours de travail, et la politique de protection sociale (par exemple, la mesure du revenu de base).

Il est intéressant de souligner que près d'un tiers des entreprises fait toutefois une auto-critique en mettant en évidence qu'il n'est pas toujours possible de créer

les conditions d'un travail cohérent et durable pour une équipe. Pour plus de la moitié des personnes interrogées, le problème est au contraire essentiellement dû au changement des **attentes des jeunes**. La situation actuelle a engendré, par conséquent, de nombreux problèmes d'organisation, lesquels ont été surmontés, dans 50% des cas, par un engagement direct supplémentaire des propriétaires. Dans un quart des cas, cependant, l'engagement accru des entrepreneurs n'a pas été suffisant pour empêcher la fermeture partielle ou totale de la structure d'accueil ou de restauration.

En ce qui concerne les jeunes, la grande majorité (80%) des étudiants préconise un **travail sûr** ou qui corresponde à leurs propres passions, toutefois, ce qui prévaut au moment d'accepter ou non une proposition de travail, c'est l'offre économique, qui est considérée comme l'aspect le plus important, avec l'attribution d'une valeur moyenne égale à 7,6 points sur 10 – 8,6 points sur 10 pour les étudiants d'Aoste. Durant le premier entretien de travail, il est cependant indispensable, pour plus de la moitié des étudiants, qu'il existe une approche respectueuse de la part de l'employeur, en plus d'une grande clarté quant à l'offre d'emploi.

Il a été demandé aux jeunes d'exprimer ce qu'ils ne seraient jamais disposés à faire en aucun cas: un tiers a déclaré qu'il ne serait jamais prêt à faire un travail qui ne le passionne pas indépendamment des autres conditions. L'aspect économique est aussi considéré comme non négligeable, tout comme le fait d'éviter des environnements de travail hostiles. Au contraire, peu de poids est accordé au travail dans des conditions limitantes (par exemple, durant les jours fériés, de nuit ou loin de la maison).

De nombreuses pistes de réflexions sont offertes aussi au fait que près de la moitié des étudiants a déclaré avoir obtenu une première expérience professionnelle à travers un stage à la fin duquel, malheureusement, un quart d'entre eux a développé beaucoup de doutes au sujet de son parcours professionnel.

Parmi les thèmes variés qui sont ressortis, il est évident que de nombreux aspects entrent en jeu, mais que les conditions pour résoudre le problème se trouvent dans la nécessité de créer des environnements de travail qui garantissent une bonne qualité de vie à 360 degrés.



**AYMAVILLES
VERRÈS
MARTIGNY**



VISITEZ NOTRE
SHOWROOM
AUSSI EN LIGNE
jerusel.it



SCAN ME

ADAVA: LES NOUVEAUX DIRIGEANTS

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

Renouvellement des dirigeants de l'Association des hôteliers et des entreprises touristiques de la Vallée d'Aoste.

Luigi Fosson, propriétaire de l'hôtel Au Charmant Petit Lac de Champoluc, et Alessandro Perosino de l'Hôtel Elena de Saint-Vincent, ont été élus le 3 octobre dernier respectivement président et vice-président de l'Adava, organisation qui réunit plus de 850 entreprises d'hébergement valdôtaines.

Fosson succède à **Filippo Gérard**, hôtelier de Cogne qui, durant deux mandats, s'est trouvé au sommet de l'association: «Après six années continues d'engagement au sein de l'association, a souligné Gérard, il me semble absolument opportun de laisser la place à d'autres collègues qui, j'en suis sûr, apporteront de nouvelles impulsions et contributions pour la croissance future de notre groupe. L'expérience associative a été vraiment unique et enrichissante, mais également dévorante, et il est juste que cet engagement soit supporté et partagé avec d'autres collègues.»

En remerciant au nom de tous le président et le vice-président sortants pour le travail accompli et pour l'engagement en faveur des entreprises représentées, **Luigi**



© Archive ADAVA

Fosson a déclaré: «Je souhaite exprimer une intime gratitude à tous les collègues qui m'ont accordé leur confiance. J'espère pouvoir la leur retourner en m'employant avec sérieux et passion dans la représentation de notre groupe. Je ressors de notre assemblée avec une grande conscience des difficultés que nous devons affronter, avec mon nouveau vice-président et ma nouvelle équipe, mais en même temps avec une nouvelle énergie et une détermination à bien faire que j'aimerais transmettre à tous, les collègues comme les partenaires institutionnels.»

Alessandro Perosino, nouveau vice-président, a ensuite exprimé sa propre intention de concentrer les forces sur les nouvelles générations qui, avec des idées fraîches et dynamiques, incarnent au mieux l'avenir de l'hôtellerie valdôtaine.

Dans les jours qui ont suivi, les délégués des différents domaines skiables, ainsi que les représentants des secteurs qui composent le comité directeur ont été élus, au sein duquel a été nommé le comité exécutif. Le président nouvellement élu Luigi Fosson et son vice-président Alessandro Perosino pourront compter sur Erika Galassi (Aoste), Daniele Valverde (Gressoney), Davide Perrin (Torgnon), Matteo Zanetti (Breuil - Cervinia), Stefano Cavaliere (Courmayeur), Glauco Falzone (La Thuile), Camillo Rosset (Nus) et Giorgia Vigna Lasina (jeunes hôteliers) pour les accompagner. Dans le rôle de maires, Elena Vesan, Monica Meynet et Alberto Charles complètent l'exécutif. L'équipe proposée par la présidence a été élue à l'unanimité par le conseil d'administration.



© Archive ADAVA

ADAVA

Tél. +39.0165.44008

E-mail info@adava.it



© Archive région autonome Vallée d'Aoste

MUSÉE RÉGIONAL DES SCIENCES NATURELLES

En **décembre**, le nouveau centre d'exposition du Musée régional des sciences naturelles Efisio Noussan rouvrira ses portes dans le **château de Saint-Pierre**. Fermé depuis longtemps pour une importante intervention de restauration et de réaménagement complet, le château accueillera de nouveau les visiteurs **du 3 au 31 décembre 2022**, lors d'une ouverture extraordinaire à l'occasion des fêtes de Noël.

Le château de Saint-Pierre est l'un des plus anciens de la Vallée d'Aoste. On en trouve une première mention en 1191. Durant les siècles suivants, il a appartenu à différents seigneurs qui ont apporté diverses modifications à l'édifice. Aujourd'hui propriété de l'administration communale de Saint-Pierre, le château accueille le Musée des sciences naturelles depuis 1985 jusqu'à sa fermeture, mesure nécessaire pour permettre le lancement des travaux de sécurisation et de restauration.

Ces travaux ont permis la restauration des parties historiques, des façades extérieures ainsi que des salles, le consolidement des planchers et plafonds en bois,

l'installation de nouveaux systèmes technologiques et d'un ascenseur.

L'aménagement muséographique propose une **combinaison château-musée** afin de mettre en valeur tant le bien historico-architectonique que celui scientifique-naturaliste, adoptant une démarche conforme aux orientations muséographiques et muséologiques les plus modernes. Le double registre de visite offre au visiteur de connaître l'histoire du château, en découvrant également les parties historiques encore présentes, comme les cheminées, meubles, décorations et armoiries, ainsi que la faune, la flore et l'environnement naturel de la Vallée d'Aoste.

Les technologies modernes permettent de valoriser les collections et de raconter l'histoire naturelle de la Vallée d'Aoste. Aux salles aménagées de manière traditionnelles répondent les salles qui accueillent les installations multimédias destinées à créer des expériences novatrices et émotionnelles.

La visite au musée se mue ainsi en un voyage au cœur des écosystèmes de la Vallée d'Aoste.

Sources: Département de l'environnement, des transports, de la mobilité et de la durabilité de la Région autonome Vallée d'Aoste



© Archive région autonome Vallée d'Aoste

TROSSELLO
GIOIELLERIA DAL 1877



CE NOËL CHOISISSEZ TROSSELLO.

AOSTA - 39, Rue De Tillier
Tel. +39 0165 41058

COURMAYEUR - 34, Rue De Rome
Tel. +39 0165 846733



Desigual.

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



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 !

