

RENDEZ-VOUS

EN VALLÉE D'AOSTE

ART, CULTURE, SPORTS
TRADITIONS, LOISIRS
œNOGASTRONOMIE

PRINTEMPS 2023 

   N° 37 - MARS-AVRIL

www.rendezvous-vda.it

EXPOSITIONS AU
CHÂTEAU GAMBA: MARIO CRESCI

«NOTE DAL CAMMINO BALTEO»

SLOW TOURISM À LA MAGDELEINE

œNOGASTRONOMIE D'EXCELLENCE



© Archive région autonome Vallée d'Aoste

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



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



GROS CIDAC

PLUS DE CHOIX



© Valpelline All Season

<i>Une vie en vacances</i>	4	<i>Réunion hivernale Federalberghi Giovani 2023</i>	6
<i>Un nouveau pôle culturel à Aoste</i>	7	<i>Le carré magique de Saint-Ours</i>	8
<i>Expositions au Château Gamba: Mario Cresci</i>	10	<i>La Vallée d'Aoste racontée par un Valdôtain</i>	10
<i>Les «Note dal cammino/ Balteo» reviennent</i>	14	<i>Les moulins de la Magdeleine</i>	16
<i>La montagne en conscience</i>	20	<i>Exposition «Œuvre choisie»</i>	24
<i>A la découverte des papillons diurnes</i>	25	<i>«Fotografare il Parco»: les vainqueurs</i>	26
<i>Un voyage à travers le temps dans le Grand Paradis</i>	27	<i>Il est l'heure d'All Around EMTB 2023</i>	28
<i>Le coin du Valais: balades printanières avec les Saint-Bernard</i>	30	<i>L'art du dressage</i>	34
<i>Liqueurs de la Vallée d'Aoste entre histoire et légendes</i>	37	<i>Recette de tradition</i>	38

Le printemps est un symbole de renaissance depuis toujours. Durant cette saison, les premières chaleurs se font ressentir, le ciel se colore d'un bleu magique et les fleurs s'épanouissent, offrant aux yeux des spectateurs chanceux des panoramas incroyables, grâce à leurs mille couleurs. Même notre humeur s'apaise.

Le printemps a depuis toujours inspiré les poètes et les écrivains et, comme chaque année, il inspire aussi ce numéro de Rendez-Vous en Vallée d'Aoste. De splendides images vous accompagneront dans votre lecture et, pourquoi pas, dans la programmation de votre prochaine escapade hors de la ville, à la découverte des événements, des curiosités et des approfondissements consacrés à notre région.

Enfin, le spécial Valais vous accompagnera dans un merveilleux voyage à deux pas de la frontière avec la Vallée d'Aoste, à Martigny (Suisse), sur les splendides terres des chiens Saint-Bernard.

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

UNE VIE EN VACANCES

par **turismOK**
MANAGEMENT & MARKETING

La seule pensée de pouvoir profiter de quelques jours de détente ou l'idée d'organiser des vacances peut améliorer notre humeur, c'est la raison pour laquelle nous sommes de nos jours tous prêts (ou presque) à partir en vacances.

«*Le travailleur a droit au repos hebdomadaire et à des jours de congé annuels rémunérés, et il ne peut pas y renoncer*», cite l'article 36 de la Constitution italienne. Les jours de congé sont un droit à part entière, mais que faire de son temps libre est la prérogative de chacun de nous. Malheureusement, il n'est pas toujours possible de vivre les plaisirs des vacances; il faut parfois se contenter d'une courte pause. Mais la vie s'écoule rapidement et il n'est plus temps de mettre au second plan ce qui nous fait du bien.

Nous sommes donc tous (ou presque) disposés à redonner de la valeur à notre

temps libre, une attitude plus que compréhensible à la lumière de ces dernières et sombres années vécues à cause de la pandémie et de tant, de trop de complications qui font chaque jour irruption à l'horizon. Tremblements de terre, guerre, inflation et tant d'autres problèmes n'en sont que quelques exemples; c'est la raison pour laquelle, peut-être pour fuir ces mauvaises pensées, les habitudes et le bénéfice des vacances sont aujourd'hui complètement bouleversés.

Observons ce qui a également changé en Vallée d'Aoste.

Le tourisme moderne a transformé ses caractéristiques ces dernières années. Parmi certaines différences évidentes par rapport aux années précédentes, on enregistre une **continuité plus importante** de demandes de réservations, reçues aussi pour des périodes historiquement faibles.



En outre, les délais de réservations apparaissent également comme étant bouleversés, en particulier ceux qui concernent les «grandes vacances d'été», programmées avec toujours plus d'anticipation, témoignant presque d'une volonté incontestée de s'évader du quotidien. Il s'agit d'une attitude visant à obtenir le meilleur lieu de séjour au meilleur prix, bien que ce dernier ne soit pas pour tous un choix déterminant ou discriminant, du moins dans la Vallée d'Aoste.

La **course aux réservations** des vacances estivales est donc devenue, ces dernières années, toujours plus rapide et selon des délais toujours plus anticipés. Les opérateurs du domaine de l'accueil ont dû s'adapter à ces comportements mais, totalement immergés dans le flux des touristes hivernaux, ils doivent dédier beaucoup de temps à la détermination des tarifs et des conditions de vente pour l'été, afin de pouvoir répondre aux nombreuses demandes de devis qui leur parviennent longtemps à l'avance.

En somme, le tourisme se modifie en connaissance de cause et l'on redécouvre une activité tout autre qui contrôle notre vie et qui, peut-être, nous permettra un jour de la vivre en vacances!



© Archive Valpelline All Season



Un enclos de détente, bien-être et bonne cuisine

★★★★
L



lesplaisirdantan • la gabella

Un relais de charme inséré dans les 100 plus belles demeures d'Italie, un restaurant d'excellence, des merveilleuses chambres en style alpin et une piscine avec son SPA magique.

Un lieu de rêve où retrouver l'authenticité et les émotions d'autrefois, immergés dans la ruralité de la Vallée d'Aoste ancestrale, entre relax, bien-être et bonne cuisine, qui se retrouvent dans les anciennes traditions de la nuit des temps, dans le Pays des Anciens Remèdes.



44, hameau Le Clou
11020 Jovençan - Valle d'Aosta
INFOS ET RÉSERVATION: +39.0165.251660
www.lesplaisirdantan.com
info@lesplaisirdantan.com

  #lagabella

RÉUNION HIVERNALE FEDERALBERGHI GIOVANI 2023

en collaboration avec



Lumière sur les générations futures à Cervinia, du 27 au 30 avril 2023, quand les jeunes hôteliers du Comitato Nazionale di Federalberghi se retrouvent à l'occasion du Meeting Invernale (réunion hivernale) 2023, organisé par les Jeunes hôteliers valdôtains ADAVA.

Le groupe de jeunes Federalberghi Valle d'Aosta a choisi comme point d'orgue de l'événement «les collaborateurs de l'entreprise», thème récurrent dans toutes les agences italiennes, en particulier dans le secteur touristique, qui souffre actuellement d'une pénurie toujours plus grande d'employés. Durant les réflexions interviendront, lors de deux séminaires, le Dott. Daniele Cattaneo, HUB manager de la Pépinière d'entreprises de la Vallée d'Aoste, et le Dott. Rodolfo Buat, directeur général du Casino de la Vallée.

En plus de ces séminaires, les jeunes hôteliers valdôtains ont inclus dans leur programme certaines visites sur le territoire, parmi lesquelles la découverte et la dégustation de Fontina AOP à la fromagerie Vallet de Donnas, ainsi que la visite de l'École hôtelière de la Vallée d'Aoste. Jobby, une entreprise italienne active dans le domaine des ressources humaines, est partenaire officiel de l'événement.

