

RENDEZ-VOUS

EN VALLÉE D'AOSTE

ART, CULTURE, SPORTS
TRADITIONS, LOISIRS
ŒNOGASTRONOMIE

HIVER 2023 

   N° 36 - JANVIER-FÉVRIER

www.rendezvous-vda.it



1023^{ÈME} FOIRE DE SAINT OURS

FORT DE BARD: LES EXPOSITIONS

CHAMOIS: ÉMOTIONS
AU CLAIR DE LUNE

VALPELLINE: ÉCOUTER
LE SILENCE DE L'HIVER



© Archive région autonome Vallée d'Aoste

Nous souhaitons la bienvenue à nos lecteurs dans la nouvelle année avec le premier numéro de Rendez-Vous qui, comme le veut la tradition, voit les couvertures de notre magazine et quelques pages internes consacrées à l'un des événements les plus importants de notre région: la 1023ème Foire de Saint-Ours.

La Foire de Saint-Ours de Donnas, que nous avons évoquée dans le numéro de décembre, a déjà eu lieu il y a quelques jours. La «Petite Foire», qui comme toujours a connu un grand succès, cède désormais la place à la «Millénaire» les 30 et 31 janvier dans la vieille ville d'Aoste.

En ce qui concerne la ligne éditoriale de Rendez-Vous, nous vous présentons quelques nouveautés : la rubrique «Recoins magiques d'Aoste» cède la place à «Aoste entre curiosités et légendes», tandis que dans le domaine gastronomique, les «Recettes Gourmet» laisseront place aux «Recettes de la Tradition»; le tout toujours sous la direction de notre Simonetta Padalino.

Notre correspondante suisse Romy Moret continuera à nous informer sur les initiatives et les événements d'intérêt dans le proche canton Valais (CH).

Les autres «plumes» présentes dans la rédaction (Christel Tillier, Moreno Vignolini, Claudine Brunod, Marco Albarello) continueront elles-aussi à nous raconter, chacune avec un style unique, mois après mois, le meilleur de notre région.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une bonne lecture et une bonne année 2023!

Quoi qu'il en coûte	4	Tourisme et fêtes	6
«Développements» concours photographique	7	Aoste, entre curiosités et légendes	9
Il Déco in Italia, l'eleganza della modernità	10	Gabriel Loppé, artiste, alpiniste et voyageur	11
1023 ^{ème} Foire de Saint-Ours	12	L'artisanà: tradition de succès	15
«Une vraie Gamolle n'abandonne pas»	13	Chamois: émotions au clair de lune	18
Écouter le silence de l'hiver	20	Ski-alpinisme	22
Le Parc hivernal	23	60 ^e Fête des Guides du Valais	24
La grappa dans la tradition et dans la cuisine	23	Traditions et innovations en cuisine	26
Recette de tradition	30		

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 Comgraf Soc. Coop.

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



© Les Plaisirs d'Antan

QUOI QU'IL EN COÛTE

par **turismOK**
MANAGEMENT & MARKETING

Les structures hôtelières sont grevées par des coûts d'exploitation toujours plus élevés et des marges toujours plus faibles. Ne peuvent être sauvés que ceux qui ont conscience des dépenses qu'ils supportent.

2022 a été une année particulièrement complexe d'un point de vue financier. La croissance de l'inflation et l'augmentation conséquente des taxes d'intérêts déclenchées également par un déficit de l'offre (du besoin énergétique) ont contraint des entreprises et des familles à accorder davantage d'attention à leur bilan financier. Mais comment faire pour contrôler les dépenses et optimiser les coûts? Sommes-nous certains de tout avoir sous contrôle ou existe-t-il des zones grises qui nous échappent et dont nous avons une perception erronée?

Si la prédisposition à accroître les recettes de la structure est un aspect presque inné pour chaque entrepreneur, le contrôle des dépenses est, au contraire, parfois considéré comme acquis, et en tant que tel «difficilement modifiable». Dans le milieu hôtelier, l'activité de contrôle



© Moreno Vignolini

de gestion est aujourd'hui encore peu répandue et souvent confondue avec la comptabilité. Cela n'a rien à voir. **L'activité vise à évaluer si nos dépenses sont en adéquation avec le marché, quelles tendances ont survécu au fil du temps et si nous pouvons faire quelque chose pour les optimiser.** Il s'agit de comprendre à quoi associer une entrée unique de coûts pour éviter, comme cela arrive souvent, d'effectuer des évaluations erronées parce qu'influencées par des erreurs de base. A titre d'exemple, il convient de distinguer une date d'émission de la facture de la période à laquelle elle se rapporte, plutôt que de déterminer correctement un coût alimentaire. Le travail de base est donc de déterminer des catégories de coûts (par exemple fixes/variables), de déterminer le département de référence (chambres/restaurant), d'identifier les micro-coûts qui caractérisent les dépenses (par exemple, des articles de toilette).

Ce genre de travail demande **du temps et de la constance** dans son application, mais il peut rapporter des bénéfices significatifs en rendant l'entrepreneur ou son administrateur plus conscient de la situation. Le contrôle de gestion, associé à une bonne capacité d'analyse des revenus, permet de faire des choix plus judicieux, comme la détermination des tarifs de vente de son propre service, en obtenant ainsi des bénéfices diffus.



© Archive région autonome Vallée d'Aoste



**AYMAVILLES
VERRÈS
MARTIGNY**



VISITEZ NOTRE
SHOWROOM
AUSSI EN LIGNE
jerusel.it



SCAN ME



TOURISME ET FÊTES

en collaboration avec



Bilan de l'évolution touristique des fêtes en Vallée d'Aoste.

Plus de 17 millions d'Italiens étaient en déplacement pour les fêtes de fin d'année 2022, pour un chiffre d'affaires supérieur à 13 milliards d'euros. La destination préférée (données Federalberghi) était la **montagne** (30,4%), tandis que la durée moyenne du séjour était de 3,6 nuits. Les dépenses moyennes par habitant - y compris les transports, le logement, la nourriture et les loisirs - se sont élevées à environ 550 euros pour un chiffre d'affaires total de près de 3 milliards d'euros, contre 2 milliards et 90 millions l'an dernier. Les dépenses totales sont ainsi revenues aux niveaux de 2019 avec des retombées positives non seulement pour le secteur touristique réceptif, mais pour toutes les composantes de la filière touristique, produisant un soutien important à la tenue du PIB.

Des chiffres satisfaisants par ailleurs déjà prévus par l'enquête menée début décembre 2022 par l'Institut ACS Marketing Solutions, pour le compte de l'organisation nationale Federalberghi, au cours de laquelle un échantillon de 3014 personnes, représentant environ 50 millions d'Italiens majeurs, avait été interrogé par téléphone.

Au niveau régional, selon le président Adava **Luigi Fosson**, le bilan est tout à fait positif: «La saison hi-

vernale avait commencé sous les meilleurs auspices. Le Pont de l'Immaculée a enregistré dans tous les domaines skiables valdôtains une bonne occupation tant en termes d'arrivées que de nuitées».

Nous sommes aussi satisfaits en ce qui concerne la période du Nouvel An: «Avant le début des vacances, nous avons lancé une brève enquête qui avait impliqué les délégués de notre Comité de pilotage – poursuit **Fosson** – et il en était ressorti clairement que les réservations allaient bon train, si bien que pour certaines communes, on affichait presque complet pour la période du Nouvel an. Malheureusement, ces indications réconfortantes ne nous ont pas permis d'oublier les problématiques auxquelles nous sommes confrontés ces derniers mois (notamment, l'augmentation du prix des factures), mais nous pouvons certainement dire que globalement nous sommes satisfaits du déroulement général des fêtes, qui nous a fourni le bon élan et les bonnes motivations pour regarder l'avenir avec plus de confiance».

ADAVA

Tél. +39.0165.44008
E-mail info@adava.it

«DÉVELOPPEMENTS» CONCOURS PHOTOGRAPHIQUE

Avec «Développements» passé et actualité d'Aoste protagonistes d'un concours photographique.

Redécouvrir le passé en tant que clé pour valoriser et promouvoir la connaissance du territoire local, c'est l'objectif du **concours photographique** «Développements», lancé par l'Administration municipale jusqu'au mois de juin.