RECOINS MAGIQUES D'AOSTE: RUE CROIX DE VILLE

par Simonetta Padalino

Le rue Croce di Città – Croix de Ville – est une des artères principales du centre historique d'Aoste, riche en magasins, restaurants et bars. C'est un lieu de promenade très apprécié par les Valdôtains et les touristes. Mais Croix de Ville a aussi une **valeur historique et archéo-astronomique** très importante, grâce à une découverte de 2012 qui avance l'hypothèse selon laquelle la cité romaine d'Augusta Praetoria était, en 25 avt. J.-C., délibérément orientée vers le solstice d'hiver.

Durant les jours qui s'écoulent entre le 21 et le 23 décembre, peu avant les 11 heures, il est possible d'apprécier l'apparition du soleil parfaitement aligné avec l'antique *Cardo Maximus* (l'axe nord-sud), aujourd'hui via Croce di Città. Le **21 décembre** se célèbre donc l'**anniversaire** de la ville d'**Aoste**. La lumière du soleil offre, à cette occasion, encore plus de charme à la rue, créant un effet très pittoresque sur la **Croce di Calvin** (Croix de Calvin) qui se trouve au centre de l'artère.

La **Croix** fut érigée en **1541** en mémoire de la chasse des calvinistes dans la Vallée d'Aoste. Cela n'est pas confirmé dans les documents, mais on raconte que le théologiste réformé Jean Calvin était arrivé en grand secret dans la ville en 1536 pour convertir les habitants au protestantisme et les convaincre d'adhérer à la Confédération suisse, mais il fut contraint de fuir, et la Croix est le symbole de cette échappée dangereuse.

Le socle sur lequel se dresse la Croix est décoré avec des **hiéroglyphes** et des **symboles religieux**, et la **fontaine** – à laquelle, un jour ou l'autre, tout un chacun s'abreuvera – a été ajoutée en 1841.

22/23 FESTIVAL FIVAN THEATRE



Un nouveau festival est né
mais la magie du théâtre **reste.**





XXI^E ENFANTHÉÂTRE

© Archive Commune d'Aoste

Après le grand succès de l'édition 2021/22, qui avait connu la reconstitution d'une saison complète, «Enfanthéâtre» revient, à partir du mois de novembre. C'est la XXI^e édition du **Festival international de théâtre** pour les jeunes de la ville d'Aoste.



© Archive Commune d'Aoste

L'affiche du festival prévoit **11 rendez-vous** jusqu'à la fin du mois de janvier 2023, programmés le samedi après-midi au théâtre Giacosa, avec certaines des compagnies théâtrales pour enfants les plus prestigieuses de la scène italienne, en plus d'une troupe française et d'une valdôtaine qui proposera une pièce en patois.

Parmi les éléments de nouveauté de l'année dernière qui seront reconduits, «Enfanthéâtre» offrira la possibilité au public de voter pour les spectacles à la fin de chaque représentation, en scannant le QR Code d'identification de chaque spectacle qui se tiendra dans le hall du théâtre, pendant que seront introduites à titre expérimental les «cantines artistico-théâtrales», performances qui auront lieu au cours du dîner du vendredi précédant une date inscrite au programme, et mises sur pied par les compagnies théâtrales sélectionnées dans les réfectoires des écoles de la ville.

En outre, l'édition 2022/23 du festival s'accompagnera du spin-off «**Funthéâtre**», un cycle de trois spectacles (l'un en novembre, l'un en décembre 2022 et le dernier en janvier 2023), sur des thèmes d'actualité historique. Ils seront présentés le matin pour les écoles moyennes et supérieures, et reconduits le soir pour le public adulte.

Plus d'informations:
www.aostalife.it

Sources: Bureau de presse de la Commune d'Aoste



© Archive région autonome Vallée d'Aoste – Enrico Romanzi

C'EST LE TEMPS DU MARCHÉ VERT NOËL

Un vrai village alpin dans le cœur de la **ville d'Aoste**: c'est le magnifique décor du Marché Vert Noël qui ouvre ses portes aux visiteurs, du mois de novembre au mois de janvier, avec un riche programme d'événements et animations.

Un des marchés de Noël les plus appréciés de l'Italie du nord, avec milliers de visiteurs chaque année, le Marché Vert Noël va plonger ses visiteurs dans une atmosphère unique, dans ses petites rues et places décorées et éclairées où sont installés environ **40 chalets** riches en

productions artistiques locales, produits œnogastronomiques AOC et AOP, ainsi qu'en produits de l'artisanat typique.

Parmi les produits exposés, vous trouverez des bougies, des savons fait maison, des objets en bois et en céramique, des antiquités, des vêtements en chanvre et en feutre, des dentelles, des **décorations de Noël**, des produits **œnogastronomiques typiques** et de la pâtisserie.

Dans les rues du Marché Vert Noël, ne manquez pas les œuvres des artisans locaux du bois, qui sauront surprendre petits et grands.

Le Marché Vert Noël 2022/2023 s'étend sur trois des places les plus évocatrices du centre historique de la ville d'Aoste, dès samedi 19 novembre 2022, jusqu'au dimanche 8 janvier 2023.

Horaire d'ouverture au public

tous les jours à 10 heures; lundi 25 décembre et lundi 1er janvier 2023 à 15 heures

Horaire de fermeture

tous les jours à 20 heures

Source: Bureau de communication
Commune d'Aoste



LES FESTIVITÉS AU FORT

13

Les chefs-d'œuvre de l'**Art Déco** et des **projections vidéos** illuminent les Fêtes au **Fort de Bard**. L'offre d'exposition propose un projet inédit entièrement dédié à l'Art déco. Le «Déco in Italia, l'eleganza della modernità» («L'Art Déco en Italie, l'élégance de la modernité») est le titre de l'exposition que le Fort de Bard, en collaboration avec les éditions Silvana, accueille **du 2 décembre 2022 au 10 avril 2023**. 230 œuvres de peinture, sculpture, décorations murales, arts appliqués, affiches et illustrations, qui dévoilent l'évolution de l'Art Déco. Neuf sections seront aménagées dans les salles des canonnières et les caves de la forteresse.

L'exposition, en plus de recomposer précisément la section italienne présente durant cet événement historique, entend restituer une sorte de photographie de ce qui était produit durant ces années, non seulement dans le domaine des arts décoratifs, mais également en peinture, sculpture et arts graphiques. Ainsi seront exposées non seulement les céramiques étincelantes signées Gio Ponti pour Richard Ginori et les délicates transparences de Burano de Vittorio Zecchin, mais aussi des peintures et sculptures.

La grande nouveauté des fêtes de Noël au Fort de Bard s'intitule **Lumières de Noël au Fort de Bard**, un spectacle immersif à 360 degrés fait de sons et lumières, riche en émotions. **Du 8 décembre 2022 au 8 janvier 2023**, la place d'armes du Fort de Bard plonge dans une atmosphère étincelante et surréaliste pour célébrer la montagne et les animaux qui la peuplent. Une montagne revisitée de façon fantas-



© Archive Fort de Bard



© Archive Fort de Bard

tique et onirique, grâce à la magie des effets spéciaux du *video mapping*. **Les spectacles auront lieu chaque soir**, à partir de 17 heures, à l'exception des 12, 19, 24 et 25 décembre.

Ces spectacles sont inclus dans le billet d'entrée au Fort, qui comprend également un lieu d'exposition à choix parmi les musées et expositions en cours, ainsi que, durant les Fêtes, de nombreux autres rendez-vous pour toute la famille avec des représentations, animations pour enfants et concerts dans les espaces de la forteresse.

Plus d'informations sur
www.fortedibard.it

Tél. + 39 0125 83381

Sources: Bureau d'impression du Fort de Bard



© Archive Skialp GSB

UNE VALLÉE D'AOSTE «QUATRE SAISONS»

par Marco Albarello

Bonjour, lecteurs de Rendez-Vous. Vous me connaissez désormais: je ne me cache pas et je ne reviens pas sur mes convictions. Je m'appuie sur le «non-événement» annoncé par votre serviteur dans le numéro précédent qu'est la Coupe du monde «Speed Opening» de Cervinia.

J'avais promu avec insistance la possibilité d'avoir, dans la Vallée d'Aoste, un événement unique en son genre. Malheureusement, il n'en sera pas ainsi. La météo nous l'a annoncé: l'hiver passé a été avare en précipitations et le réchauffement de la planète entière est tel que les compétitions ne se disputeront pas. Je ne vais pas aborder la question; mes pensées vont aux deux comités qui ont fait des efforts gigantesques afin que se déroule cet «Opening».