«C'est justement grâce à ces moments où la formation va de pair avec le divertissement que naissent de nouvelles idées pour l'avenir de nos territoires», explique **Giorgia Vigna Lasina**, présidente des Jeunes hôteliers valdôtains. «Les émotions que chaque jeune entrepreneur vit durant ces occasions de partage sont uniques, et pouvoir accueillir les jeunes hôteliers italiens dans la Vallée d'Aoste est, pour notre comité régional, source de fierté.»



© Archive Adava

Plus d'informations sur
<https://jeuneshoteliersvaldotains1.odoo.com/>

ADAVA

Tél. +39.0165.44008

E-mail info@adava.it

UN NOUVEAU PÔLE CULTUREL À AOSTE

Après deux années de fermeture, depuis huit mois environ, l'important espace constitué de la **Bocciofila du quartier Cogne**, authentique cœur de l'historique quartier ouvrier, a été restitué à la communauté valdôtaine. Pendant des décennies, il représentait un lieu de référence pour toute la population.

Après les travaux de rénovation, la structure a été confiée pour gestion dans le cadre d'un parcours de conception conjointe avec l'administration communale.

Lieu dédié à la pratique du jeu de boules et à la rencontre des personnes principalement âgées, la Bocciofila s'est transformée en centre de rencontre des communautés et en creuset de proximité pour des **activités culturelles, artistiques et récréatives** d'intérêt social, de promotion et de diffusion de la culture et de la pratique du volontariat. La gestion

dynamique est particulièrement active sur les réseaux sociaux pour attirer un public de jeunes. Ces derniers mois, des concerts, des conférences, des spectacles de théâtre, des expositions et des présentations de livre ont été organisés, en plus de fêtes et de rendez-vous thématiques.

La clientèle des jeunes cohabite en parfaite harmonie et en continuité avec les boulistes habitués plus «âgés», lors de cours d'échecs, de cuisine ou d'anglais. En plus des **terrains de pétanque**, l'offre est caractérisée par les salles du **bar/café** ouvertes selon les horaires du site.

La bocciofila est ouverte du mardi au samedi (de 7 h 30 à 12 h 30 et de 15 h à 20 h) ainsi que le dimanche après-midi (de 15 h à 20 h). Le programme mensuel des activités se trouve sur www.aostalife.it

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



TROSSELLO
GIOIELLERIA DAL 1874



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



© Archive région autonome Vallée d'Aoste

LE CARRÉ MAGIQUE DE SAINT OURS

par Simonetta Padalino

«Sator arepo tenet opera rotas». Cette phrase palindrome (c'est-à-dire qu'on peut la lire dans les deux sens) est un des mystères du carré magique de saint Ours, composé de cinq mots latins de cinq lettres chacun, qui forment vingt-cinq cases, faisant sans cesse tourner la même phrase en boucle.

La **mosaïque** de couleurs noire, blanche et ocre, de forme carrée à l'extérieur alors qu'elle est **circulaire** à l'intérieur – sa caractéristique particulière, **unique au monde** – remonte à la moitié du XIIe siècle et a été découverte en 1999, durant les fouilles dans le chœur de l'**église de Saint-Ours**. Dans le cercle le plus au centre est représenté Sanson qui tue le lion, alors qu'aux quatre angles disposés aux extrémités

du carré se trouvent un petit lion, un homme-poisson qui soutient un serpent, un dragon, et un aigle à deux corps et une seule tête.

La mosaïque, qui mesure trois mètres sur trois, s'appelle aussi **sator** (ou latercolo pompeiano), parce que ce symbole a été trouvé pour la première fois à Pompéi. On en trouve également dans d'autres régions d'Europe, mais pour ce qui concerne la signification des paroles, il existe différentes versions et cela reste encore un **mystère**. Les phrases peuvent être anagrammatiques et donnent lieu, selon la thèse la plus accréditée, à des significations chrétiennes. Certains y voient cependant des significations plus païennes, si ce n'est carrément magiques.



© Archive région autonome Vallée d'Aoste

MARIO CRESCI AU CASTELLO GAMBA

par Christel Tillier

L'exposition *Mon cher Abbé Bionaz ! - Mario Cresci* pour la Vallée d'Aoste, organisée par Luca Fiore et produit par *Le Machine Effimere*, se déroulera du **1^{er} avril au 18 juin 2023**. **Mario Cresci** est un artiste qui compte parmi les maîtres de la **photographie italienne**, car il a contribué à la recherche et l'expérimentation des potentialités du langage photographique, par l'interpénétration de différentes disciplines expressives, un langage qu'il est parvenu à inscrire dans le sillon de l'**art contemporain**.



© Archive région autonome Vallée d'Aoste
Mario Cresci



© Archive région autonome Vallée d'Aoste



© Archive région autonome Vallée d'Aoste

Mario Cresci noue sa relation avec la **Vallée d'Aoste** au terme d'une longue et significative expérience en Basilicate dans les années soixante et septante.. Son sujet de prédilection est le **monde rural** et sa **culture matérielle**: les «malghe», les refuges de bergers, les granges, les toitures en ardoise, les ustensiles pour la production de la *fontina*, les outils et les jouets en bois. La série d'images *Mon cher Abbé Bionaz* est née d'un dialogue entre Mario Cresci et Émile Bionaz (1862-1930), photographe, écrivain, randonneur et curé de Saint-Nicolas pendant trente-sept ans, dont les œuvres sont également conservées au Musée de Châtillon. Mario Cresci a sélectionné vingt images de Bionaz qu'il a revisitées à l'ordinateur, en jouant de manière ironique et poétique. L'intention de l'exposition est de mettre en lumière la relation entre le maître et le **territoire** valdôtain, dès les années nonante, et de mettre en valeur les seize photographies présentes dans la collection régionale.

L'artiste rend également hommage au savoir-faire ancien de l'**artisanat valdôtain**, dont les objets conservés au MAV - Musée de l'Artisanat Valdôtain de Fénis, et qui appartiennent à la Collection IVAT et à la Collection Brocherel (Musée Civique de Turin) en sont l'expression. Il le fait en retouchant les formes de manière originale à travers l'utilisation de l'ordinateur. Pour l'organisateur, il s'agit «d'un paradoxe, car c'est la technologie qui permet à l'artiste de revenir à la dimension manuelle (chaque ligne est minutieusement reconstruite) pour produire des figures qui conservent la force emblématique des originaux en bois, mais qui possèdent une nouvelle énergie contemporaine».

INFO

INFORMATIONS ET RÉSERVATION

Période: 1^{er} avril – 18 juin 2023

Inauguration: 31 mars, à partir de 18h00

Entrée: Comprise dans le billet d'entrée au musée (5/2 euros)