Les participants doivent s'essayer à partir de 12 **images d'antan d'Aoste** avec des personnages et des lieux datant de la fin du XIX^{ème} siècle et des premiers 60 ans du siècle dernier, à les reproduire fidèlement ou les actualiser, recréant la situation représentée dans l'image, contextualisée à l'époque actuelle.

En outre, un «défi» particulier, pour lequel une section a été créée, consiste à identifier l'endroit où l'image choisie a été prise. **Les catégories** des prix sont au nombre de quatre: «Fidélité à l'original», «Actualisation», «Meilleure légende», entendue comme la capacité de regrouper dans un mini-texte les deux photographies, l'originale, celle de sa propre production et ce qui les met en relation et, bien évidemment, «Dénicheurs de lieux».

Le concours met en jeu quatre bons d'une valeur totale de deux mille euros à dépenser auprès d'un détaillant de matériel photographique pour les quatre meilleurs concurrents.

Outre aux photographies gagnantes dans chacune des quatre catégories du concours, huit autres images seront publiées sur le calendrier 2024 édité par l'Administration municipale que les citoyens pourront acheter, et dont les recettes seront versées à l'Association Alzheimer Vallée d'Aoste.



© Archive historique Commune d'Aoste



Source: Bureau de presse de la Commune d'Aoste

© Archive historique Commune d'Aoste

TROSSELLO
OROPIELLERIE DAL 1895



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

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

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 !



Desigual.



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



UN PLATEAU À CIEL OUVERT

par Simonetta Padalino

Aoste, un **plateau cinématographique** à ciel ouvert. Différentes localités de la région ont servi de décor pour des films et séries TV grâce, entre autres, au travail de la Film Commission Vallée d'Aoste et de l'administration régionale.

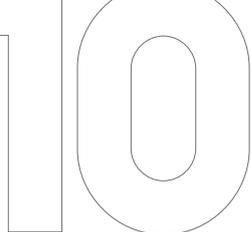
Les montagnes ont servi de cadre pour des productions internationales très importantes comme le film **«Les huit montagnes»** de Felix van Groeningen et Charlotte Vandermeersch, qui est sorti récemment et est tiré du livre de Paolo Cognetti, le film hollywoodien **«Avengers: L'ère d'Ultron»**, dans lequel les centres historiques de certaines communes, y compris le chef-lieu, sont devenus la ville imaginaire de l'Europe de l'est Sokovia, en passant par Bollywood, avec le film indien **«Devudu Chesina Manushulu»**, remake d'un film de 1973. Sans oublier le colossal **«House of Gucci»** avec la star Lady Gaga.

Mais c'est avec la série du sous-préfet torturé **Rocco Schiavone**, incarné par l'acteur **Marco Giallini**, que la ville s'est elle-même muée en protagoniste. L'histoire est tirée des polars d'Antonio Manzini, amoureux de la ville et de ses lieux. C'est un peu moins le cas de la part de l'adjoint au préfet, qui la trouve froide et distante, comparée à Rome.

Plans suggestifs, références à des lieux réels et facilement identifiables – comme le café où Rocco prend son petit-déjeuner – et la grande notoriété de certains films ont donné vie à un **nouveau type de tourisme**, celui qui part sur les traces des lieux des séries. Les habitants d'Aoste se sont habitués à voir travailler les équipes de tournage, à rencontrer Manzini ou Giallini de passage dans la ville et généreusement disponibles pour quelques bavardages ou quelques photos. La cinquième saison sera diffusée à partir du mois de mars sur la Rai 2.

© Ph. Daniele Mantione, avec l'aimable autorisation de la Film Commission Vallée d'Aoste





IL DÉCO IN ITALIA, L'ELEGANZA DELLA MODERNITÀ

par Francesco Parisi



Anselmo Bucci, Cleopatra, 1927-29, Courtesy Matteo Maria Mapelli
Arte Moderna e Contemporanea

Le **Fort de Bard** accueille, **du 2 décembre 2022 au 10 avril 2023**, une nouvelle exposition inédite dédiée à l'Art déco en Italie. Un grand projet d'exposition, sous la direction de Francesco Parisi, qui présente **230 œuvres** de peinture, sculpture, décoration murale, arts appliqués, affiches et illustrations pour dévoiler **l'évolution de l'Art déco en Italie**.

L'exposition Il Déco in Italia, l'eleganza della modernità, installée dans les salles des canonnières et des caves du Fort de Bard, entend restituer une sorte de photographie de ce qui se produisait durant cette époque, non seulement en matière d'arts décoratifs, mais aussi en peinture, sculpture et arts graphiques, par la sélection d'œuvres qui répondaient soit à une exigence de synthèse formelle – surtout dans l'environnement du XXe siècle qui préconisait une récupération de la tradition culturelle italienne et de l'idiome classique de la Renaissance –, soit une attitude plus ludique, par moment visiblement désincarnée.

L'exposition suit un parcours rythmé par des sections thématiques, mais aussi réparti par techniques. A côté de la section dédiée à Monza 1923-1930 et à Paris, on trouve ainsi des sections dédiées à la peinture, à la sculpture, aux arts décoratifs, au graphisme éditorial et à l'affiche.



Adolfo Wildt, Augusto Solari, 1918,
collezione privata, Como

Chaque section de l'exposition se développe en considérant un dialogue actif entre les différentes manifestations artistiques: la fonction de l'exposition est de souligner **le fil rouge du goût art déco italien**, révélant des thèmes prépondérants comme la danse, le masque et la poussée synthétique dans la recherche formelle d'animaux exotiques. Dans les arts décoratifs, l'attention accordée au monde naturel et aux asymétries japonaises s'atténuent toujours plus à la faveur d'une attitude certainement plus légère et sensuelle, dans laquelle il est possible de reconnaître des évocations de différents styles, du néoclassicisme au rococo, aux cornes d'abondance de la Renaissance et, encore une fois, aux iconographies des masques.

Horaires

Mardi-vendredi 10 h 00 / 18 h 00
Samedi, dimanche et jours fériés 10 h 00 / 19 h 00
Fermé le lundi

Tarifs

Plein tarif 12,00 euros | Tarif réduit 10,00 euros
Entrée gratuite: pour les personnes en possession de l'abonnement Musei Piemonte Valle d'Aosta et de l'abonnement Musei Lombardia Valle d'Aosta; Membership Card Forte di Bard, les moins de 25 ans.

Associazione Forte di Bard

Tél. + 39 0125 833811

www.fortedibard.it

GABRIEL LOPPÉ, ARTISTE, ALPINISTE ET VOYAGEUR



La Mer de Glace e i Grandi Charnoz
Huile sur toile, 234 x 348 cm, daté: 1874
(Prêt de la ville de Chamonix)

Par la rédaction RV

Du 17 décembre 2022 au 14 janvier 2024, le **Fort de Bard** accueille dans les salles du Museo delle Alpi une exposition entièrement dédiée à l'artiste français Gabriel Loppé, peintre, alpiniste, voyageur, mais aussi photographe. L'exposition réalisée par le Fort de Bard, par Anne Friang de l'Association Amis de Gabriel Loppé et par William Mitchell de la galerie John Mitchell de Londres présente plus de 100 œuvres parmi lesquelles planches, dessins, photographies et objets provenant de collections privées et publiques. Les 65 toiles, fruits de prêts de la part de collections publiques et privées, représentent le travail de l'artiste depuis les années 1860 jusqu'au début du XXe siècle.

Gabriel Loppé représente dans ses œuvres tout le grandiose des montagnes, les glaciers taillés par les crevasses et par les fissures, ainsi que les couchers de soleil éclatants capturés au sommet du Mont Blanc. A partir de 1849 jusqu'en 1912, il séjourne régulièrement à Chamonix, où il trouve l'inspiration pour tirer le portrait des paysages alpins et des imposants glaciers. Il ajoute à ses peintures les émotions qu'il expérimente face à ces panoramas; le sentiment de la montagne que seuls les alpinistes et les peintres d'altitude peuvent éprouver.

Si Gabriel Loppé est le premier artiste-alpiniste de sa génération, c'est aussi un voyageur qui traverse villes, campagnes et mers de pays comme l'Angleterre, l'Ecosse, l'Italie et la France. A côté du thème dominant de la montagne, l'exposition documente la production liée aux nombreux voyages de l'artiste dans les principales capitales européennes comme Londres et Paris, ainsi qu'en Ecosse, où il représente des paysages, des rivières et des falaises rocheuses surplombant la mer.