© Francesca Altì

Mais revenons au titre de cet article: c'est une maladie du soussigné depuis des temps immémoriaux que d'évoquer cette «saisonnalité» forcée ou induite par notre vallée. Pourquoi le faire? Parce que le changement des conditions climatiques qui se déversent sur notre région est toujours plus évident. Je n'ai pas de données récentes sous la main, mais le tourisme représente, si je ne m'abuse, les 75% du PIB de notre vallée.

Un sondage de TurismOk, qui date d'il y a quelques années, a mis en évidence une croissance exponentielle du tourisme estival, qui dépasse presque celui hivernal. Comme je le disais plus haut, la saisonnalité est aujourd'hui quasiment acceptée et semble encouragée dans bon nombre de nos vallées. Avant toutes, par exemple, celle de Cogne, qui s'est efforcée de lancer une offre touristique qui ne visait pas uniquement la saison hivernale.

Ont suivi Courmayeur, Cervinia, Valsavarenche, Valgrisanche, le Val de Rhêmes, etc. Aoste fait sa propre histoire. Maintenant les touristes viennent aussi durant les intersaisons, grâce à des événements sportifs, musicaux, culturels et œnogastronomiques organisés presque toute l'année.

Une difficulté patente est celle de faire comprendre la nécessité de prolonger la saison aux opérateurs touristiques. J'approuve les temps difficiles que nous sommes en train de vivre, mais le désir

existe de travailler tous ensemble pour rendre l'offre touristique valdôtaine toujours plus performante et attractive que celle qui existe déjà.

«La perfection n'existe pas; tu peux toujours faire mieux et tu peux toujours grandir.» Il faut vraiment oublier l'idée selon laquelle les rideaux baissés dans les localités touristiques sont délétères. Je peux seulement imaginer ce que peut comporter, pour un entrepreneur et d'un point de vue économique, le doublement des frais de gestion, mais à long terme, avec une programmation ciblée et une synergie entre les régions, les départements et les communes, nous pourrions atteindre une solution optimale. Durant mes années passées autour du monde, j'ai eu la chance de vivre de telles réalités, j'ai appris d'elles et je suis, depuis toujours, convaincu de l'exception du produit Vallée d'Aoste.

Nous sommes le premier novembre et je me promène dans le Val Ferret. Je n'ai jamais vu autant de personnes: des enfants dans des poussettes, des jeunes, des adultes, des grands-parents, des randonneurs, des cyclistes et bikers, des coureurs, de simples amateurs des parfums et des couleurs de cet automne.

Merci, Vallée d'Aoste.

«Parfois, faire de son mieux ne suffit pas; nous devons faire ce qui est nécessaire.»

A plus.



**STUDIO
ODONTOIATRICO
DEL SORRISO**

rencontre

:D E N S+

STUDI DENTISTICI DE ANGELIS



Nous sommes spécialisés en:

- + Implants fixes et amovibles
- + Esthétique dentaire

Directeur médical Dott.ssa Marella Corazza

AOSTE | 9, Rue Monte Emilius | T. +39 0165.18.51.464 | dens-italia.it



LA MAGIE DE L'HIVER À CHAMOIS

par Claudine Brunod

Quand il neige et que les flocons, fragiles et légers comme des papillons, voltigent dans l'air et se posent délicatement sur chaque chose, les mélèzes aux couleurs enflammées se teignent de blanc, l'air réfrigérant pique les narines et nous oblige à nous emmitoufler un peu plus dans notre écharpe. Le terrain dur et gelé résonne sous nos pas et craque singulièrement dans le silence ouateux de l'hiver. Dans la tranquillité pure du soir, les quelques maisons illuminées resplendent dans le noir, et de loin, **Chamois**, petit village perché à 1800 mètres entre les rochers et la forêt, semble encore plus petit, plus distant de tout... Mais a bien écouter, dans la paix des froides nuits de décembre se font aussi entendre la joie et la magie d'un hiver traversé hors des sentiers battus. Un hiver fait de choses simples, de saveurs authentiques, de moments uniques et inoubliables.

En famille, entre amis, en couple ou en solitaire, ce petit village de la **Valtournenche**,

accessible seulement par le biais d'un téléphérique ou à pied, offre un territoire sauvage et protégé où il est possible de se dédier à de nombreux sports d'hiver, mais aussi à la simple contemplation de la nature. Les journées passées dans ce lieu féérique sont faites de lointains souvenirs des bruits du trafic, de collations saines et vivifiantes, et d'activités à ciel ouvert à la portée de tous. Les sentiers, parcourables à pied ou à raquettes, sont l'idéal pour de longues promenades méditatives effectuées en totale immersion dans la nature.

La petite **station de ski** jouit d'une parfaite exposition, mais aussi de pistes larges dont peuvent facilement profiter les skieurs de tous niveaux. Pour les plus intrépides, Chamois est le point de départ et d'arrivée de merveilleux parcours de **ski-alpinisme** qui sauront récompenser de pure adrénaline les passionnés de freeride: les gîtes les plus appréciés mènent à la merveilleuse vallée préservée de Cheneil



ou conduisent à la Becca Trearé et au Col de Nana. De là-haut, on profite d'une vue incomparable sur le majestueux Cervin, mais aussi sur le Grand Tournalin et le Mont Rose.

Lorsque la nuit tombe et que vient l'heure des Fêtes, Chamois s'anime et la place du village devient le lieu où se rencontrer et passer quelques heures en bonne compagnie. A l'occasion de la pause de Noël, Chamois accueillera ses hôtes avec un **programme d'événements** qui prévoit une fête sur la place pour le **Nouvel An**: ce sera le retour de la traditionnelle **procession aux flambeaux** et de la cantine à base de vin chaud et de soirée dansante. Une touche de musique et de couleur pour illuminer et égayer les soirées en altitude! Venez découvrir l'hiver magique de Chamois: il saura vous offrir paix, sérénité et joie.

Pour de plus amples informations
www.lovechamois.it
www.comune.chamois.ao.it



© Giovanni Chieppa

LA MONTAGNE DE DEMAIN...

Interview de Daniele Pieiller,
président de «NaturaValp»

En 2021, les Nations Unies ont reconnu l'Association **NaturaValp, en Valpelline**, comme un bon exemple de **tourisme responsable dans les Alpes**. Ainsi a commencé une comparaison entre les populations de montagne suisses et françaises.

Les éléments de réflexion ont été nombreux... Nous en avons parlé avec **Daniele Pieiller**, président de l'association, propriétaire de l'Alpe Rebelle de Biognaz, toujours disponible pour une confrontation sur ce thème qui lui est cher. Voici son avis:

«La montagne, comme tant d'autres endroits sur cette planète, explique Pieiller, se retrouve au cœur d'une importante réflexion qui demande une analyse minutieuse et la création d'une vision d'avenir sereine et sincère, idéalement libérée de tout préjugé et non conditionnée par les affaires et les intérêts du moment. Il est nécessaire de remettre en discussion les modèles sociaux et économiques qui montrent clairement leurs limites. Ce bref raisonnement se concentre sur un principe peu actuel, mais qui a sauvé les populations de montagne durant des siècles: la vie en autarcie (ou presque).

Nous savons que les gens qui se réfugient dans ces lieux difficiles à habiter le font en opposition aux autorités de la plaine (pour des motifs religieux ou autres). Les terres d'altitude étaient choisies parce qu'en général, elles étaient moins intéressantes pour le pouvoir – qui interférait moins en ces lieux. En échange de leur liberté, les populations de montagne devaient affronter les difficultés liées à l'altitude, aux terrains escarpés et pauvres, ainsi qu'aux longs hivers. La capacité d'adaptation des montagnards leur a permis de survivre sur ces terres pendant des siècles.

Ces quarante dernières années, les habitudes ont changé, en montagne également, tant de savoirs et de connaissances transmis depuis des siècles ont été perdus. Les si précieuses ressources naturelles sont désormais inutilisables, à cause des choix politiques et des règles d'un marché cruel; l'agriculture elle-même est toujours plus assistée, car ses précieux produits perdent de la valeur, toujours en raison de lois du marché discutables. Cela ressemble à une blague, mais on importe désormais en montagne de la pierre, du bois et également de l'eau potable en bouteille. C'est absurde que les choix politiques qui régissent le marché aient rendu plus abordable le fait d'utiliser des pierres

qui arrivent de Chine, plutôt que celles que l'on trouve en abondance en montagne.