Horaires et jours d'ouverture: du mardi au dimanche de 9h00 à 19h00

Infos: Tél. +39 0166 563252
www.castellogamba.vda.it

Castello Gamba - Localité Crêt-de-Breil
11024 Châtillon | Vallée d'Aoste

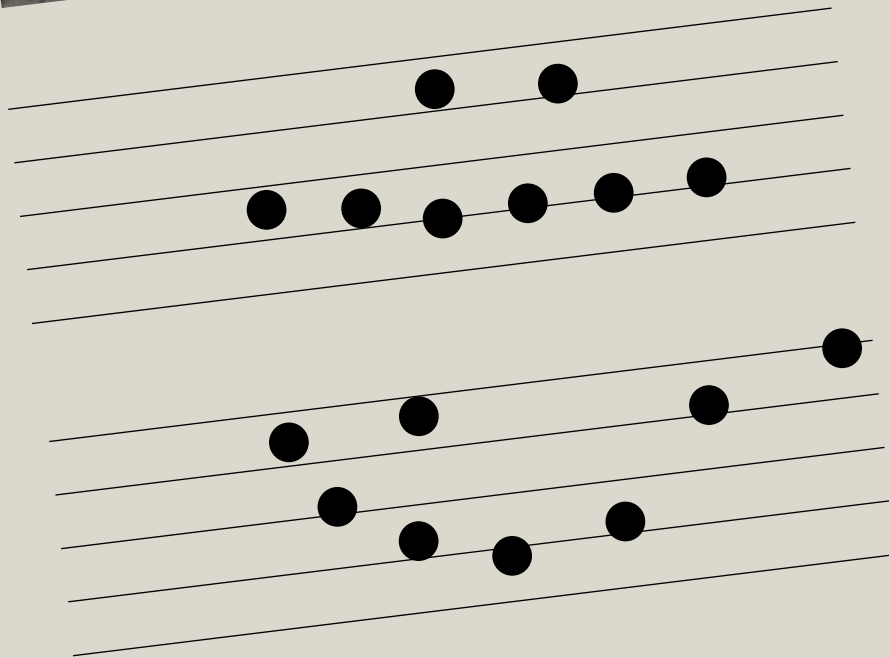
Pour plus d'informations et visites:
www.castellogamba.vda.it

Mon cher
Abbé
Bionaz !

Mario
Cresci

Un photographe pour
la Vallée d'Aoste

1-04
18-06
2023



Castello Gamba

Musée d'art moderne et
contemporain en Vallée d'Aoste

Châtillon (Vallée d'Aoste)
www.castellogamba.vda.it



CASTELLO GAMBA

MUSEO DI
ARTE MODERNA
E CONTEMPORANEA



Région Autonome
Vallée d'Aoste
Regione Autonoma
Valle d'Aosta



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste



© Dans l'image Denis Falconieri

LA VALLÉE D'AOSTE RACONTÉE PAR UN VALDÔTAIN

par Simonetta Padalino

En librairie depuis la fin 2022, le guide de la Vallée d'Aoste de Lonely Planet a été écrit par le Valdôtain **Denis Falconieri**. Journaliste, écrivain, il a publié le livre illustré «Alpinisti da favola» (Alpinistes de légende). Grand amateur de montagne – il raconte cet amour dans le podcast «Passaggi a Nord Ovest» – Denis a aussi été un **précieux collaborateur** de Rendez-Vous en Vallée d'Aoste. Auteur de guides touristiques depuis 2017, il en compte une douzaine à son actif et, pour les écrire, a voyagé **incognito** à travers la moitié de l'Italie, du Nord au Sud, surtout dans des zones montagneuses, des Dolomites à la Sila, des îles Eoliennes à la Vallée d'Aoste.

«J'ai eu l'occasion de connaître et de raconter de nombreux lieux que, peut-être, je n'aurais jamais eu la possibilité de voir et d'apprécier», raconte Denis. «Depuis toujours, je voulais faire le guide de la Vallée d'Aoste, et si par certains aspects cela pouvait sembler facile – c'est la région dans laquelle je suis né et j'ai grandi – il a été, pour les mêmes raisons, difficile de maintenir un détachement émotionnel et l'objectivité nécessaire, mais l'expérience et le fait que j'ai plus souvent dormi hors de la vallée l'année dernière m'ont aidé. J'ai commencé à travailler en mars 2022 et je n'ai dit à personne que je le faisais, justement parce que je voulais être un guide impartial, même chez moi.»

«La **Vallée d'Aoste** réussira à vous faire ralentir pour retrouver l'harmonie avec le rythme de l'environnement, fait de pas lents et réguliers, de **panoramas uniques** et de traditions alpines qui plongent leurs racines dans le passé.» Une introduction qui donne envie de feuilleter le guide.



LES «NOTE DAL CAMMINO BALTEO» REVIENNENT

par la rédaction de RV

«Note dal Cammino Balteo» revient pour une deuxième édition. Après la forte affluence du public l'année dernière, le projet imaginé par l'Office régional du Tourisme, le Conseil de La Vallée et Lingotto Musica continue de suivre son parcours de valorisation des itinéraires de randonnée à basse et moyenne altitude dans la Vallée d'Aoste, avec un programme de concerts, de visites guidées de villages, de châteaux, d'églises et de sanctuaires exceptionnellement ouverts.

En 2023, l'initiative s'enrichit de nouveaux itinéraires à travers 18 communes valdôtaines et 14 sites culturels, grâce à la contribution réitérée de la Fondazione Compagnia di San Paolo.

L'OFFRE PRINTANIÈRE

Le week-end du **15 et 16 avril** sera celui de la découverte des étapes 4, 22 et 23 du Cammino Balteo dans la vallée inférieure. Samedi 15, on pourra choisir entre deux parcours à destination d'Arnad, du Château Valaise, où à 16h30, se produira le quintette Bislacco: un premier parcours facile, au départ de Verrès, passant par la prévôté de Saint-Gilles et la chapelle du Saint-Suaire à Issogne, le second, au départ de Donnas et plus difficile, serpentant entre les vignes et les points de vue sur le Fort de Bard et le sanctuaire Ma-

donna delle nevi de Machaby. Dimanche 16, le retour d'Arnad vers Donnas se fera par le village de Bard.

Le week-end du **29 et 30 avril**, nous nous déplacerons vers la vallée supérieure pour découvrir l'étape 15 entre Avise, Saint-Nicolas et Arvier (le samedi), et entre Arvier et Introd (le dimanche). Il sera possible de visiter les châteaux d'Avise, Arvier et Introd, ainsi que les musées Abbé Cerlogne (Saint-Nicolas) et Jean-Paul II (Les Combes d'Introd). Deux concerts sont prévus: le 29 au château La Mothe d'Arvier avec le groupe Le Rossignol, et le 30 au château d'Introd avec l'Anna Tifu Tango Quartet.

Enfin, les **6 et 7 mai**, nous nous promènerons sur le parcours de la 8^e étape. Celle-ci commence le samedi 6 à Torgnon en direction de la chapelle Saint-Évence où se produira le chœur G, dirigé par Carlo Pavese, pour rallier ensuite Verrayes et visiter l'Arboretum Abbé Vescoz. Le lendemain, depuis Verrayes - après la visite de la chapelle San Michele et du village de Marcellier - nous nous dirigerons vers Châtillon en passant par Saint-Denis, où différents groupes d'instruments du Conservatoire de la Vallée d'Aoste s'alterneront dans le château de Cly.

Toutes les offres de randonnée comprennent l'accompagnement d'un guide naturaliste et de ran-



© Archive région autonome Vallée d'Aoste

donnée tout au long du parcours (20 euros par personne et par jour), les visites guidées gratuites des sites ouverts exceptionnellement, des concerts gratuits; des repas (avec un tarif oscillant entre 10 et 25 euros en fonction de l'étape), le transport des bagages des personnes qui passent la nuit sur place et le transfert vers le point de départ. La participation au week-end complet (deux journées) est prioritaire en cas de dépassement du nombre maximal de participants.



SCAN ME

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Pour les réservations, plus de détails sur les étapes de l'événement, et pour jeter un œil à l'offre automnale: https://balteus.lovevda.it/it/esperienze/note_dal_Cammino_Balteo

Pour le détail des **programmes musicaux**: www.lingottomusica.it

Info: info@turismo.vda.it

NOTE
dal
Cammino Balteo
Armonia da vivere

> Arnad, Bard, Donnas, Issogne, Verres
15 - 16 aprile 2023

© Archive région autonome Vallée d'Aoste

NOTE
dal
Cammino Balteo
Armonia da vivere

> Arvier, Aise, Introd, Saint-Nicolas
29 - 30 aprile 2023

© Archive région autonome Vallée d'Aoste

NOTE
dal
Cammino Balteo
Armonia da vivere

> Châtillon, Saint-Denis, Torgnon, Verrayes
06 - 07 maggio 2023

© Archive région autonome Vallée d'Aoste



I.P.