A partir de 1890, il se dédie à la photographie. Gabriel Loppé voulait se faire le témoin de son temps, de la «modernité» et du progrès technique, en particulier de l'électricité qui commençait alors à illuminer les villes. Le cliché qui l'a rendu célèbre remonte à 1902: il s'agit de la Tour Eiffel frappée par trois éclairs.



Le Glacier des Bossons depuis la montagne de la Côte
Olio su cartone, 74 x 56 cm, daté: 23.8.1883
(Collezione privata)

Horaires

Jours ouverts: 10 h 00 | 18 h 00

Samedi, dimanche, jours fériés: 10 h 00 | 19 h 00

Fermé le lundi

Tarifs*

Plein tarif: 8,00 euros – Tarif réduit (plus de 65 ans): 7,00 euros

*L'entrée au Museo delle Alpi est comprise dans le billet d'entrée

Associazione Forte di Bard

Tél. + 39 0125 833811

www.fortedibard.it

1023^{ÈME} FOIRE DE SAINT-OURS

par Christel Tillier

Les **30 et 31 janvier**, après l'exceptionnelle édition printanière de 2022, la **Foire millénaire de Saint-Ours** revient. Une manifestation qui trouve son origine au Moyen Âge lorsque la «vieille Aoste» – la vieille ville - gravitait autour des deux pôles religieux de la Cathédrale et de Saint-Ours. Et c'est précisément dans le Bourg Saint-Ours, dans les environs de la Collégiale, que tout a commencé et où cette ancienne manifestation, unique en son genre, puise ses origines.

La **tradition** veut que Ours, un saint qui vécut entre le V^{ème} et le VIII^{ème} siècle, avait pour habitude de distribuer aux pauvres les **sabots**, des souliers traditionnels en bois qui servaient à se protéger du froid, depuis toujours objets de prédilection de la Foire. Au Moyen Âge, l'année lunaire avait une grande importance, surtout pour les travaux agricoles: en novembre, les travaux à l'extérieur finissaient et les paysans, pendant l'hiver, préparaient les outils agricoles à utiliser avec l'arrivée de la belle saison.



La Foire naît donc comme une occasion d'échange commercial entre les paysans: une production liée à la **ruralité**, devenue plus tard **artisanat** avant de se transformer en **art**. En effet, lors de ces deux jours de fête, de l'Arc d'Auguste sur la place de la République, et, en général, dans toute la vieille ville, les rues s'animent de milliers d'artisans et d'artistes qui exposent leurs œuvres de très haute qualité technique et de grande valeur culturelle. Non seulement des sculptures et des objets burinés à partir du bois, mais aussi réalisés à la main en pierre ollaire, en fer forgé et en cuir, des paniers en osier, des dentelles, les *draps* traditionnels, des tissus en laine travaillés sur d'anciens cadres en bois: ce sont les productions de l'**artisanat valdôtain traditionnel** que l'on peut trouver à la Foire.

L'**Atelier des Métiers**, un espace spécifique où les artisans professionnels exposent et vendent leurs œuvres, sera installé, comme chaque année, sur la **place Chanoux**, en plein cœur de la ville moderne. Sur la place Arc d'Auguste, la fanfare municipale d'Aoste ouvrira la foire, il y aura ensuite d'autres événements tels que la «*Veilà di petchou*», un rendez-vous avec des activités pour les plus petits, et le soir, la messe solennelle dédiée aux artisans dans l'Église de Saint-Ours. Deux jours d'événements où la **convivialité** et la fête sont les maîtres mots.

Un moment de rencontres et de retrouvailles qui culmine lors de la **Veilà**, la nuit blanche entre le 30 et

le 31 janvier, accompagnée de **musique, de chants populaires**, de rires et d'excellents vins à déguster entre amis. Nombreux seront les restaurants où vous pourrez déguster des menus typiques, ainsi que des espaces réservés à la dégustation et à l'achat de produits du terroir, tels que le **pavillon œno-gastronomique** installé sur la **Place Plouves**, qui sera déjà ouvert un week-end avant la Foire, les 28 et 29 janvier. Les traditions ancestrales et l'authenticité d'un événement qui nous amène à apprécier la typicité et l'unicité d'une communauté qui réussit encore à conserver et à faire vivre des sensations et des émotions dont les origines sont très anciennes.

INFO

PROMOTION RETOUR GRATUIT

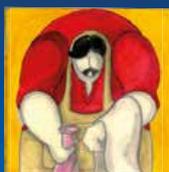
Tunnel du Grand-Saint-Bernard

Sur présentation de la quittance «aller simple» du tunnel du Grand-Saint-Bernard et du billet de participation à la Foire de Saint-Ours, le retour est gratuit s'il est utilisé dans les 72 heures suivant la date d'achat de la quittance «aller simple». Cette facilité n'est valable que pour les voitures.

Pour plus d'informations

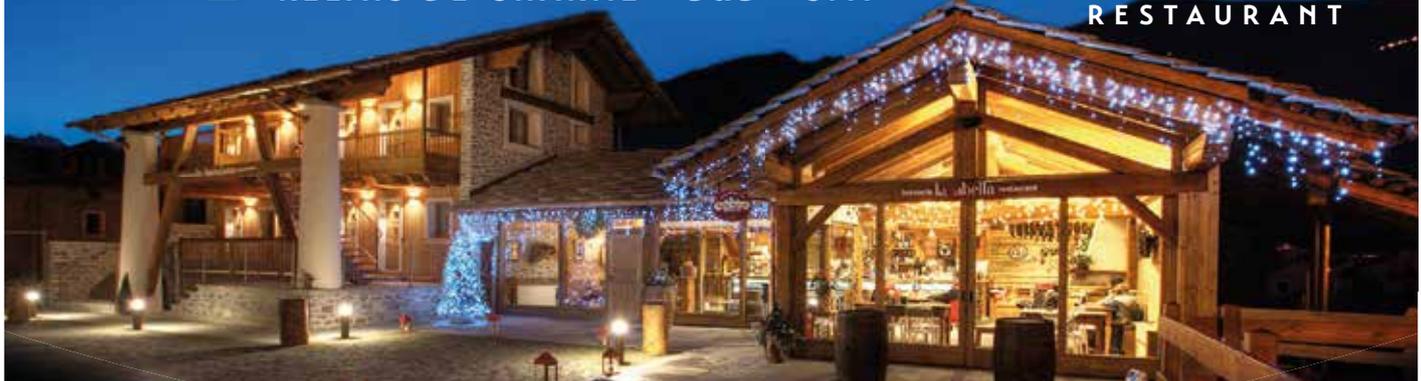
et consulter le programme détaillé, visitez le site <https://www.lasaintours.it/>





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 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 Jovençon • Vallée d'Aoste
Tél: +39.0165.251660 • info@lesplaisirdantan.com
WhatsApp: 347.7090208

suivez-nous:    #lesplaisirdantan
www.lesplaisirdantan.com

L'ARTISANÀ: TRADITION DE SUCCÈS

Malgré la période économiquement instable, l'artisanat valdôtain continue à rencontrer un grand succès.

Non seulement la Saint-Ours, fête millénaire de l'artisanat traditionnel qui se déploie au cœur d'Aoste et qui enregistre, chaque année, une forte affluence, mais aussi le réseau commercial de L'artisanà, organisme régional qui promeut et valorise l'artisanat, qui rencontre un intérêt notable et qui clôt 2022 avec des résultats de vente très satisfaisants.