Les **communautés de montagne**, pour ces motifs, doivent prendre en charge des responsabilités importantes. Les personnes devront raisonner ensemble sur une **vision du futur** qui prenne également en considération les changements climatiques pour des choix à long terme, remettant la communauté au centre de ces réflexions. Normalement, les populations de montagne bénéficiaient des périodes de chaleur. Cela est désormais de l'histoire ancienne. Il est dès lors peut-être le moment de comprendre quels avantages peut apporter l'évidente augmentation des températures et quels inconvénients elle peut provoquer. En ce moment, le plus grand problème concerne la pénurie de la neige en plus basses altitudes et la fonte des glaciers. Les communautés de montagne doivent s'unir pour affronter ces conditions et optimiser leurs choix pour le futur.

La nourriture et les autres matières premières ont été des ressources très importantes qui ont permis la survie des populations de montagne pendant des siècles. Avec les nouvelles technologies et les moyens à disposition, on pourrait tranquillement repenser à des modèles économiques plus circulaires et durables à long terme. En se réappropriant la production de la nourriture et l'utilisation des matières premières disponibles sur place, le **tourisme** pourrait être générateur de valorisation de certains aspects de ce raisonnement.

C'est pour toutes ces raisons que, depuis dix ans, une association est née en **Valpelline: Natura-Valp**, qui propose, parmi tant d'autres choses, de trouver des hôtes respectueux qui puissent visiter, vivre, se divertir et mieux connaître cette vallée si particulière parmi celles valdôtaines, éloignée du tourisme de masse, l'unique qui soit dépourvue d'installations de remontées mécaniques, malgré le fait qu'elle soit la plus longue de toute la Vallée d'Aoste.»



© Valpelline All Season



© 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 !

ALPE REBELLE
mountain emotions and food
Bionaz - Vallée d'Aoste - Italy

BIONAZ - Chez-Chenoux.1
+39 347 03 30 713
+39 0165 73 09 41
info@alperabelle.com
www.alperabelle.com



© Archive PNGP – Oliviero Giordano

LA CARTE EUROPÉENNE DU TOURISME DURABLE EST ASSIGNÉE AU PNGP

Le 3 décembre 2022, le **Parc national du Grand Paradis** fêtera son premier centenaire et, en même temps que cet anniversaire, une nouvelle reconnaissance prestigieuse.

Europarc Federation a en effet décidé d'assigner au PNGP la **Carta Europea del Turismo Sostenibile** (carte européenne du tourisme durable), certification internationale qui est délivrée aux aires protégées qui démontrent avoir des exigences précises pour mettre en œuvre un plan de gestion du tourisme durable, en présentant une stratégie et un plan d'actions communs avec le territoire, liés aux principes de l'écotourisme et de la durabilité environnementale.

La CETS représente dans son ensemble un processus stratégique qui prévoit une organisation participative et durable – en termes de conservation socio-économique de la nature – des activités touristiques de l'aire protégée. La collaboration entre toutes les parties (publiques et privées) intéressées à développer une stratégie commune et un plan d'actions pour le développement touristique de qualité est un élément

central, sur la base d'une analyse approfondie de la situation locale.

Dans le cas du PNGP, la programmation est partie d'expériences importantes liées à la promotion du territoire, comme le réseau du **Marchio di Qualità** (label de qualité) et le projet de mobilité durable «A piedi fra le Nuvole» («A pied dans les nuages»), en plus d'outils de gestion déjà en vigueur comme le Piano del Parco (plan du parc).

La **cérémonie de remise du prix** aura lieu le **2 décembre** au Parlement européen de **Bruxelles**. Le parcours pour la prédisposition de la candidature a été financé dans le cadre des fonds européens de l'Interreg ALCOTRA Biodiv'ALP – projet PROBIODIV, sur la promotion de la biodiversité comme facteur de développement durable des territoires.

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

LA CHOUETTE CHEVÊCHETTE, LE PLUS PETIT RAPACE EUROPÉEN

Le **Parc naturel du Mont Avic**, en collaboration avec la Société de la flore valdôtaine, a organisé, en octobre dernier à Aoste, un événement de vulgarisation à caractère scientifique pour la valorisation des résultats d'un projet de recherches pluriannuel portant sur l'écologie et l'éthologie de la chouette chevêchette eurasiatique *Glaucidium passerinum*, conduit avec l'Université de Turku en Finlande et l'Université degli Studi de Turin.

La chouette chevêchette eurasiatique est le **plus petit rapace européen**. C'est une espèce forestière de haute valeur pour la conservation de la faune, figurant à l'annexe I de la directive 2009/147/CE. Elle fait partie d'un important et complexe réseau d'espèces qui utilisent les cavités des arbres, et est ainsi un indicateur efficace de l'état de conservation des forêts (old growth forest specialist). Presque éteinte dans les Alpes occidentales italiennes durant la seconde moitié du XXe siècle, le nombre de ses individus a connu une nette reprise ces dernières dizaines d'années dans la **Vallée d'Aoste**. Les études présentées au cours de la conférence ont permis d'obtenir des données inédites sur l'écologie et l'éthologie de l'espèce. Une comparaison a en outre été effectuée pour la première fois entre les aires d'étude situées respectivement dans la forêt boréale (Finlande méridionale) et dans les Alpes (Parc naturel du Mont Avic ainsi que d'autres secteurs de la Vallée d'Aoste).

Les rapporteurs **Daniele Baroni**, **Massimo Bocca** et **Sofia Koliopoulos**, respectivement chercheur post-doc de l'Université de Turku, vice-président de la Société de la flore valdôtaine, et titulaire d'une bourse de recherche de l'Université de Turin, ont présenté leur étude en s'appuyant sur une riche documentation photographique ainsi que des vidéos et extraits audios originaux collectés par Sofia Koliopoulos. Les résultats obtenus ont été illustrés, avec une attention particulière accordée aux aspects écologiques et éthologiques; les techniques de surveillance de l'espèce ont été approfondies et l'application des résultats a été expliquée au niveau régional, avec des références quant aux modalités de conservation et de gestion des forêts, ainsi qu'à l'importance d'en garantir l'évolution naturelle.

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



PILA: LE BALCON BLANC D'AOSTE

par la rédaction de RV

A Pila, dans la Vallée d'Aoste, découvrez votre vraie nature, entre sport et loisirs. Le balcon blanc d'Aoste est la destination idéale pour les vacances d'hiver ou pour une courte escapade.

Proche de la ville, mais immergée dans la nature la plus pure. Grâce à la présence de la télécabine qui la relie à Aoste, Pila permet la «double existence» du **ski**, de la **neige** ainsi que des **initiatives culturelles** et de loisirs typiques de la ville. A Pila, les skieurs et snowboarders, tout comme les amoureux de la nature, auront le plaisir de se divertir et de jouir d'un panorama à couper le souffle qui embrasse les sommets des principaux 4000, du Mont Blanc au Cervin.

Les pistes qui se déploient entre 1800 et 2700 mètres d'altitude, aux tassements impeccables et à la neige oxygénée, seront prêtes à vous attendre tous. En outre, deux pistes bien balisées sont dédiées au **ski-alpinisme**, ainsi qu'un **snowpark** où il sera possible de s'amuser entre funbox, kicker et rail, en toute sécurité!

Pas seulement du ski!

Pila s'avère également être le lieu idéal pour ceux qui ne skient pas. De nombreuses **excursions** à faire à **raquettes** avec les guides environnementaux naturalistes représentent une expérience à tenter, avec les enfants également. Le **Fun Park** est incontournable: un lieu magique avec des bouées pneumatiques souples aux couleurs vives sur lesquelles l'amusement est garanti pour tous!

L'**offre œnogastronomique** de Pila est assurément un point d'excellence: il est possible d'y déguster les produits les plus typiques de la vallée et les matières premières qui parlent l'ancienne langue de la tradition.



© Archive Pila Spa - M. Paillex



© Archive Pila Spa - Studio Mazzoli



LE GPFF MIS EN LUMIÈRE EN BELGIQUE

Le Festival International Nature Namur a accordé une grande place au Grand Paradis et à la Vallée d'Aoste

Le **Gran Paradiso Film Festival** a récemment été invité par le 28e FINN – **Festival International Nature Namur**, l'un des festivals naturalistes les plus importants au monde.