Une expérience extraordinaire

Depuis 1908, le **Grand Hôtel Billia** de Saint-Vincent (AO) est un symbole de l'hospitalité valdôtaine. Immergé dans le contexte suggestif de Saint-Vincent, entouré par la beauté des Alpes, le Grand Hôtel enchante ses hôtes depuis plus d'un siècle grâce à un mélange parfait de design, d'élégance et de tradition. Un lieu dans lequel on respire une atmosphère spéciale et où l'histoire dialogue avec l'innovation.

Le choix des **chambres** va de la «Classic» à la prestigieuse «Presidential Suite», en passant par

le «Wing Apartment», une solution spécifiquement dédiée aux familles, avec une suite attenante à une chambre à deux lits séparés.

Les amoureux de la **cuisine italienne et valdôtaine** pourront savourer une expérience culinaire d'excellence à l'intérieur des salles évocatrices du **restaurant**: «La Grande Vue», de l'ambiance idéale pour déguster, en toute tranquillité, la cuisine soignée par le Chef; le «1908», un écrin d'histoire où les miroirs reflètent les couleurs et les saveurs des plats; «Le Rascard Salon et Ter-



© Archive Grand Hôtel Billia



© Archive Grand Hôtel Billia

rasse», salle avec terrasse dont l'espace modulable joue avec la nature extérieure; et le bar «La Cheminée», salon idéal pour les apéritifs, les goûters et des après-dîner.

Autre fleuron de l'Hôtel est le **centre bien-être** qui accueille et cajole ses hôtes, avec le murmure de l'eau entre les bains à remous et la piscine intérieure. La pierre recouvre le parcours bien-être jusqu'à la salle de détente. En été, la piscine chauffée extérieure est également à disposition.

La **gastronomie** de l'hôtel est au premier plan afin que l'expérience culinaire soit une émotion inoubliable. L'Hôtel a, entre autres, adhéré au programme **Tesla Destination Charging**, en mettant également à disposition de ses hôtes un connecteur universel utilisable par les voitures électriques ou hybrides des autres marques compatibles avec les standards européens.

Le Grand Hôtel côtoie le **Parc Hotel Billia**. Ce dernier est né de la plus récente aile du Grand Hôtel Billia, pour accueillir et offrir une expérience plus essentielle, mais toujours d'excellence. De la chambre «Studio» à la «Family room», le Parc Hotel offre différentes possibilités de séjour dans une ambiance chaleureuse et accueillante..



© Archive Grand Hôtel Billia

Grand Hôtel Billia
Viale Piemonte, 72
11027 Saint-Vincent (Ao)
www.billia.it
Tél. +39 0166 5231
Email reception.billia@svrc.it

LES MOULINS DE LA MAGDELEINE: AUTHENTIQUE PAIN POUR L'ESPRIT

par Claudine Brunod

Considérez-vous comme des privilégiés si vous vivez l'expérience unique d'un séjour à La Magdeleine. Les paysages à couper le souffle et **les témoignages architectoniques** d'autrefois vous aideront à vous détacher de la routine: votre regard, perdu dans le lointain à observer l'horizon, contribuera à tenir à distance, pour quelques heures du moins, le flux parfois incessant des pensées. C'est scientifiquement prouvé! Le retour à la nature éloigne le stress, réveille les sens, améliore l'humeur et développe nos fonctions cognitives. Mais le slow tourism ne signifie pas seulement une reconnexion avec soi-même; c'est aussi un retour authentique dans le passé, à la redécouverte des petits et précieux moments trop souvent oubliés d'un quotidien humain.

A La Magdeleine, parmi les nombreuses activités slow que la petite localité alpine propose, le dénommé **«Giro dei mulini»** (tour des moulins) permet indubitablement d'unir la tranquillité d'une promenade à la découverte plus approfondie d'un pan de l'histoire de ces lieux. Pièce maîtresse de la vie quotidienne d'une civilisation paysanne aujourd'hui presque lointaine, les **huit moulins de Brengon, Clou et Messelod** ont bénéficié d'une restauration soignée qui les a ramenés à la vie, pour la plus grande joie de la communauté locale et des visiteurs les plus curieux. Des huit moulins, sept sont **visitables et ouverts au public**, témoins de la parfaite organisation des communautés rurales, où chaque détail était important afin d'utiliser au mieux les ressources que la nature leur mettait à disposition.

Se succédant le long d'un petit cours d'eau, ces moulins utilisaient le peu d'eau disponible pour permettre un travail optimal des nombreuses variétés de céréales cultivées sur les crêtes raides et ensoleillées de la petite commune de Valtournenche. Le sentier, qui serpente d'un moulin à l'autre, peut être parcouru librement en toute saison, même lorsqu'il neige, mais il est aussi possible de bénéficier **de visites guidées sur réservation**, visites durant lesquelles on en apprend beaucoup sur la tradition du pain et sur le quotidien de ceux qui ont sillonné ces territoires durant les siècles précédents.

Dans la commune de La Magdeleine s'active une asso-





ciation de jeunes passionnés d'art et d'histoire, en collaboration avec certains guides touristiques. Elle propose non seulement les visites des moulins, mais aussi des excursions à la découverte du **site archéologique sur les pentes du Mont Tantané**. Ce site, qui appartiendrait à l'âge du fer, fait encore l'objet de nombreuses recherches qui ont mené à de récentes découvertes, ainsi qu'à une datation ultérieure intéressante liée à la présence romaine sur ce territoire. Quelle que soit la saison – mais de préférence à l'arrivée des beaux jours – l'association culturelle «**La clé sur la porte**» et l'administration communale proposent de découvrir ces authentiques trésors. Elles s'emploient à les restituer au public avec enthousiasme et professionnalisme.

Des ateliers pour enfants, des rencontres itinérantes et des conférences autour des thèmes de la durabilité et autres, des expositions photographiques, des spectacles de théâtre, des projections de films et courts-métrages sont seulement quelques-unes des activités auxquelles vous pourrez participer au cours de l'été, durant la **troisième édition du Festival «La clé de l'été»**. Bref, à La Magdeleine, vous trouverez de quoi nourrir votre esprit!

Pour de plus amples informations
www.laclesurlaporte.it
www.guideaostawelcome.it
www.comune.la-magdeleine.ao.it





LA MONTAGNE EN CONSCIENCE

© Valpelline All Season

par la rédaction de RV

Interview de Daniele Pieiller
président de «NaturaValp»

Pour ceux qui ont manqué l'article de l'édition n°35 de Rendez-vous, **NaturaValp** est une association née dans la **Valpelline** et reconnue par les Nations Unies en 2021 comme exemple de **tourisme en conscience dans les Alpes**. Ce thème de la montagne vécue consciemment est au cœur d'une réflexion importante qui implique les différentes réalités gravitant autour des Alpes. Le président de NaturaValp, Daniele Pieiller, nous en parle.

