

RENDEZ-VOUS

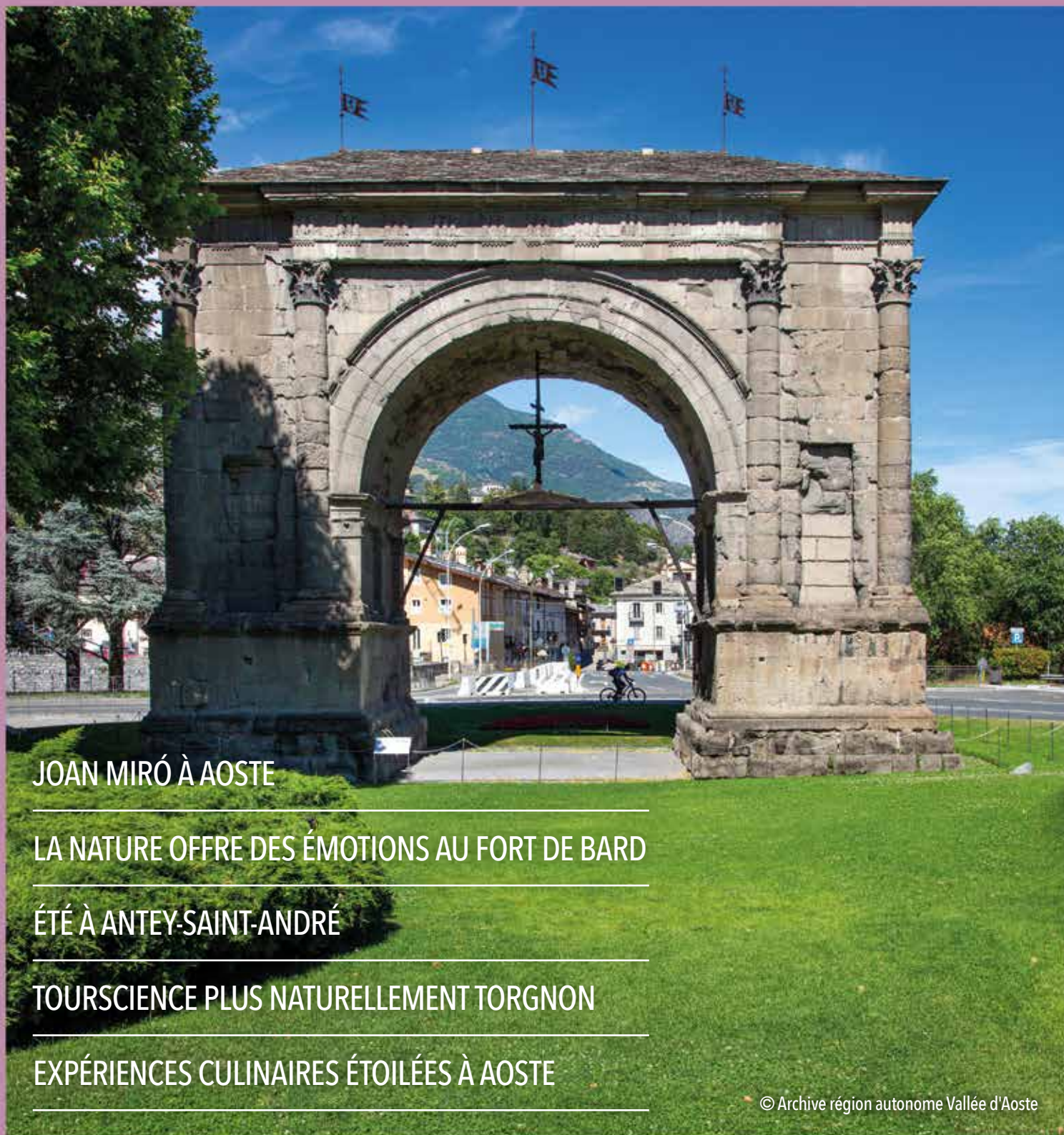
EN VALLÉE D'AOSTE

ART, CULTURE, SPORTS
TRADITIONS, LOISIRS
CENOGASTRONOMIE

PRINTEMPS 2023 

   N° 38 - MAI ET JUIN

www.rendezvous-vda.it



JOAN MIRÓ À AOSTE

LA NATURE OFFRE DES ÉMOTIONS AU FORT DE BARD

ÉTÉ À ANTEY-SAINT-ANDRÉ

TOURSCIENCE PLUS NATURELLEMENT TORGNON

EXPÉRIENCES CULINAIRES ÉTOILÉES À AOSTE

© Archive région autonome Vallée d'Aoste

LA FABBRICA
DEL CASHMERE

À PRIX D'USINE

collection
HIVER 2022/23
ÉTÉ 2023

FB AURUM
S T O R E

RUE DE TILLIER, 12 | AOSTE | TÉL +39 0165 264183 - 44037 | aosta@fbaurum.com





© Valpelline All Season

<i>Tourisme et locations de courte durée</i>	1
<i>Tout est prêt pour l'«Aosta21K»</i>	7
<i>Joan Miró à Aoste</i>	10
<i>La nature offre des émotions au Fort de Bard</i>	14
<i>Toursience Plus naturellement Torgnon</i>	20
<i>L'Artisanà: les magasins rouvrent</i>	23
<i>Un petit geste pour un Grand Paradis</i>	25
<i>Paolo Griffa au Caffè Nazionale d'Aoste</i>	27
<i>Les plats de la tradition</i>	33
<i>Enjoy!</i>	6
<i>«La Rome des Alpes»</i>	9
<i>Andrea Zannella exposé à Monza, Vienne et Turin</i>	12
<i>Été à Antey</i>	18
<i>Tandem bike e trekking en Valpelline</i>	22
<i>Nouveau site internet pour le Parc naturel du Mont Avic</i>	27
<i>La puissance de l'équilibre, la nature en concours</i>	28
<i>Le coin du Valais: La Laiterie d'Orsières</i>	34

Avez-vous déjà entendu dire que le temps libre fait du bien à la santé? Alors que, dans de nombreux pays du monde, on expérimente progressivement la semaine de travail de quatre jours, une équipe de l'Université d'Australie du Sud a voulu «mesurer» le bien-être induit par le repos, dans une enquête qui a utilisé des dispositifs de contrôle portatifs. Le résultat? En vacances, on dort plus, on fait plus d'activité physique et on est moins sédentaire.

Les changements dans les activités quotidiennes, puis durant et après les vacances, ont été évalués pour aboutir à la conclusion que les personnes effectuent une plus grande activité physique et adoptent des comportements plus sains quand ils sont en vacances, même si celles-ci sont de courte durée, comme pendant un week-end. (Sources: International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, 2023).

Avec cette intéressante promesse, nous vous invitons à feuilleter ce numéro de Rendez-Vous Magazine, certains que l'offre touristique de la Vallée d'Aoste, avec ses événements et ses suggestions, pourra vous offrir à tous, chaque jour, une bonne raison de dire «Ca, c'est des vacances!»

Bonne lecture.

RENDEZ-VOUS EN VALLÉE D'AOSTE

www.rendezvous-vda.it
redazione@rendezvous-vda.it

ÉDITION - PUBLICITÉ

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

DIRECTION

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