Luisa Vuillermoz, directrice artistique du GPFF, a été appelée à prendre part au jury technique du prestigieux festival belge, présidé par Oliver Goetzl – l'un des réalisateurs de films wildlife les plus notoires – et composé d'Anne Laudisoit (senior scientist – National Geographic Explorer), Bruno Hilgers (responsable de la programmation et codirecteur du Centre Culturel des Roches de Rochefort) et Daniel Auclair (chief scientific officer et senior vice president of research de la Multiple Myeloma Research Foundation). Ceux-ci ont contribué, après trois jours d'un intense travail de visionnages et de discussions, à choisir le vainqueur du Grand Prix – principale distinction de la manifestation – ainsi qu'aux nombreuses récompenses attribuées durant la soirée de gala.

Pendant la soirée des Awards présentée par Tanguy Dumortier, célèbre présentateur télé belge, une place particulière a été dédiée au Gran Paradiso Film Festival, qui a présenté à la salle pleine de plus de 500 personnes, au cœur de la ville belge, la longue histoire qui est celle du Parc national du Grand Paradis, ce qui en constitue le cadre, ainsi que les éléments clés de la 25e édition qui s'achevait à peine.

La semaine à Namur a également été l'occasion de consolider le lien de collaboration qui rassemble le

Gran Paradiso Film Festival et le FINN. **Luisa Vuillermoz** a ainsi déclaré: «C'est une grande occasion d'enrichissement et de confrontation internationale, et pour approfondir la connaissance des réalisateurs professionnels qui travaillent dans le monde de la protection de la nature, échanger des idées sur des projets futurs et promouvoir la Vallée d'Aoste auprès d'un public attentif et conscient, qui a démontré un grand intérêt pour nos vallées et notre parc.»

Toutes les mises à jour du Gran Paradiso Film Festival et de plus amples informations sont disponibles sur le site www.gpff.it

Sources: Bureau de communication de la Fondation Grand Paradis




ECOMOB

par Moreno Vignolini

Découvrir de «**façon verte**» les territoires autour du **Mont Blanc**? C'est ECOMOB.

Retrouver le patrimoine naturel et culturel autour du Mont Blanc, à travers la mobilité électrique et les solutions vertes, est aujourd'hui plus facile et offre une expérience unique d'immersion respectueuse en toute saison. Dans le cadre de tant d'actions qui se réalisent depuis des dizaines d'années dans le territoire de l'Espace Mont-Blanc, le **projet Parcours**, cofinancé par le Fonds européen de développement régional (FESR) à travers le programme européen Interreg France-Italie ALCOTRA 2014-2020, a permis de fortifier la coopération transfrontalière entre le Valais, la Haute-Savoie et la Vallée d'Aoste, en promouvant le partage et l'échange entre ces trois régions pour créer de nouvelles collaborations et renforcer le sens d'identité alpine commun, afin de regarder l'avenir de façon toujours plus durable.





Parmi toutes les initiatives, le projet **«Percorsi I-tineranti intorno al Monte Bianco»** en particulier a lancé «EcoMoB», la nouvelle plateforme digitale qui présente les services de transport public du territoire italo-franco-suisse de l'Espace Mont-Blanc, les infrastructures disponibles, les lieux d'intérêt, les itinéraires verts, offrant aussi la possibilité de s'immerger dans des visites virtuelles et choisir parmi les lignes ferroviaires, d'autobus, les navettes saisonnières, les installations de remontées mécaniques, les aires de car- et de bike sharing, et tant d'autres choses encore.

Chaque utilisateur accède ainsi à un panorama complet qui contribue à un modèle de développement plus durable. Pour bénéficier des services, il suffit de télécharger l'**application Eco-MoB** multilingue et disponible sur Android et iOS. Cet outil est né pour satisfaire les exigences de mobilité des résidents et des touristes, à travers la mise en valeur de solutions de transport novatrices et adaptées au territoire de montagne, pour rendre les déplacements moins polluants, plus efficaces et plus adaptés à l'environnement.

L'objectif a été poursuivi grâce à un partenariat pour l'innovation (PPI), une formule de collaboration publique/privée prévue dans le cadre des nouveaux outils de l'Union européenne.



Immergés dans la magie de Noël, les visiteurs pourront se photographier avec le Père Noël et les chiens Saint-Bernard!

LE BARRYLAND DANS L'AMBIANCE FÉÉRIQUE DE NOËL

par Romy Moret

Le 11 décembre, le Barryland se plonge dans la merveilleuse atmosphère des fêtes de fin d'année en offrant aux visiteurs décors de circonstance et instants magiques en compagnie des chiens et du Père Noël!

Le Père Noël en personne accompagné des chiens Saint-Bernard accueilleront les visiteurs le 11 décembre prochain au Barryland. L'occasion de partager un moment unique avec ces «stars» et d'immortaliser cette rencontre en prenant la pose! La mascotte du Barry Land sera évidemment de la partie pour animer ces instants de joie, agrémentés par la possibilité de constituer son propre petit sachet de Noël. Une aubaine qui devrait particulièrement réjouir les enfants! À noter également que 10% seront offerts sur certains articles de la Boutique, donnant ainsi des idées de cadeaux de Noël.

RANDONNÉE HIVERNALE AVEC LES SAINT-BERNARD

La promenade de 45 minutes autour du pittoresque lac de montagne de Champex-Lac constitue une expérience unique! Interagissant avec les chiens, guidés par les gardiennes, les participants apprennent à en connaître davantage sur les Saint-Bernard et la fondation, tout en se baladant. Lorsqu'il y a de la neige, l'expérience devient carrément dépaysante: avec la sensation de se trouver au Grand Nord, les enfants s'installent sur un traîneau tiré par un chien Saint-Bernard, tandis que les adultes se relaient pour tenir un chien en laisse. Des moments absolument inoubliables dans un environnement féérique!

DEUX PORTÉES VONT NAÎTRE À LA FIN NOVEMBRE!

Quelle nouvelle réjouissante! Rien que d'imaginer la frimousse de petits chiots nouveau-nés, un sourire se dessine sur nos lèvres. Deux portées vont en effet naître vers la fin novembre au chenil, puis prendront leurs quartiers au Barryland, dès l'année prochaine. Les six premières semaines de leur vie, ces petites boules de poils (long ou court, ce sera la surprise!) demeurent en effet au chenil auprès de leur maman qui guide leurs premiers pas. Mais rassurez-vous: il est possible de suivre en live leur éveil à la vie, les admirer interagir et ouvrir gentiment les yeux depuis la webcam installée à cet effet et accessible depuis le site web du Barryland. Des instants magiques et très émouvants qui constituent toujours un événement!



Toutes les infos sur
www.barryland.ch

Lorsque la météo n'est pas au beau fixe pour le ski, une visite au Barry Land pour admirer les chiots Saint-Bernard constitue une belle alternative





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

 9h-17h
10h-18h (à partir de 01.03)
Sauf 24 et 25.12.

LA FOIRE DE SAINT OURS DE DONNAS

par Christel Tillier

Dimanche 15 janvier 2023 est une date à inscrire dans son agenda pour ne pas manquer le rendez-vous avec la Foire historique de Saint Ours de Donnas qui, chaque année, se déroule dans l'ancien bourg du village, le troisième dimanche de janvier, et qui est considérée comme une manifestation annonciatrice de la fête homonyme d'Aoste.

Une foire aux origines lointaines et non spécifiées qui, aujourd'hui encore, garde intacte sa suggestion et sa typicité. Née pour la vente des outils agricoles construits durant l'hiver, la foire de Saint Ours s'est transformée avec le temps en une vitrine de l'**artisanat traditionnel typique** dans la Vallée d'Aoste. En admirant les différentes œuvres exposées, il est possible, aujourd'hui encore, de trouver des objets utiles pour la vie quotidienne, comme les râtaux, les paniers, les cuillères, les louches et les sabots, chaussees typiques en bois, mais c'est surtout l'occasion de s'émerveiller face aux véritables œuvres d'art créées par les artisans valdôtains.





© Comité de la Foire de Saint Ours de Donnas

La **sculpture sur bois** règne en maître(sse), mais sont apparus, ces dernières années, de **nouveaux matériaux** travaillés comme la pierre ollaire, le fer forgé, le cuir et le tissage des draps, soit des tissus encore travaillés sur des métiers à tisser en bois.