«A mon avis, il est permis (et légitime!) pour les personnes qui vivent dans les vallées où l'unique source de revenus est le ski de souhaiter défendre assidument ce type de tourisme. La vraie question, c'est que certaines vallées ne présentent plus les conditions adéquates pour le ski, à cause des coûts considérables d'entretien des installations de remontées mécaniques et des

températures élevées, alors que d'autres éprouvent la nécessité de développer de nouvelles activités économiques qui puissent attirer le touriste aujourd'hui à la recherche d'un «**tourisme alternatif**» qui puisse répondre à son besoin d'entrer en contact avec la nature. Je parle, par exemple, d'activités à ciel ouvert, de visites d'entreprises agricoles, de la pratique de l'agriculture de qualité et des transformations de ses produits (viande, lait, petits fruits, pommes de terre, céréales, plantes officinales, chanvre, safran, huiles essentielles, crèmes, confitures...), des activités de soin aux personnes, etc.

Il est juste de lutter pour la préservation des **environnements naturels**, de protéger les **paysages alpins** des infrastructures grandioses qui les défigurent, mais



© Archive Valpelline All Season

un soin et une **sensibilité** particulières sont nécessaires pour permettre des actions ciblées à partir du quotidien: une sensibilité dans les achats avant tout, qui fasse attention à choisir des denrées alimentaires produites en montagne, naturelles et authentiques, comme des fromages et des viandes ou des pâtisseries cuites directement dans le four d'un restaurant alpin. Il existe, en plus de cela, tant d'autres possibilités pour promouvoir le territoire montagnard et le vivre de façon authentique: il est possible de transformer des résidences secondaires en petites entreprises (B&B), d'apporter un soutien concret aux éleveurs par le biais d'initiatives comme «adopte une vache», d'éviter de prendre les remontées mécaniques si on ne pratique pas le ski et de s'adonner à des activités en plein air, de soutenir les activités des petits entrepreneurs de montagne pour éviter que les coûts élevés les contraignent à fermer, d'être prêt à payer une petite taxe sur le tourisme journalier en la considérant

comme un engagement envers l'environnement et les personnes qui se dédient à la préservation du territoire.

Il suffit, en somme, d'être conscient du potentiel que la montagne possède pour attirer un grand nombre de visiteurs, leur faisant découvrir la **beauté de la nature** et l'**authenticité** des lieux. Et alors, nous n'aurons ainsi plus besoin d'imaginer des installations de ski toujours plus grandes et performantes pour attirer un grand nombre de personnes. Je pense cependant qu'il est nécessaire de partir de choses simples et de créer une solution alternative qui permette de vivre et de travailler en montagne, en laissant à nos enfants la magie naturelle de ces magnifiques lieux alpins en héritage; c'est là ce qui attire vraiment les gens de la plaine et de la ville.»



© Valpelline All Season



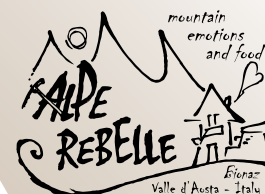
Restaurant de montagne, B&B, alpinisme et lieu de mémoire

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

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

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

Ilenia et Daniele Pieiller... vous attendent !



BIONAZ - Chez-Chenoux,1

+39 347 03 30 713
+39 0165 73 01 45

info@alperabelle.com
www.alperabelle.com



SURVEILLEZ VOTRE MAISON, PROTÉGEZ VOS PROCHES

Faites confiance aux vrais professionnels de la sécurité
Notre expérience garantit une sécurité maximale pour votre propriété!

Conception, vente et assistance totale de:



vidéosurveillance



alarme
anti-intrusion



système
anti-incendie

VISITES ET CONSEILS GRATUITS

I.P.

ACCUEIL ET SÛRETÉ

en collaboration avec Giorgio Baldelli

BALDELLI
S I C U R E Z Z A



La sécurité des clients et de votre propriété est un aspect très important qui doit être abordée avec la plus grande attention dans le choix des systèmes de sécurité et des professionnels qui les installent. De nombreux espaces communs du bâtiment, tels que l'entrée principale, les couloirs et le garage, sont exposés à des risques tels que le vol et le vandalisme. Il est donc toujours recommandé de faire appel à une entreprise spécialisée en sécurité pour assurer une protection adéquate.

Baldelli Sicurezza est une entreprise leader dans le domaine de la sécurité en Vallée d'Aoste et avec des clients actifs dans toute la région du **Nord-Ouest italien**. L'entreprise utilise uniquement des produits de qualité 100% made in Italy, marqués CE et certifiés selon les normes en vigueur, garantissant ainsi à 100% la sécurité et la fiabilité des systèmes d'alarme installés. En outre, Baldelli Sicurezza offre un **service après-vente** de haute

qualité, qui comprend des interventions de maintenance et une assistance continue pour assurer la durabilité et l'efficacité des systèmes de sécurité installés.

L'entreprise offre également un service d'**assistance technique** hautement spécialisé qui implique plusieurs ressources humaines prêtes à offrir avec passion et compétence toute l'assistance technique nécessaire pour la conception et l'installation des systèmes.

Pour rendre leurs services encore plus accessibles et pratiques, Baldelli Sicurezza a inauguré un nouveau **showroom** interactif à **Saint Vincent** (AO) au 116 Via E. Chanoux. Le nouveau showroom offre aux clients la possibilité de découvrir les dernières nouveautés en matière de sécurité, faisant de Baldelli Sicurezza le choix idéal pour protéger votre propriété avec les meilleurs systèmes de sécurité disponibles sur le marché.



EXPOSITION «ŒUVRE CHOISIE»

Traditions et contemporanéité se rencontrent à la Foire

«Œuvre Choisie» est une initiative du MAV – Musée de l'artisanat valdôtain de tradition – née pour créer des occasions de rencontre entre l'artisanat du passé et du présent. Chaque année, aux premières lueurs de l'aube du 30 janvier, entre les étals de la Foire millénaire de Saint-Ours, le musée part à la recherche des œuvres qui représentent le fil rouge idéal entre le passé et le présent de l'artisanat. Les matériaux utilisés, les techniques de production, la douceur esthétique, le respect des proportions et la simplicité du produit constituent les éléments sur lesquels se base l'évaluation. Les œuvres sélectionnées sont rendues visibles aux visiteurs de la foire par le biais du logo désormais reconnaissable, qui signale les produits manufacturés qui respectent le plus la culture artisanale locale.

Durant la 1023e Foire de Saint-Ours, **18 œuvres** ont été **sélectionnées** parmi des sculptures, des objets tail-



© Archive I.V.A.T. - Ezio Dejanas et son œuvre choisie

lés, des vanneries et des objets en pierre réalisés par Elvira Barmette, Giuseppe Bethaz, Ubaldo Cerise, Ezio Dejanaz, Osvaldo Empereur, Silvano Ferretti, Carlo Fosson, Michele Jaccod, Angelo Joly, Domenico Minniti, Angelo Nicco, Sergio Olmi, Augusto Saltarelli, Silvano Salto, Donato Savin, Liliano Savoye et Alessandra Zucco. Il y a également une œuvre de Giangiuseppe Barmasse sélectionnée par Alberto Cavalli, directeur de la Fondation Cologni de Milano ainsi que de la Michelangelo Foundation for Creativity & Craftsmanship de Genève, comme création d'artisanat d'excellence.

Les œuvres choisies sont exposées au MAV, dans le cadre d'une exposition qui leur est dédiée. **L'exposition est ouverte au public du 4 mars au 4 juin 2023**, du mardi au dimanche, de 10 h à 18 h. L'entrée est comprise dans le billet du MAV.