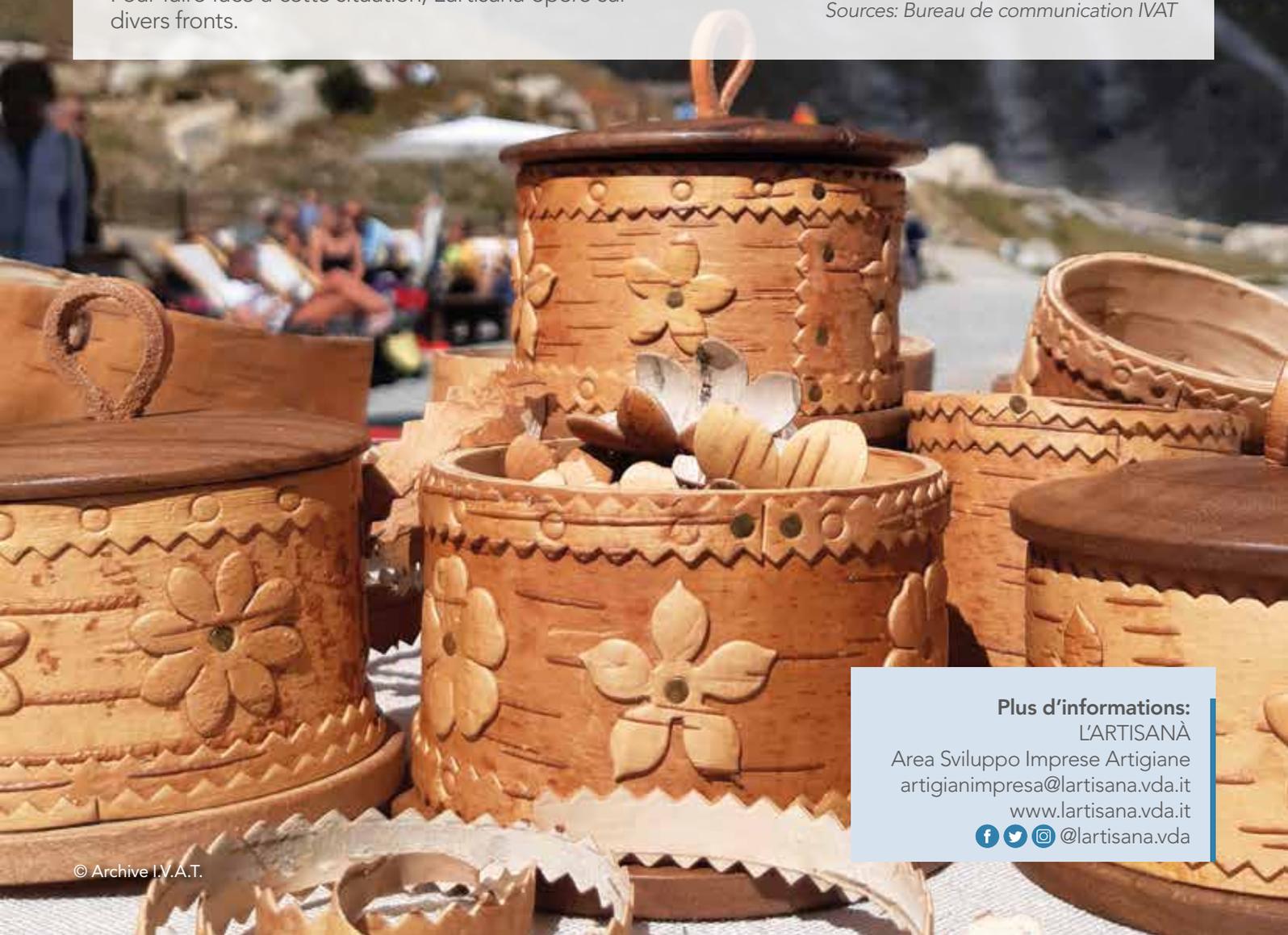
S'il est vrai qu'au niveau de la demande les produits locaux continuent à être très appréciés, tant de la part des touristes que du public valdôtain, il est cependant tout autant vrai que, du côté de l'offre – et donc de la production – des changements sont à l'œuvre. Émerge en particulier un vieillissement général des entreprises artisanales, qui sont rarement reprises par de jeunes artisans ou remplacées par de nouvelles productions.

Pour faire face à cette situation, L'artisanà opère sur divers fronts.

L'organisme consolide avant tout son réseau commercial, que ce soit en maintenant l'ouverture des magasins historiques d'Aoste, Ayas, Cogne et Courmayeur, mais aussi en créant de nouveaux espaces de vente insérés dans d'autres contextes commerciaux: en 2022, l'un d'entre eux a ainsi été ouvert auprès de La Boutique Gourmande de Fénis. L'organisme participe en plus à de grands événements comme Artigiano in Fiera, qui s'est tenu à Rho Fieramilano en décembre.

En outre, il organise une série d'événements pour promouvoir l'artisanat, par exemple l'initiative «Artigiani in alta quota» («Artisans en haute montagne») qui s'est déroulée sur la terrasse suggestive du Pavillon du Skyway Monte Bianco. Enfin, il renforce «ArtigianImpresa», un projet qui se donne pour objectif de fournir des expertises gratuites pour les jeunes qui souhaitent se dédier à l'artisanat de tradition, territorial ou artistique.

Sources: Bureau de communication IVAT



Plus d'informations: L'ARTISANÀ

Area Sviluppo Imprese Artigiane
artigianimpresa@lartisanava.it
www.lartisanava.it

   @lartisanava

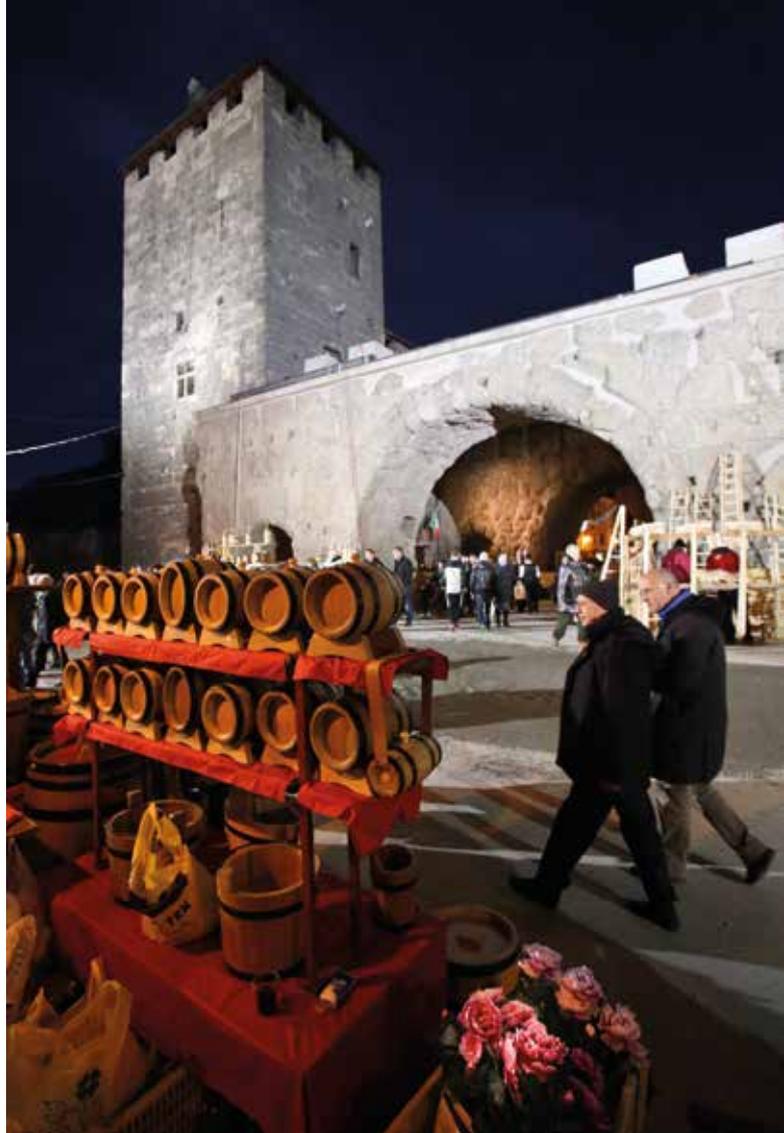
«UNE VRAIE GAMOLLE N'ABANDONNE PAS»

par Marco Albarello

J'entame cet article par un dicton du groupe historique dont j'ai l'honneur de faire partie, **Les Gamolles**: une trentaine de sacrés «gaillards » (il y a longtemps de cela) qui se consacrent à l'organisation d'événements ludiques, sportifs et de bonne bouffe dans notre Vallée.