De plus petite dimension que la manifestation d'Aoste, la Petite Foire de Donnas est une occasion à ne pas manquer pour revivre les traditions et les savoirs d'autrefois, à l'intérieur d'un bourg médiéval imprégné d'histoire.

Participer à la foire est une **expérience unique** dont l'objectif principal n'est certainement pas un but commercial: les exposants y prennent surtout part dans l'intention de créer un contact avec le public, partageant avec lui la passion, la joie, mais aussi l'effort qui alimentent leurs œuvres.

Les lieux de l'artisanat sont nombreux dans la Vallée d'Aoste, mais Donnas est assurément l'un de ceux où l'histoire se fait le plus ressentir.

Dans l'attente du lancement des festivités, en visitant le site officiel de la manifestation www.fierasantorsodonnas.it, vous trouverez une section dédiée aux œuvres des artisans exposées lors des éditions précédentes, une section avec la liste complète des exposants mise à jour d'année en année, une section photos et vidéos et, enfin, de nombreuses informations utiles pour vivre au mieux l'édition 2023.




© Comité de la Foire de Saint Ours de Donnas


Plus d'informations


Comité pour l'accroissement
de la Foire de Saint Ours de Donnas

Tél. +39 338 475 9383

www.fierasantorsodonnas.it

 Fiera Sant Orso Donnas

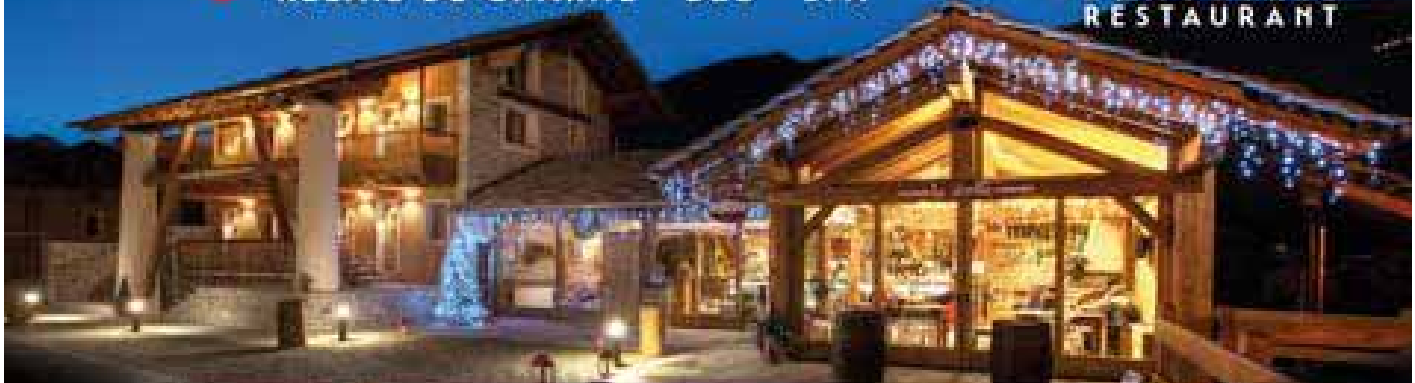
 santorso_donnas

 Fiera di Sant'Orso Donnas



lesplaisirdantan • 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 tous 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,
AROMATHÉRAPIE



44, hameau Le Clou, 11020 Jovençon • Vallée d'Aoste
Tél: +39 0165.251880 • info@lesplaisirdantan.com
WhatsApp: 347.7090208

suivez-nous:    #lesplaisirdantan
www.lesplaisirdantan.com



© Archive I.V.A.T.

NOËL RIME AVEC PRODUCTION MANUELLE

MAV - Museo dell'Artigianato
Valdostano di tradizione
museo@lartisana.vda.it
www.lartisana.vda.it
f t i @lartisana.vda

Noël est le temps des décorations, des dons et de la volonté de rester ensemble. Le MAV – **Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione** (Musée de l'artisanat valdôtain de tradition) propose, pour la période des Fêtes, un riche programme d'ateliers pour les enfants et les familles.

Dans sa **menuiserie didactique**, véritable «atelier» artisanal avec des bancs de travail, perceuses, scies et limes **adaptés aux enfants**, les familles peuvent œuvrer ensemble et réaliser de petits objets artisanaux pour décorer la maison pour Noël. Une occasion pour les familles de se retrouver et de découvrir la beauté du savoir-faire manuel.

Le caractère unique des objets fait main, expérimenté par les enfants au musée, est le même que celui qu'il est possible de trouver dans les magasins de **L'Artisanà**, où tous les objets en vente sont faits manuellement dans la Vallée d'Aoste.

Cette dextérité est une grande richesse qui vient de notre histoire, et l'artisanat fait partie de la culture identitaire de notre territoire. Il est de notre devoir d'en prendre conscience et de le valoriser.



Sources: Bureau de communication I.V.A.T.

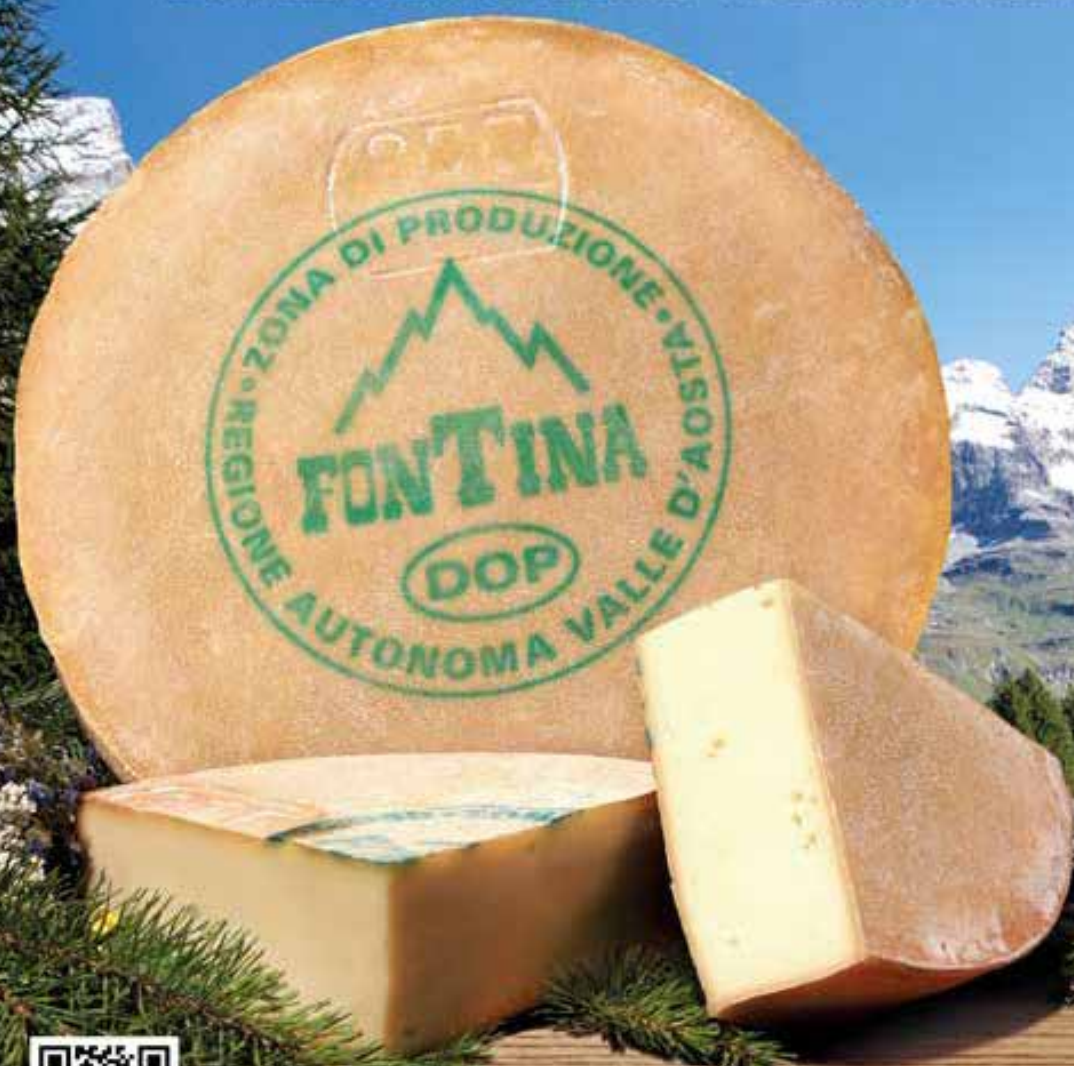
© Archive I.V.A.T.