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



© I.V.A.T. - Giangiuseppe Barmasse avec son œuvre d'excellence choisie par Alberto Cavalli

**MAV - Museo dell'Artigianato
Valdostano di tradizione**
Hameau Chez-Sapin, 86 Fénis (AO)
Tél. +39.0165.1835120
museo@lartisana.vda.it
www.lartisana.vda.it
f t i @lartisana.vda



© Archive PNMA

A LA DÉCOUVERTE DES PAPILLONS DIURNES

par Pietro Ruggeri, garde forestier

Comment reconnaître les papillons diurnes? Le **Parc naturel du Mont Avic** organise, durant le mois d'avril, un **cours de reconnaissance** des lépidoptères rhopalocères, plus communément appelés papillons diurnes. Le cours sera donné par des experts de l'association Bio-MA et prévoit quatre séances théoriques en ligne, afin de permettre une large participation de toute personne intéressée, ainsi que deux sorties dans les champs qui se dérouleront sur le territoire du parc et qui permettront donc de mettre en pratique ce qui a été appris durant la théorie. L'occasion également de découvrir le territoire fascinant de l'aire protégée sous la conduite des formateurs et des gardes forestiers.

Avec cette initiative, le parc souhaite donner l'occasion d'approfondir les connaissances sur les papillons diurnes, un groupe d'insectes de grande visibilité et de charme. Les participants recevront une formation qui leur permettra, au terme du cours, d'avoir des connaissances spécifiques utiles afin de reconnaître les papillons communs du territoire du parc et, de manière plus générale, des Alpes occidentales. Ceux qui achèveront avec succès le cours seront ensuite invités à faire partie de l'équipe de volontaires qui accompagneront les gardes forestiers dans les surveillances institutionnelles menées par le parc. Cela leur permettra donc d'offrir une aide concrète pour enrichir

les connaissances et la protection de ces splendides animaux.

Les **inscriptions** sont **ouvertes** à tous les intéressés. Un appel particulier est adressé aux guides de randonnée et aux personnes qui s'occupent de pédagogie et de vulgarisation environnementale, qui sont très certainement en mesure de proposer des instruments utiles pour le développement d'activités et d'ateliers didactiques.

Les mises à jour de l'initiative seront publiées sur les réseaux sociaux du parc et sur le site institutionnel, dans la rubrique «événements»: <https://montavic.it/eventi/>



© Archive PNMA



© Archive PNGP Photo
choisie pour l'exposition
au Fort de Bard.
Francesco Maria Guffanti

Les vainqueurs de la 16^e édition du Concours international «Fotografare il Parco» ont été proclamés. L'événement est organisé par les Parcs nationaux du Stelvio, du Grand Paradis, des Abruzzes, du Latium et du Molise, et de la Vanoise, avec le patronage d'Alparc, Federparchi et la participation du partenaire média La Rivista della Natura. Le concours, dédié aux aires protégées partenaires de l'initiative, a suscité un grand intérêt parmi les passionnés de photographie de paysages et de nature.

Plus de 420 participants ont été dénombrés et plus de **3100 photos** ont été présentées lors du concours. A ces chiffres élevés correspond la haute qualité des images concurrentes. Des clichés souvent de valeur esthétique, narrative ou descriptive élevée, qui ont fixé dans l'instant de la prise de vue la beauté et les particularités des parcs organisateurs. La **photographie naturaliste** est un instrument important pour la connaissance et pour l'empathie qu'elle crée envers la beauté contenue dans la nature, à condition cependant qu'elle soit réalisée dans le respect de celle-ci. L'éventuelle perturbation de la faune et de l'environnement a donc été comprise parmi les éléments d'évaluation des photos primées par le jury.

La remise des prix se tiendra au **Fort de Bard**, dans la Vallée d'Aoste, suivie de l'**exposition des photographies** gagnantes et de celles qui ont reçu une mention, dans les écuries du fort, **du 26 mars au 25 avril 2023**. Une occasion importante de visibilité pour les photographes gagnants et pour les parcs organisateurs, dans un lieu visité par des milliers de personnes chaque année.

Toutes les photos gagnantes sont visibles sur le site du concours **www.fotografareilparco.it** et sur ceux des quatre parcs organisateurs.

FOTOGRAFARE IL PARCO: LES VAINQUEURS DE LA 16^E ÉDITION

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



© Archive PNGP
Premier au classement
général Emilio Ricci



© Archive Fondation Grand Paradis - Journées de la Francophonie 2022

Le parcours s'achèvera à Introd, avec la visite du château arrivé jusqu'à nous après divers agrandissements et restaurations dont la dernière remonte au début du XXe siècle. Sur l'esplanade se trouve le grenier du XVe siècle – où l'on entreposait le blé et les graines – l'un des rares exemples de constructions entièrement en bois, typiques de l'architecture du Bas Moyen Âge valdôtain.

Enfin, une partie de la visite du château comprend la laiterie de Plan-d'Introd – fondée en 1890 et en fonction jusqu'à la moitié des années 70 – qui accueille le musée des techniques traditionnelles de production du lait.

Les parcours de visite se dérouleront en deux groupes, l'un à 9 h 30, au départ de Saint-Léger, l'autre à 10 h, depuis la billetterie du château d'Introd. Les visites seront données en français pour célébrer la Journée de la Francophonie.

Plus d'informations sont disponibles sur le site www.grand-paradis.it

Sources: Bureau de communication de la Fondation Grand Paradis

UN VOYAGE À TRAVERS LE TEMPS DANS LE GRAND PARADIS

Dans le cadre des **Journées de la Francophonie en Vallée d'Aoste 2023**, samedi 25 mars, la Fondation Grand Paradis propose aux visiteurs un voyage dans le temps lors d'une journée dédiée à la visite des trois biens culturels importants du Grand Paradis.

Accompagnés d'un guide, les passionnés et les curieux découvriront la crypte de l'église de Saint-Léger à Aymavilles, considérée comme l'un des biens religieux les plus importants de la haute Vallée d'Aoste. La crypte remonte au Haut Moyen Âge, mais les origines du site sont beaucoup plus anciennes.

En partant de la rampe d'accès de l'église de sainte Marie, à Villeneuve, l'itinéraire se poursuivra à travers les XIIe et XIIIe siècles, jusqu'à la forteresse de Châtel-Argent qui, avec sa tour haute de 15 mètres, surplombe la ville.



© Ph. Fondation Grand Paradis - Crypte Saint Leger

IL EST L'HEURE D'ALL AROUND EMTB 2023!

par Marco Albarello

Bonjour à tous, amis de Rendez-Vous!

Les inscriptions pleuvent et la soif de savourer de nouveau l'adrénaline d'une course dans un contexte fantastique à travers des paysages incroyables, en selle d'un e-mountainbike, est là.

La seconde édition d'**All Around eMTB** nous attend au tournant. **Du 28 juin au 2 juillet 2023**, la All 200 et la All 100 accueilleront les premiers 150 bikers passionnés venus de toute l'Europe dans trois catégories: «Open», réservée aux professionnels de la pédale; «Master», réservée aux amateurs; «Randonnée», dédiée à tous les enthousiastes (course non compétitive).

La **All 200** (230 km) du 28 juin au 2 juillet, avec un départ et une arrivée à Aoste, se déploiera en 5 étapes avec un dénivelé positif de 9650 mètres et un dénivelé négatif de 10 250 mètres. La **All 100** (95 km) des 1er et 2 juillet aura lieu sur 2 étapes, au départ d'Antey-Saint-André avec une arrivée dans le chef-lieu régional. Dénivelé positif de 3340 mètres; dénivelé négatif de 3500 mètres.

Chaque étape aura une «après course» dans le splendide **All Around Camp**, où l'on se retrouvera pour panser ses blessures ou célébrer ses victoires, mais surtout pour se tenir compagnie, raconter son ex-





périence et faire la fête. Se divertir en bonne compagnie dans un esprit goliardique, comme le font les vrais passionnés de cette discipline. Le rassemblement de l'amateur, du professionnel et de l'enthousiaste dans cette galopade sur ces splendides sentiers en présence de la majesté de nos 4000 s'avère être une idée gagnante. L'utilisation des eMTB fait en sorte que le simple passionné peut savourer des émotions et admirer des lieux préservés autrefois exclusivement réservés aux professionnels.