Je profite des Gamolles pour vous rappeler qu'à la fin du mois, comme chaque année, se déroulera un événement, à mon avis, unique au monde: **la Foire millénaire de Saint-Ours**. La foire numéro 1023 et la «Veillà» du 30 janvier sont des rendez-vous à ne pas manquer. Il s'agit de la foire de l'artisanat, de la tradition valdôtaine, de la musique, du divertissement, de la bonne table pour tous ses visiteurs (150 000 en 2022) et surtout pour nous les autochtones. Aucune occasion de socialisation n'est aussi suivie que celle-ci. La Bataille des Reines tente de rivaliser avec la Foire, mais la millénaire règne en maîtresse.

Sur ce numéro de Rendez-Vous, une autre éminent collègue (je me la joue un peu...) traitera le thème de la Foire de façon beaucoup plus approfondie et moi, je retourne donc à mes «Gamolles».



© Archive région autonome Vallée d'Aoste

Tradition veut que le premier jour-nuit de la foire, il y ait la «**Veillà**» avec diverses animations dans les rues centrales de notre belle ville. Dans les rues, les caves «improvisées» se multiplient, année après année. Ici on mange, on boit, on danse, on discute, mais surtout on s'amuse en attendant que l'Ours décide quoi faire de sa paillasse. «Se fait clier lo dzor de Sèn-t-Or, l'or baille lo tor euncò pe quarenta dzo» Traduction: «S'il fait beau le jour de Saint-Ours, l'ours tourne sa paillasse (pour la faire sécher) et dort encore pendant quarante jours», car il fera encore mauvais temps, ce qui décrètera un hiver plus long. Des croyances populaires, on verra bien ce qui nous attend cette année!

Les **Gamolles**, à savoir les cirons du bois et du fromage: le nom est tout un programme tout comme les personnages qui composent ce groupe d'amis qui aiment divertir les autres et, bien sûr, s'amuser au passage. Le chef reconnu est «Girri», légendaire maréchal du Corps forestier à la retraite; malheur à ceux qui le contredisent dans sa cuisine dont il est le «Roi» incontesté. Le Président historique est Lino, un entrepreneur local et un cycliste passionné ainsi qu'un skieur de



© Archive historique Les Gamolles

fond plutôt mauvais. «Ferrazza» est l'expert régional pour les activités ludiques et gastronomiques, «Furio» est l'esprit sportif. La liste de ceux qui font partie de ce groupe dévoué à la bonne humeur est encore longue, mais le travail avant tout. Pendant de nombreuses années, la «Veilà» a été organisée dans une cave historique d'Aoste et, à la suite des prix reçus, elle est devenue parmi toutes les caves celle la plus fréquentée et la plus organisée. Figurez-vous que le soussigné, pour ne pas manquer ce rendez-vous, faisait jusqu'à 1000 kilomètres et dormait dans sa voiture pour être prêt au combat... On travaillait tous avec un esprit de sacrifice pour faire bonne impression et donner une image positive d'accueil dans notre Vallée bien-aimée.

Les «Gamolles» ne sont pas seulement la «Veilà», ils sont aussi les premiers acteurs de la **course cycliste amateur «Aoste - Grand San Bernardo»**: un rendez-vous sportif qui a toujours connu un grand succès. En ski de fond, ils ont été l'âme de la fête lors des trois éditions du sprint sur la Place Chanoux (une édition à Cogne). Même pour l'édition qui comptait pour la Coupe du Monde, que celui qui est en train de vous écrire était parvenu à faire attribuer à Aoste, malheureusement non effectuée par manque de neige, cela aurait été un beau «fleuron à notre couronne». Le groupe historique a malheureusement perdu quelques éléments distinctifs, mais dès cette «Veilà» on se retrouvera pour planifier des rendez-vous qui font honneur à nos traditions et à notre folklore.

Anticipations? Nouveau sprint de Coupe du Monde sur la Place Chanoux et les Jeux Olympiques Transfrontaliers «Vallée d'Aoste - France – Suisse» **Un rêve?** Rendez-vous à la Foire et surtout à la «Veilà» pour qu'on en discute...

Je vous embrasse tous très fort.

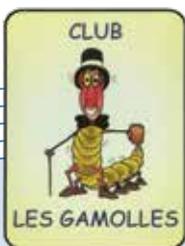
À plus.



© Archive historique Les Gamolles



© Archive historique Les Gamolles



© Archive historique Les Gamolles

CHAMOIS: ÉMOTIONS AU CLAIR DE LUNE

par Claudine Brunod

Fermez les yeux et écoutez... N'entendez-vous pas, à la nuit tombée, tout un monde mystérieux qui se déplace là-bas, dans les bois? Ne vous semble-t-il pas que la lune veille sur vous pendant que vous glissez doucement, un pas après l'autre, au plus profond de la forêt? La «lune silencieuse», «pèlerine éternelle» qui, comme le chante si bien Leopardi, «cible ces vallées» saura aussi éclairer les nuits d'hiver les plus obscures dans lesquelles, **raquettes aux pieds**, vous voudrez faire l'expérience d'une promenade à la lueur de l'astre argenté.

Grâce à l'idée des **guides Gian Mario et André Navillod**, et à l'engagement de l'administration communale de **Chamois**, le **3 février et le 3 mars, durant les nuits de pleine lune**, vous pourrez expérimenter la magie d'une balade à raquettes riche en sensations et émotions fortes. Généreusement offertes par la commune, ces deux promenades à raquettes vous offriront un véritable voyage sensoriel. Abandonnée la civilisation avec son trafic et son bruit assourdissant; vous pourrez vous immerger dans une autre dimension et revivre, mené par les contes de votre guide, des moments d'histoires et de légendes qui racontent des temps lointains et vous révéleront certains secrets de l'histoire de la Vallée d'Aoste et de **Chamois, l'unique commune des Alpes italiennes où l'on vit sans voiture**. Pour égayer ce parcours de deux heures environ, un toast dans la forêt, avec du vin et des produits locaux.

Mais il ne s'agit pas là des seules excursions possibles: perché à 1800 mètres d'altitude et niché sur une splendide terrasse ensoleillée, Chamois est le lieu de départ idéal pour de nombreuses promenades et balades à raquettes. Chaque vendredi, samedi et dimanche, les guides vous proposent **de nombreux itinéraires** et différentes manières de découvrir ce village de la Valtournenche. Il y a **le Tour delle Mande, le grand tour du lac de Lod et le parcours jusqu'au col Pilaz**, d'où l'on profite d'une vue imparable sur le Crevin: à vous de choisir! Après être parti à la découverte des vieux sentiers muletiers, des demeures médiévales, des alpages abandonnés, après avoir suivi les traces des «émigrés» – ces migrants valdôtains qui partaient d'ici pour rejoindre la France ou la Suisse –, les excursions s'achèvent généralement autour d'une bouteille de vin valdôtain conviviale, à déboucher dans la forêt ou



accompagnée d'une polenta traditionnellement cuite sur le poêle à bois. Le parfum de la cheminée et des bûches qui brûlent, combinées à la chaleur des petits locaux de Chamois, inviteront à la détente même les randonneurs les plus entraînés et curieux.

Et pour qui est à la recherche de lieux intimistes et romantiques, Chamois peut se vanter d'un sympathique labyrinthe au cœur de la neige, qui est battu chaque année par les guides à l'occasion de la Saint-Valentin.



© Gian Mario Navillod

**Pour de plus
amples informations**
www.lovechamois.it
www.comune.chamois.ao.it
<https://andre.navillod.it/>
<https://gian.mario.navillod.it/>



© Gian Mario Navillod



© Archive Alpe Rebelle

VALPELLINE: ÉCOUTER LE SILENCE DE L'HIVER

par la rédaction de RV

Si vous avez hâte de vous déplacer au cœur des paysages enneigés, le **Valpelline** est l'endroit qu'il vous faut. Se promener dans la neige, c'est le meilleur moyen de découvrir une montagne à mesure d'homme, faite de pas feutrés et de liberté absolue. Pour les amateurs de **raquettes**, il existe de nombreux itinéraires, en dehors des pistes battues, qui serpentent dans cette vallée sauvage, tous avec leurs propres caractéristiques et leurs magies. Ce type d'excursion est une bonne alternative à l'activité hivernale habituelle du ski de fond et permet de découvrir des lieux magiques dont il serait autrement impossible de profiter en paix et en toute tranquillité.