MODON D'OR FONTINA^{AOP}

CONCOURS 2022

LES MEILLEURES FONTINES AOP PRODUITES DANS LES ALPAGES



Venez en Vallée d'Aoste découvrir et déguster les meilleures fontines du Concours Modon d'Or 2022.
Pour en savoir plus, cliquez sur le code QR



CAMBRA VALDOSTANA
CINABRE VALDOSTANA



MODON D'OR CONCOURS 2022

Les meilleures meules de **Fontina AOP d'alpage** en compétition. Produit d'excellence mais aussi symbole d'authenticité et de tradition de la Vallée d'Aoste. La Fontina AOP est produite avec des gestes et suivant des traditions remontant à plusieurs siècles; tout d'abord, on utilise du lait entier cru provenant d'une seule traite. C'est donc un travail considérable qui impose aux fromagers plusieurs heures de travail deux fois par jour. Une bonne Fontina, ça ne s'improvise pas.

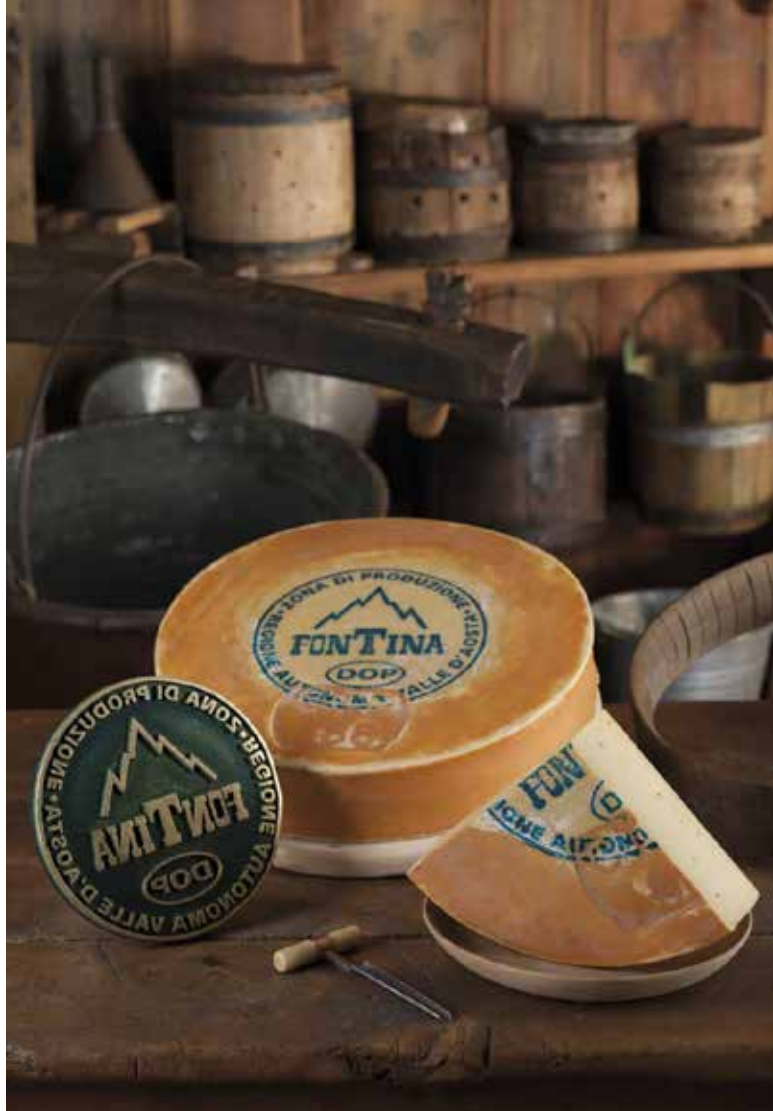
Le Modon d'or, qui sélectionne les meilleures Fontines AOP produites en alpages durant la saison estivale, veut valoriser le secteur agricole tout entier de la Vallée d'Aoste, dans le but de proposer un résultat de qualité et d'excellence.



© Archive région autonome Vallée d'Aoste



© Archive région autonome Vallée d'Aoste



© Archive région autonome Vallée d'Aoste

Le projet, articulé à la fois autour d'une dégustation visuelle, olfactive et gustative des Fontines AOP, a été mis sur pied par l'Assessorat à l'Agriculture et aux Ressources naturelles de la Région autonome Vallée d'Aoste, en collaboration avec la Chambre Valdôtaine, ainsi qu'avec le soutien technico-scientifique du Consorzio Produttori e Tutela de la Fontina AOP et de la Cooperativa Produttori Latte e Fontina.

Le jury et la sélection des gagnants

Les membres du jury appelés à déguster, juger, choisir la qualité et déterminer l'excellence sont au nombre de trois. L'un technique, un autre comprenant les **acteurs du territoire** et un d'**excellence**. Les **10 Fontines d'Alpage AOP** qui obtiendront les notes les plus élevées se qualifieront pour les Médailles d'Or. Parmi elles, **les 3 meilleurs** seront récompensés du **titre de Modon d'or**.

Venez en Vallée d'Aoste découvrir et déguster les meilleures Fontines AOP du Concours 2022 Modon d'or.

Pour toutes informations
www.regione.vda/agricoltura

Source: Assessorat de l'Agriculture
et des Ressources Naturelles Région Autonome Vallée d'Aoste



Note di Bleu

en collaboration avec



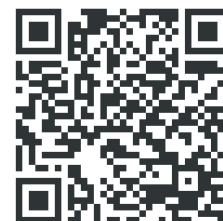
BLEU DES MINES: LA PRÉSENTATION OFFICIELLE

par Christel Tillier

Nous voici arrivés à l'ultime rendez-vous de la rubrique «Note di Bleu» pour l'année 2022. L'hiver est à nos portes, comme les fêtes de Noël. Et alors que nous attendons les premières neiges, dans **les mines de fer** de Colonna, à **Cogne**, le **Bleu d'Aoste**, fromage bleu unique en son genre, se repose délicatement, procédant à son **affinage** de façon totalement naturelle. Au contact de l'air ambiant, durant plus de **cent jours**, à température et humidité constantes – des conditions optimales pour sa maturation – et sans manipulation, le Bleu s'assaisonne de tous les arômes qui caractérisent la mine. Le microclimat particulier exalte les qualités de ce produit, en témoignant de son goût rond, décidé, persistant, mais toujours harmonieux et équilibré.

La recherche continue de **produits uniques** de haute qualité a permis d'obtenir un fromage affiné durant plus de trois mois dans les mines où l'histoire, la tradition et la culture gastronomique se rencontrent et se mélangent. Cet objectif, parmi tant d'autres, a été le défi de la Centrale Laitière pour 2022, en collaboration avec la coopérative des mines de Cogne: explorer les potentiels de la maturation dans un lieu historique de la Vallée d'Aoste, qui unit la tradition minière et la vocation rurale du territoire. Un projet qui est devenu réalité: une nouvelle déclinaison de bleu, qui s'ajoute à la vaste gamme des produits de la Centrale.

Le **9 décembre**, en avant-première, le **Bleu delle miniere** (Bleu des mines) sera officiellement présenté lors d'un événement ad hoc organisé par la coopérative à Cogne: un produit que vous pourrez bientôt retrouver en vente, et qui viendra enrichir l'éventail des produits de la marque Centrale Laitière de la Vallée d'Aoste.



Informations

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

  Centrale Laitière Vallée d'Aoste

La recette pour les Fêtes

CRÊPES AU CŒUR DE BLEU

Pour ce Noël, le chef Florin Agoston, de la Fédération italienne des cuisiniers section Vallée d'Aoste, nous propose un plat traditionnel revisité: les classiques crêpes à la valdôtaine s'assaisonnent de bleu. De douces crêpes au cœur fondant de Bleu d'Aoste et de tranches de jambon braisé. Un plat exquis à la saveur intense, à proposer à vos convives le jour de Noël.