All Around n'oublie pas la **sécurité**: les parcours sont sélectionnés, un staff de soutien est présent durant tout le tracé et une assistance médicale est toujours en alerte dans l'All Around Camp. Une «app» suivra constamment la position des participants qui, pour s'orienter, utiliseront les tracés GPX. Un système de chronomètre enregistrera les temps de parcours.

Tous les passionnés seront les protagonistes, mais la reine demeurera notre petite grande région, avec **Aoste, Pila, Cogne, le Fort de Bard, Gressoney La Trinité, la Vallée d'Ayas, Antey-Saint-André, Saint-Barthélemy, Valpelline et Chaligne**, qui se feront les «vasaux» en présence de Leurs Majestés le Mont Blanc, le Grand Paradis, le Cervin et le Mont Rose.



«Le vélo est la seule chaîne qui vous libère.»

Bonne chance

A plus.

Informations et inscriptions

<https://www.allaround-embt.com>

  All Around eMTB



BALADES PRINTANIÈRES AVEC LES SAINT-BERNARD

par Romy Moret

Une expérience unique avec les chiens de Barryland à **Martigny**.

Le printemps est là, les jours s'allongent et la nature s'éveille doucement de son long sommeil hivernal. Quoi de mieux pour célébrer l'arrivée de cette belle saison que de partir en balade en forêt avec nos amis à quatre pattes? L'occasion de s'évader aux alentours de Martigny, accompagné par des chiens Saint-Bernard de Barryland...

Les chiens Saint-Bernard sont réputés pour leur gentillesse, leur calme et leur amour des humains. Grands et majestueux, ils ont également une bonne endurance, ce qui en fait des compagnons idéaux pour une randonnée en montagne ou en forêt. Et avec **Barryland**, vous avez la garantie de rencontrer des chiens bien entraînés et bien soignés, qui sauront vous accompagner en toute sécurité. Barryland, c'est avant tout une histoire d'amour entre les

humains et les chiens Saint-Bernard. Cet endroit unique en son genre est en effet un musée vivant, qui abrite une dizaine de ces adorables géants à la fourrure douce. Vous pouvez y découvrir leur histoire, leur nouvelle mission en tant que chien social et leur quotidien auprès de leurs gardien-nes. Mais Barryland, ce n'est pas seulement un musée, c'est aussi un lieu de vie pour ces chiens. Ils ont besoin de se dépenser, de jouer et d'explorer leur environnement.

Et quoi de mieux pour cela que de partir en balade avec des visiteurs amoureux des chiens? **Les balades printanières** sont l'occasion idéale pour se ressourcer en pleine nature. Et avec les chiens Saint-Bernard de Barryland, vous êtes certains de vivre une expérience unique et mémorable. Vous pourrez ainsi parcourir les sentiers de la région en compagnie de ces guides affectueux, qui vous montreront le chemin avec leur flair légendaire.



Alors n'hésitez plus et venez vivre une aventure extraordinaire avec les chiens Saint-Bernard de Barryland à Martigny. Que ce soit en famille, entre amis ou en couple, ces balades printanières seront l'occasion de créer des souvenirs inoubliables et de partager des moments de bonheur avec ces animaux exceptionnels.

PRATIQUE

Deux départs par jour sont proposés, à 14h et à 15h. Le rendez-vous est fixé 15 minutes avant le départ. Chaque groupe est accompagné de 2 à 3 chiens tenus en laisse pour garantir une promenade en toute sécurité. Les balades en forêt durent environ 45 minutes et ont lieu par tous les temps. **Le prix** de la balade est de 35 francs pour les adultes et de 15 francs pour les enfants âgés de 4 à 16 ans. Ce prix comprend également l'entrée à Barryland, où vous pourrez en apprendre davantage sur l'histoire fascinante de ces chiens emblématiques de la Suisse. Ne manquez pas cette **occasion unique** de passer un moment privilégié avec les Saint-Bernard au caractère attachant et jovial.

RÉSERVATION

Réservez dès maintenant en ligne sur le site web (<https://barryland.ch/balades-avec-les-saint-bernard/>) et préparez-vous à vivre une expérience inoubliable en compagnie de nos amis à quatre pattes!

BARRY FAMILY

L'espace «Barry Family», au deuxième étage du musée, propose des jeux et des divertissements destinés aux petits fans de Barry. A l'aide d'un quiz disponible à l'accueil, les enfants partent sur les traces des chiens du Grand-Saint-Bernard et apprennent de nombreux faits intéressants sur les Barry et leur histoire. A la fin de la visite, ne manquez pas de faire une photo souvenir avec «Barry» dans le photobox géant. **Des activités pour enfants** sont aussi régulièrement organisées (sur réservation). Consultez l'agenda des événements sur le site www.barryland.ch



Barryland
MARTIGNY-VALAIS

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

Musée • Restaurant • Shop

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

 **10h – 18h**
sauf 24 et 25.12



I.P.



CANTINA DEL MONFERRATO ARDITI FRATELLI

Monferrato terre de vignobles. Nichés entre de douces collines, les vignobles dessinent un paysage sans pareil qui offre des vins uniques. Monferrato, **patrimoine de l'UNESCO**: depuis 2014, la culture du vin, dont cette région est imprégnée, lui a permis d'être reconnue par l'UNESCO. Le paysage culturel d'une beauté exceptionnelle, caractérisé par une antique tradition historique liée à la viticulture et à une véritable «**culture du vin**», profondément enracinée dans la communauté, en est la raison principale.



C'est dans ce contexte qu'est née la Cantina del Monferrato Arditi Fratelli, à Rosignano Monferrato, dans la province d'Alexandrie. Cela fait désormais 70 ans que l'entreprise familiale, riche en histoire, tradition et expérience dans le secteur de l'œnologie du Monferrato ne cesse de croître. L'entreprise produit des vins de qualité, qui expriment de manière authentique la tradition séculaire; des vins qui ont franchi les frontières non seulement nationales, en conquérant principalement l'Europe du Nord, mais aussi outre-atlantiques, aux États-Unis et en Chine, et avec d'autres marchés en cours de développement, notamment en Asie.

L'entreprise propose un vaste choix de crus, à un excellent rapport qualité-prix, avec les gammes Selezione et Classica, ainsi que des mousseux et des vins doux. Et ce n'est pas tout: en plus du vin, l'offre de la cave comprend également des liqueurs, des eaux-de-vie et des bières artisanales. Le vin identitaire dont Cantina del Monferrato est le premier producteur en Italie est le **Piemonte Barbera Passito**, un grand rouge de méditation. Constitué à 100 % de Barbera, le raisin subit un séchage partiel dans des caisses avant le pressage. D'un rouge rubis intense, le vin est corsé, doux et velouté, et accompagne parfaitement la viande rouge mais aussi le chocolat.

L'entreprise accorde une attention particulière à l'environnement avec un **regard écologique** en constante évolution. En effet, en Italie, elle compte parmi les rares viticulteurs qui génèrent leur propre énergie électrique en toute autonomie à partir de sources renouvelables.

«Les amateurs pourront découvrir toute notre production dans le chais de Rosignano Monferrato, où nous sommes toujours heureux d'accueillir nos clients, mais il est également possible de profiter du e-commerce pour recevoir nos vins confortablement chez soi, un service déjà actif depuis longtemps, qui s'est développé et qui est particulièrement apprécié» **Elisa Arditi** responsable marketing de l'entreprise.