© Archive Alpe Rebelle

Avant d'emprunter des itinéraires inconnus, il est toujours conseillé de s'informer. Vous pouvez le faire auprès de l'office de tourisme ou en contactant l'Association Valpelline All Season où ils sauront vous suggérer les meilleurs itinéraires ainsi que ceux adaptés à vos capacités et à vos intérêts. Vous pourrez également réserver votre randonnée en raquettes accompagné d'un guide expérimenté.

Si les raquettes sont trop lentes et que vous préférez l'effort de la montée à la descente, le **ski-alpinisme** est votre discipline. Peaux de phoque, boots, résistance et contentement: cette discipline allie l'effort physique à la contemplation d'espaces naturels ouverts et solennels. Contrairement aux raquettes, le ski-alpinisme permet d'atteindre des altitudes plus élevées et de toucher presque du doigt le ciel dégagé des jours d'hiver au pied du Grand Combin. Il est conseillé de pratiquer cette discipline toujours dans des zones sûres et en compagnie d'experts.

UNE VALLÉE ACCESSIBLE

Des installations et des itinéraires plus pratiques pour les voyageurs de la région sont une priorité. Le Valpelline n'est pas seulement pour quelques-uns, mais il veut être pour tout le monde. Vos vacances accessibles sont possibles au cœur de ces merveilleuses montagnes: les structures situées sur le territoire peuvent répondre à différents besoins d'accueil et cherchent chaque année à élargir et à améliorer la gamme proposée d'activités de plein air dans le but de faire passer des vacances en tout confort et en toute sécurité.

En visitant www.valpellineallseason.it vous trouverez pour chaque établissement les informations dédiées à l'accessibilité et bien plus encore... vous pourrez télécharger gratuitement une carte en trois langues (italien, français et anglais) contenant des informations utiles concernant l'hospitalité, les producteurs locaux et les activités de plein air à pratiquer toute l'année. Enfin, vous pouvez vous abonner à la newsletter pour être toujours informé de toutes les initiatives prévues par l'association.



© Archive Alpe Rebelle



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



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

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

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

Ilenia et Daniele Pieiller... vous attendent !



BIONAZ - Chez-Chenoux,1

+39 347 03 30 713
+39 0165 73 09 41

info@alperabelle.com
www.alperabelle.com



SKI-ALPINISME

par Moreno Vignolini

A la découverte d'itinéraires uniques dans la Vallée du Grand-Saint-Bernard.

Les pas étouffés et un grand sens de liberté, voilà ce qu'offre l'immersion dans les paysages valdôtains blancs et immaculés, entre parcours bien signalés à travers les forêts pour les amateurs de raquettes ou, pour les plus sportifs, à skis et à peaux de phoque, à la découverte de panoramas qui rafraîchissent les fatigues de la montée et ressourcent celles de l'âme.

Les occasions sont nombreuses et chaque vallée offre une magie différente. Pour les amateurs de ski-alpinisme, le projet de coopération transfrontalière **SKIALP@GSB** entre les vallées du Grand-Saint-Bernard, sur les deux versants italien et suisse, promeut le ski-alpinisme au bénéfice de l'économie touristique du territoire. A travers la diversification des activités et la création de nouveaux itinéraires, SKIALP@GSB est en train de transformer l'aire transfrontalière en un grand parc dans lequel tous les passionnés de

ski-alpinisme, des débutants aux skieurs expérimentés, peuvent trouver les parcours les mieux adaptés à leurs capacités et bénéficier de la qualité des services et des occasions touristiques que ces lieux savent offrir.

Vous pourrez ainsi découvrir **40 itinéraires d'excursions à skis à travers la Vallée d'Aoste et le Valais.**

La variété et l'amplitude des itinéraires offrent la possibilité d'effectuer l'excursion la plus adaptée à votre humeur, avec des dénivelés variables entre 800 et 1500 mètres. En portant, comme toujours, une grande attention aux conditions neigeuses et au risque d'avalanches: informez-vous avec les bulletins régionaux et... profitez de paysages à couper le souffle.

Pour plus d'informations:
www.gulliver.it/skialpgsb/
bollettinovalanghe.regione.vda.it/home



LE PARC HIVERNAL

L'hiver au **Parc national du Grand Paradis** est fait de majestueux silences seulement interrompus par les bruissements à travers les branches, le craquellement de la neige sous les raquettes et de fugaces apparitions des animaux qui rôdent dans les bois à la recherche de quelque chose à se mettre sous la dent. Le silence est contemplatif; la bande-son idéale pour apprécier la couverture d'étoiles qu'offre le ciel extraordinairement dégagé des mois hivernaux. Ceux qui aiment la nature apprécient profondément cette saison qui élimine chaque barrière dans le rapport à la montagne, permettant de s'en approcher de la façon la plus intimiste et intense, comme si le froid nécessitait une distance plus courte pour révéler les secrets qui entourent le promeneur.

C'est la raison pour laquelle les activités du parc ne s'arrêtent pas en hiver. Au contraire, c'est plutôt le début des explorations les plus gratifiantes, de celles peut-être plus intenses, mais qui laissent assurément le souffle coupé et garantissent un émerveillement satisfait. Se fier, dans ce cas précis, à des experts s'avère être la meilleure solution: les **guides** du parc connaissent tous les secrets de la vie des animaux et de la nature des lieux, et ils sont prêts à les partager avec tous les visiteurs, grands et petits. Les guides du parc collaborent avec les autres professionnels de la montagne pour faire en sorte que notre principal objectif soit toujours la découverte de la nature, même en montant ou en grim pant en altitude. Les guides nous aident aussi à comprendre comment une simple activité sportive peut être réalisée en symbiose ou en discordance avec la nature qui nous entoure.

L'offre complète des activités organisées sur le territoire est disponible sur la page: www.pngp.it/iniziative

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





60^E FÊTE DES GUIDES DU VALAIS

par Romy Moret

Même s'il s'agit d'un événement estival, nous sommes heureux de vous donner déjà quelques avant-premières intéressantes. La 60^e Fête des Guides du Valais aura lieu le weekend du **16 et 17 juin** prochains au **Châble** dans le Val de Bagnes et au **Col du Grand-Saint-Bernard** dans le Val d'Entremont, à cheval sur deux vallées chargées de symboles étroitement liés au métier de guide. Ces lieux emblématiques réuniront l'ensemble des guides valaisans et leurs invités valdôtains et savoyards, portant haut les couleurs d'un métier passionnant qui rythme l'histoire de nos régions alpines.

Afin de marquer la 60^e Fête des Guides du Valais, le comité d'organisation a concocté un programme alléchant distillé sur deux journées consécutives. Le weekend du 16 et 17 juin accueillera donc des festi-

vités qui mettront encore et toujours à l'honneur un métier traversant les décennies, inspirant admiration et respect. Symbole de nos régions alpines, la profession véhicule les valeurs de nos vallées montagneuses, entre traditions et adaptations, mettant savamment en valeur nos si précieux sommets. La culture alpine est ainsi intimement attachée à ce métier qui mérite que l'on fête dignement ses lettres de noblesse avec un programme qui se déroulera cette année sur deux sites différents.

LE COL DU SAINT BERNARD POUR SUBLIMER LE MÉTIER DE GUIDE

Le coup d'envoi des festivités sera donné au Châble dans le Val de Bagnes le samedi 16 juin avec une première partie plutôt festive. De **nombreuses ani-**

mations liés au fabuleux métier de guide, telles que l'escalade, feront sa promotion notamment envers les jeunes, espérant ainsi éveiller des vocations chez certains d'entre eux. Le dimanche 17 juin, à l'Hospice du Saint Bernard, une deuxième journée qui coïncidera avec les **1000 ans de la construction de l'Hospice et les 100 ans de Saint Bernard**, patron des alpinistes, permettra de s'approcher plus intimement et spirituellement du cœur de ce métier. Dans un cadre splendide, les guides, leurs amis, leurs familles et tous les amoureux des sommets pourront ainsi célébrer ensemble les valeurs montagnardes qui les unissent.

Pour plus d'informations et soutenir la Fête, lien QR vers le crowdfunding et vidéo explicative.