Ingrédients

Pour les crêpes (10 crêpes):

- * 200 g de farine 00
- * 200 g de farine de châtaigne
- * 4 œufs
- * 1/2 l de lait
- * Une pincée de sel

Pour la farce:

- * Du jambon braisé
- * Du Bleu d'Aoste

Pour la panure:

- * De l'œuf
- * De la chapelure complète

Pour la garniture:

- * Des noix
- * De la crème de fromage
- * De la sauce tomate

Préparation

Commençons par la préparation des crêpes. Dans un bol,

battre les œufs avec la farine 00 et la farine de châtaigne, le lait et une pincée de sel fin, jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. La laisser reposer. Après 30 minutes, verser quelques cuillères de pâte dans une poêle chaude graissée avec un peu d'huile, et retourner dès que la pâte se décolle.

Farcir chaque crêpe avec deux tranches de jambon braisé et du Bleu d'Aoste, puis les fermer en formant un petit croissant. Passer les crêpes dans l'œuf, puis dans la chapelure, et encore une fois dans l'œuf, créant une double panure. Les faire frire dans de l'huile chauffée à 160 degrés, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. Servir les crêpes chaudes, accompagnées d'une sauce au fromage, d'un peu de sauce tomate et de quelques noix pour décorer le plat.

Bon appétit et bonnes Fêtes!





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 XIIIe 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

VIN ET DURABILITÉ

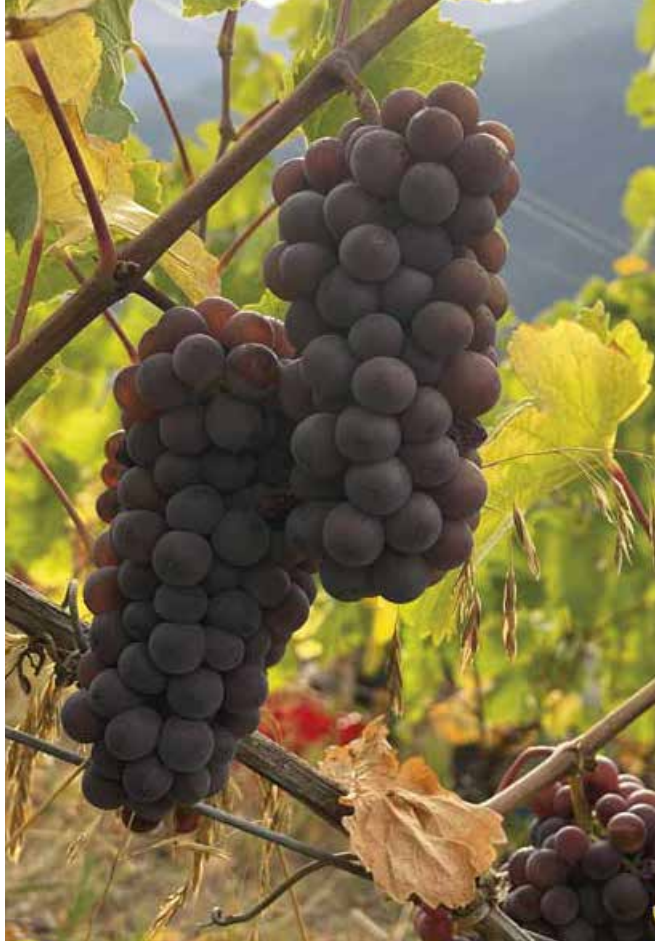
par Simonetta Padalino

On entend souvent parler de **développement durable** et de son importance. C'est un sujet qui nous concerne tous. De nouveaux mots indispensables. Pour simplifier, il est fondamental, pour le bien-être humain, que **l'environnement**, la planète, continue à fournir des ressources, mais aussi que de nombreux autres aspects soient gérés en synergie pour créer un **équilibre** entre l'écosystème terrestre et les activités humaines. Tout cela est essentiel afin de préserver les ressources pour les **générations futures**.

La durabilité environnementale fait partie d'un modèle de développement durable. Au sein des 17 objectifs de développement durable qui figurent à **l'agenda 2030 de l'ONU**, il n'est pas seulement question d'environnement; il est aussi nécessaire d'adopter une approche globale et des mesures concrètes, afin d'affronter les changements et les défis à venir.

Le monde du vin fait déjà et pourra encore faire sa part. Il s'agit ici de **vin durable**, un objectif atteignable, que ce soit en considérant l'aspect environnemental ou ceux social et économique. Les aspects globaux, en somme. Par «vin durable», on n'entend pas uniquement le vin bio ou l'agriculture durable, mais bien l'attention à l'impact environnemental, qui concerne toute la filière de production, des bouchons aux bouteilles, en passant par les étiquettes et tant d'autres étapes encore.

Mais tout commence toujours par le respect du **territoire**, de sa préservation, de **l'amour** de la **terre** elle-même. Un amour qui est très fort dans la Vallée d'Aoste, transmis d'une génération à l'autre, pour lequel les viticulteurs sont de véritables héros qui affrontent les altitudes et les pentes afin de cultiver la vigne. Avec un travail presque exclusivement réalisé à la main, sur de petites – voire d'infimes – parcelles, où la fatigue se fait sentir, les vigneronns réussissent à maintenir le terroir et à créer un **circuit unique**.



© Ph. Rosset Terroir



© Ph. Rosset Terroir



Recette Gourmet

par Simonetta Padalino
en collaboration avec A.R.E.V.



© Archive A.R.E.V.

ROULADE DE VEAU

Vous la sentez déjà dans l'air, l'atmosphère de Noël? Les marchés ouverts caractéristiques, les décorations en cours de finalisation, les cadeaux auxquels penser, la lettre au Père Noël à écrire et à expédier le plus rapidement possible, le calendrier de l'Avent à organiser. Et pour ceux qui ont plaisir à préparer le **repas de Noël** pour la famille, il est l'heure de penser au menu. Pour qui aime la tradition mais qui souhaite cependant proposer un plat original, nous suggérons la rolata di vitellone (roulade de veau), une **recette imaginée par le chef de la Fondation pour la formation touristique de Châtillon**, présente dans le livre de cuisine d'**A.R.E.V.**, toujours riche en pistes et idées.

Cette roulade de veau est farcie avec du **jambon de Saint-Oyen** et de la **tomme de Gressoney**. Elle est accompagnée d'une **sauce au muscat de Chambave** mais, que ce soit pour la farce ou pour la sauce, vous pouvez, si vous le souhaitez, vous amuser.



Ingrédients pour quatre personnes:

- ▮ 1 kg de ventre de veau, de la viande rigoureusement valdôtaine
- ▮ 200 g de jambon cuit
- ▮ 200 g de tomme
- ▮ Du sel
- ▮ Du poivre
- ▮ 100 g de céleri
- ▮ 100 g de carottes
- ▮ 100 g d'oignons
- ▮ 50 dl de muscat de Chambave

Délimiter de la viande de veau les parts que l'on désire utiliser dans la préparation et les battre pour les attendrir. Les farcir avec le jambon et la tomme, puis les enrouler et les attacher. Couper les légumes en dés et les faire rissoler en les mouillant avec le vin. Ajouter la viande et faire cuire au four, à 160°C, pour une heure environ. Laisser reposer et découper la roulade. Servir les tranches avec la sauce extraite du fond de cuisson.

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!



Marché Vert Noël

LE MARCHÉ DE NOËL AU CŒUR DES ALPES
AOSTE - UN VILLAGE ALPIN NICHÉ DANS LA VILLE
place Roncas, place du pape Jean XXIII (Cathédrale) et place Caveri
du 19 novembre 2022 au 8 janvier 2023

HORAIRE

Tous les jours 10h30 - 20h

Dimanche 25 décembre
et dimanche 1^{er} janvier 15h - 20h

Visitez les chalets du Marché Vert Noël
Vous trouverez aussi, autour du Marché et dans les rues voisines,
DES ARTISANS AU TRAVAIL, DES ATELIERS POUR LES ENFANTS, DES VISITES GUIDÉES DE LA VILLE, DES ANIMATIONS DE NOËL,
DE PETITS SPECTACLES MUSICAUX, DES GROUPES FOLKLORIQUES, DES CONCERTS DE LA FANFARE MUNICIPALE.



CAMERA INDIUSTRIALE
CHAMBRE D'INDUSTRIE

Pour en savoir plus...



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

CVA
energie



SKYWAY
PROMOTORE

www.aostalife.it