Cantina del Monferrato | Arditi Fratelli
via Regione Isola 2/a | Rosignano Monferrato (AL)
Tél. +39 0142 488138

Jours et heures d'ouverture
Du lundi au vendredi 08h00-12h30 | 14h00-19h00
Samedi 09h00-13h00 | 14h00-19h00
Dimanche 09h00-12h30

Boutique en ligne
www.cantinadelmonferrato.it/
Livraison gratuite et un cadeau pour les commandes supérieures ou égales à 50 euros

Point de vente
Venez nous rendre visite et **vous bénéficierez d'une réduction de 30% sur le vin.**



L'ART DU DRESSAGE

par Simonetta Padalino

«On mange avant tout avec les yeux.»

Une étude du professeur Charles Spence, gastro-physicien à Oxford, suggère que la présentation de la nourriture peut améliorer la saveur d'un plat. Dans son étude, Spence a présenté à 60 personnes 3 salades identiques en ce qui concerne leurs ingrédients et leur goût, mais dressées de façons différentes, en leur demandant de les évaluer. La troisième salade proposée avait été dressée en se référant à une peinture de Kandinsky, et c'est celle qui a été préférée en goût à plus de 29%.



© La Clusaz

Le dressage est un véritable art de la table, qui suit des règles bien précises (il y a des erreurs à éviter). La fantaisie et la créativité du chef savent faire la différence, comme l'ont bien démontré, ces dernières années, tant de **chefs valdôtains** qui préparent des mets excellents pour le palais, mais aussi pour les yeux. Le plat doit inviter le convive à être dégusté. Il doit valoriser au maximum chaque ingrédient selon une composition équilibrée, sans se perdre dans une frénésie décorative. L'une des règles à retenir est que tout ce qui se met dans l'assiette doit être comestible.

Les règles

En voici quelques-unes des plus importantes; vous pouvez aussi les essayer à la maison, lorsque vous recevez des invités.

- 1 Choisir l'assiette avec soin: le dressage sera différent selon la forme et les couleurs. Le plat se divise selon une ligne imaginaire en quatre parties dans lesquelles seront disposés les mets de façon à créer un jeu d'alternances entre pleins et vides;

- 2 Utiliser les couleurs (naturelles), même si le total-look blanc rencontre toujours beaucoup de succès;
- 3 Tirer profit des espaces vides: ceux-ci créent du contraste avec la nourriture;
- 4 La règle des impairs: un numéro impair se révèle visuellement plus dynamique;
- 5 Jouer avec les formes et les tailles offre au plat un aspect tridimensionnel, et donc plus attrayant;
- 6 Mais le goût est surtout et toujours l'aspect le plus important. Les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre le plus approprié pour en mettre en valeur les saveurs.



© La Clusaz



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
+39.0165.56.075 | +39.328.90.04.936
www.laclusaz.it

OTTOZ[®]

du Val d'Aoste



Buvez de façon responsable

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

Nos distillats sont nés de ces principes :

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

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

ottoz.it

LIQUEURS DE LA VALLÉE D'AOSTE, ENTRE HISTOIRE ET LÉGENDES

par la rédaction de RV



Une vieille légende dont l'origine se perd dans la nuit des temps raconte comment les **Salasses**, d'anciens et fiers habitants de la Vallée d'Aoste, firent usage d'une **potion puissante**. Ce filtre magique et secret procurait un courage intrépide et une force surhumaine aux soldats salasses, qui le prenaient avant les batailles, leur permettant de résister de nombreuses décennies à l'invasion des armées romaines grâce, justement, à ses bénéfices particuliers.

Pour les Salasses, cette boisson magique était un médicament contre tout mal; elle était utilisée spécifiquement avant d'affronter des épreuves qui demandaient de l'énergie, de l'ardeur et du courage comme la guerre, la chasse ou l'amour. Les années passèrent, les peuples se succédèrent, mais la magie liée à ce breuvage mystérieux ne disparut point.

Dans le millénaires suivants, durant longtemps, Ebo Lebo fut le nom sous lequel les habitants de la vallée de Gressoney appelèrent l'**Achillea millefolium** (dans la photo ci-dessus) dans leur dialecte (patois). Il s'agit d'une herbe amère aux propriétés digestives et stimulantes magiques, qui prend le nom du héros Achille, dont on dit qu'il se servait pour soigner ses blessures au combat.

Aujourd'hui à cheval entre tradition et innovation, la légende continue de vivre au cœur de cette liqueur amère 100% valdôtaine et appréciée à travers le monde. Il en existe une édition spéciale «Gran Riserva», obtenue par le savant et secret dosage d'infusions de nombreuses herbes. Dans cette variation particulière, la recette originale est enrichie de génepy et de safran, rigoureusement cultivés en Vallée d'Aoste.

Attention: pour obtenir le meilleur rendement des propriétés surnaturelles du breuvage, il est conseillé de toujours prononcer trois fois la formule magique «Ebo Lebo» avant de le boire!





Recettes de tradition

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



© Archive A.R.E.V.

CRÊPES FARCIES AU BOEUF HACHÉ

Crêpe, tortilla, syrniki, palacsinta, enchilada, Kaiserschmarrn, ou plus communément appelée **crepella**, cette gaufre ronde, douce et fine devient une **savoureuse enveloppe** d'ingrédients sucrés ou salés.

La légende raconte que l'inventeur des crespelle s'appelaient **Henry Charpentier**, jeune apprenti, à la fin du XIXe siècle, du célèbre chef Auguste Escoffier. Le jeune homme devait préparer un dessert pour le prince de Galles Edouard VIII. Certaines sources font remonter les premières crêpes de l'histoire au Ve siècle, quand le pape Gélase Ier commanda à ses cuisiniers un repas simple mais nourrissant pour les pèlerins français arrivés à Rome.

La version valdôtaine, avec du jambon et de la Fontina AOP, est très connue. Nous proposons ici une recette farcie avec de la **viande valdôtaine de bœuf hachée** et accompagnée de **Bleu d'Aoste** fondu, imaginée pour AREV par le chef de la Fondation pour la formation touristique en Vallée d'Aoste.

Ingrédients pour quatre personnes:

- ▶ 50 g de farine complète
- ▶ 50 g de farine blanche T65
- ▶ 2 œufs
- ▶ 250 g de lait
- ▶ 50 g de céleri
- ▶ 50 g de carotte
- ▶ 50 g d'oignons
- ▶ 300 g de noix de veau (ou viande hachée d'ovin ou de caprin)
- ▶ 1 dl de vin blanc
- ▶ 250 g de crème fraîche épaisse
- ▶ 150 g de Bleu d'Aoste
- ▶ sel
- ▶ poivre

Battre les œufs avec les farines, ajouter le lait, laisser reposer une vingtaine de minutes. Faire cuire les crêpes à la poêle ou à l'aide de l'appareil. Hacher le céleri, la carotte et les oignons. Éliminer de la viande les parties qui ne sont pas destinées à la préparation et hacher le reste. Faire le «sofrito» (sofregit), ajouter la viande et la déglacer au vin blanc. Faire cuire.

Faire fondre le Bleu d'Aoste avec la crème. Fourrer les crêpes avec la viande et les recouvrir de fromage fondu. Faire gratiner au four.

Découvrez où trouver de la viande valdôtaine

www.arev.it

 Carne Valdostana

 @carnevaldostana



Grand Hôtel Billia

A Saint-Vincent depuis 1908

Tradition Elegance Hospitalité



www.billia.it



PASQUA AD ARTE

DU 7 AU 10 avril 2023



Chasse au trésor,
ateliers, visites guidées
et théâtralisées,
pour grands et petits,
entre **châteaux, musées**
et **sites archéologiques.**



découvrez où sur
regione.vda.it