FÊTE DES GUIDES

17-18 JUIN 2023

PROGRAMME

SAMEDI

Le Châble - Espace St-Marc

- + Dès 10h: Animations et jeux
- + Dès 11h: Début des qualification concours de bloc
- + Midi: Restaurations dans divers stands
- + Dès 13h30: Baptême de l'air, animations, suite des qualifications du concours de bloc
- + Spectacle Gabidou: heure à définir
- + 15h30: Demi-finales concours escalade
- + 18h: Film et conférence (Lucy Walker)
- + 19h30: Finales du concours de bloc
- + 21h: Film Freeride
- + 22h30: Bal des guides avec «Stéphane Borgeaud»

DIMANCHE

Col du Grand St-Bernard

- + 10h: Accueil
- + 10h30: Messe et bénédiction des cordes
- + 11h30: Cortège
- + 12h30 : Repas
- + 13h30: Partie officielle

Lié aux célébrations de: Millénaire de l'Hospice 1923: Centenaire de St-Bernard Patron des Alpinistes et des habitants de la montagne.





© Archive Distilleries Saint Roch

LA GRAPPA DANS LA TRADITION ET DANS LA CUISINE

par Simonetta Padalino

«Si le vin est la poésie de la terre, la grappa est son **âme**» écrivait le journaliste, essayiste, réalisateur, scénariste et écrivain **Mario Soldati**. Si la grappa est devenue un produit identitaire et d'**excellence** dans tout l'arc alpin italien, c'est certainement grâce à l'âme des montagnards, et rappelons-le, la grappa est un distillat italien, elle l'est selon la réglementation, de par sa tradition et de par sa culture. Assurément, la grappa a trouvé dans la **Vallée d'Aoste** un bon climat, une riche culture viticole pour obtenir du marc de raisin de qualité ainsi que des cépages autochtones qui contribuent à apporter dans le verre les **parfums** et les saveurs de ce territoire unique.



Sa production est presque **magique**, il suffit d'admirer les alambics, de magnifiques instruments complexes pour la distillation, en Vallée d'Aoste on utilise des **alambics** discontinus, classés en trois catégories en fonction du type de contact avec la chaleur. Lorsque l'on pense à la grappa, nous avons tendance à croire qu'elle ne se consomme qu'à la fin d'un repas en tant que digestif, seule ou accompagnée d'un **café** avec lequel elle se marie à merveille, mais elle se prépare aussi à la Valdôtaine et se boit dans la grolle traditionnelle, ainsi qu'avec du **chocolat**, de préférence noir, ce qui en exalte vraiment la saveur.

Mais il existe aussi d'autres utilisations moins conventionnelles, même si cela peut paraître plus hasardeux en raison de la teneur en alcool élevée de la grappa ou de son goût assez fort. Pour les **desserts**, il suffit d'en ajouter un tout petit verre à la pâte des bugnes ou des «castagnole», des desserts typiques du carnaval, mais aussi dans la tarte aux pommes, dans la «ciambella» (gâteau couronne) aux fruits secs, dans les moelleux au chocolat ou encore pour aromatiser les confitures. Elle prouve également sa polyvalence dans des **recettes salées**, dans le risotto aux langoustines ou ce-



lui aux fraises, par exemple, ou encore avec des blancs de poulet au beurre et à la sauge déglacés à la grappa.

Et il n'y a pas de **Veilà** de **Saint-Ours** sans grappa, depuis 1998, à l'occasion de la millénaire, elle est produite, avec des **bouteilles limitées** et numérotées et on en compte autant que les années de la Foire, une grappa mono-cépage qui reproduit sur l'étiquette le manifeste officiel de la Foire de Saint-Ours, gracieusement accordé par la Région Autonome Vallée d'Aoste. Une véritable grappa de collection!



TRADITIONS ET INNOVATIONS EN CUISINE

par Simonetta Padalino

Tradition et innovation sont souvent considérées, en cuisine, comme des méthodes antagonistes; deux façons opposées de préparer un plat, de créer un menu, de le présenter.

Mais cela n'est pas toujours vrai: ce sont des manières de faire différentes, mais il n'est pas nécessaire de les considérer séparément pour interpréter la **cuisine** d'aujourd'hui. Au contraire, l'une ne peut exister sans l'autre. Peut-être qu'il y a un peu de confusion, en raison des milliers d'émissions TV, des talents aux programmes spécifiques de cuisine, sans parler des blogs ou des différentes pages qui existent sur les réseaux sociaux. On a poussé à l'extrême le concept d'innovation; de véritables envolées culinaires.



Mais qu'entend-on par «cuisine innovante»?

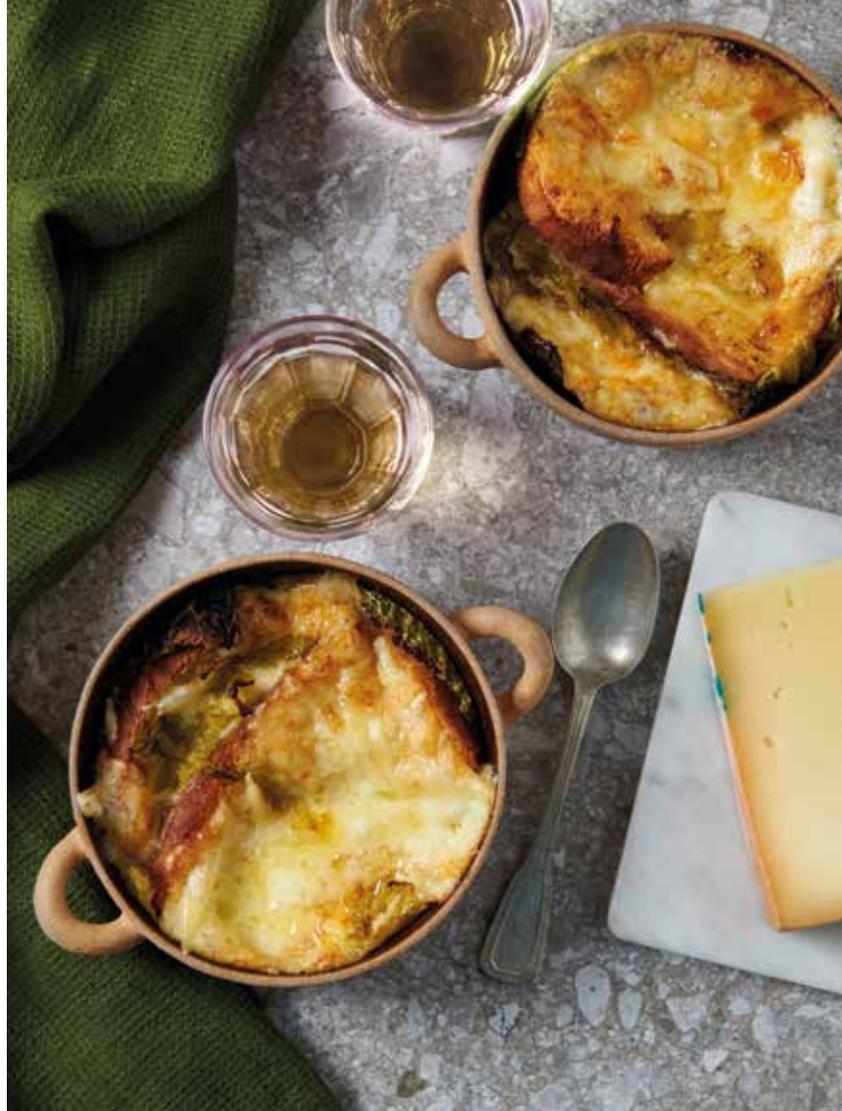
Pour simplifier, prenons par exemple l'utilisation d'ingrédients insolites, le risque de combinaisons inhabituelles ou des préparations avec des techniques modernes. Le chef espagnol Ferran Adrià est très certainement novateur, puisqu'il est le père de la cuisine moléculaire. Mais aussi René Redzepi, du Noma de Copenhague, meilleur restaurant au monde à cinq reprises, selon le prestigieux classement du World's 50 Best Restaurants, dont la **recherche et l'expérimentation** sont les mots d'ordre.

Et en Italie?

Au début, il y avait Gualtiero Marchesi, unanimement reconnu comme étant le fondateur de la **cuisine italienne moderne**. De nombreux chefs récompensés et appréciés partout dans le monde se sont inspirés de sa cuisine... quand il n'en sont pas directement sortis, comme c'est le cas de Carlo Cracco ou Enrico Crippa.



© Jennifer Griffin



© Archive Consorzio Produttori Tutela DOP Fontina

Et dans la Vallée d'Aoste?

La cuisine traditionnelle valdôtaine est très **identitaire**, mais les chefs de chez nous ont aussi su valoriser les produits du terroir selon une vision plus **moderne**, insolite, précisément novatrice, en partant à la conquête des palais les plus raffinés, à l'intérieur et hors de la plus petite région d'Italie.

Mais l'innovation n'existe pas sans la tradition, parce que pour expérimenter, essayer ou innover, il est nécessaire de connaître les bases, les techniques de cuisson, **les matières premières**, l'histoire, parce que la **cuisine est culture**.



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

Un nouveau voyage au royaume des saveurs,
menus raffinés, 300 étiquettes.

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



Recettes de tradition

Sous la direction de Simonetta Padalino
en collaboration avec A.R.E.V.



© Archive A.R.E.V.

LA CARBONADA

De la recette de la **carbonada**, plat typique de la **Vallée d'Aoste**, il existe de nombreuses versions qui se distinguent par les heures-jours de macération de la viande (qui vont de quelques heures jusqu'à douze jours) ou par les ingrédients dans lesquels elle macère. Une controverse culinaire existe aussi quant à l'utilisation du vin, rouge ou blanc, ensemble à parts égales ou avec du bouillon. Même le temps de cuisson varie d'une recette à l'autre, de vingt minutes environ à sept heures. Ce qui est sûr, c'est qu'indépendamment de la recette que vous cuisinerez ou goûterez, peut-être à la veille de la Saint-Ours à la fin janvier, accompagnez le plat d'une bonne polenta et d'un vin rouge local comme le **Torrette Supérieur**.

La recette de **Sara Conte** dans «**Les plats de nos ancêtres**», les plats de la tradition en Vallée d'Aoste. Edition 1996.

Ingrédients:

- ▶ 1 kg de viande valdôtaine de bœuf
- ▶ 3 oignons
- ▶ 60 g de beurre
- ▶ ½ litre de vin blanc
- ▶ un brin de laurier et de sauge
- ▶ une petite poignée de clous de girofle et de genévrier
- ▶ deux gousses d'ail
- ▶ 50 g de farine
- ▶ de la noix de muscade et ce qu'il faut de sel et de poivre

Couper la **viande** en dés, la faire macérer dans le vin avec un oignon, du poivre, quelques feuilles de laurier et de sauge ainsi qu'une gousse d'ail durant une journée entière.

Faire cuire le beurre et les oignons restants dans une casserole. Quand le tout est bien doré, ajouter la viande ainsi que les saveurs préalablement utilisées pour la faire macérer. Ajouter ensuite les clous de girofle, le genévrier, la noix de muscade, le sel et le poivre, et enfin la farine. Laisser cuire durant une heure.

Découvrez où trouver de la viande valdôtaine

www.arev.it

 Carne Valdostana

 @carnevaldostana



Levi
Valle d'Aosta
DISTILLATI

GRAPPA DE CHARDONNAY

Sélection Foire de Saint Ours 2023

A l'occasion de la millénaire Foire de Saint Ours, nous avons produit 1.023 bouteilles en édition limitée de grappa de Chardonnay mono-variété, selon la tradition. Sur chaque étiquette nous avons reproduit le manifeste officiel de la Foire de Saint Ours, accordé par la Région Autonome Vallée d'Aoste. Il s'agit d'une initiative bien consolidée à laquelle on veut associer une contribution solidaire, en promouvant le soutien aux personnes en situation de handicap à l'aide d'un fonds nommé « **Oggi per Domani per il Durante e dopo di noi** », mis en place par l'association « **Coordinamento disabilità Valle d'Aosta** » au sein de la **Fondazione Comunitaria Valle d'Aosta**.

INFO:

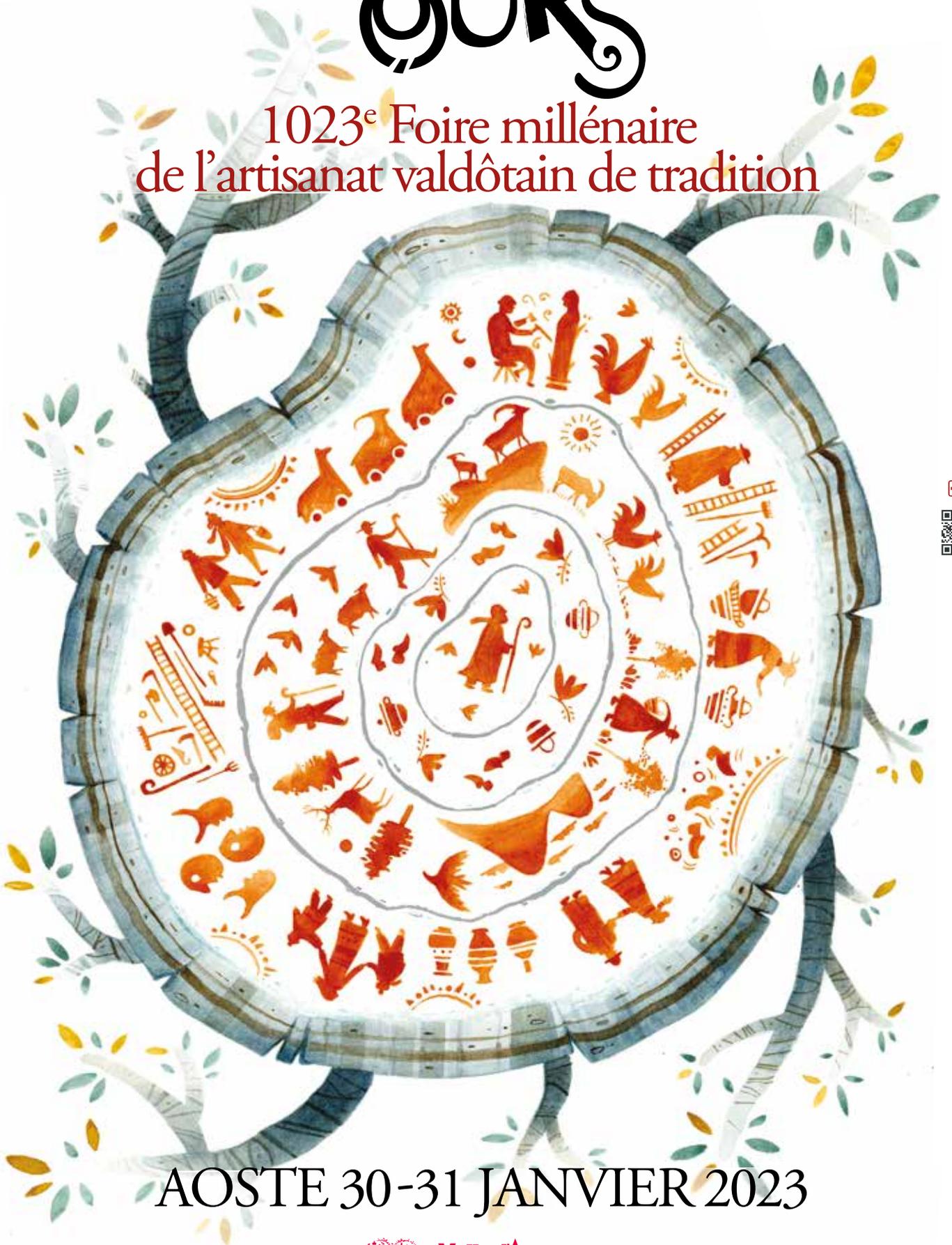
www.fondazionevda.it
segreteria@saintroch.it



LEVI DISTILLATI
Loc. Torrent de Maillod, 4
11020 Quart
Valle d'Aosta - Italia
grappalevi.it

LA SAINT TOURS

1023^e Foire millénaire
de l'artisanat valdôtain de tradition



AOSTE 30-31 JANVIER 2023



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

 www.lasaintours.it