RÉDACTION

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

Imprimerie Comgraf Soc. Coop.

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

TOURISME ET LOCATIONS DE COURTE DURÉE

par **turismOK**
MANAGEMENT & MARKETING

*Voyage dans le monde des locations à court terme.
Y gagnez-vous vraiment?*

«J'ai réservé un Airbnb»... Il s'agit là d'une affirmation que nous avons tous entendu de nombreuses fois ces dernières années, mais qu'est-ce que cela signifie réellement? Il est bon de faire un peu la lumière sur le phénomène: le terme Airbnb fait référence à une plateforme en ligne spécifique pour les réservations de séjours en maisons de vacances; il est, dès lors, totalement inapproprié d'affirmer que vous avez séjourné dans un «Airbnb».

Le phénomène des **maisons de vacances** a atteint, ces dernières années, un niveau de développement presque incontrôlable, à un tel point qu'il est devenu, dans certaines villes, difficile de trouver des maisons de location en vue d'une utilisation résidentielle. Dans de nombreuses régions, des règles spécifiques ont été introduites pour réglementer le secteur. Parle-t-on vraiment d'un business si simple qu'il est à la portée de tous? La prolifération de structures administrées par des gérants plus ou moins improvisés a créé, ces dernières années, une surenchère de l'offre, rendant la concurrence toujours plus complexe.





© Moreno Vignolini

Observons quelles sont les étapes à surmonter pour rester **compétitif** et obtenir un revenu complémentaire qui vaille la peine de s'y atteler. Hormis les aspects bureaucratiques, et afin d'obtenir un résultat satisfaisant, il faut:

- + un produit de base qualitativement satisfaisant,
- + de bonnes compétences de communication (photos, notamment),
- + d'excellentes capacités commerciales (canaux de ventes, conditions et prix),
- + une bonne dose de patience et une prédisposition au contact avec les hôtes.

Ce n'est donc pas une activité aussi simple, contrairement aux apparences, et s'improviser «hôtelier» implique presque assurément d'aller à la rencontre de peu de retours ou, pire encore, de clients insatisfaits à gérer. Dans ces cas, et dans la meilleure des hypothèses, les recettes obtenues serviront essentiellement à rembourser les dépenses. Avec un **service professionnel**, au contraire, il est possible d'éviter de nombreuses insatisfactions, surtout si vous proposez un produit fort qui bénéficie d'un emplacement privilégié.

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

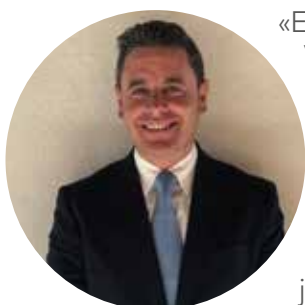
#lagabella



© Ph. Giuseppe Geppo Di Mauro - ADAVA Cevoli table-ronde ENJOY - École Hôtelière de la Vallée d'Aoste

ENJOY!

en collaboration avec



© Victor Vicquery

«Enjoy» était la devise de **Victor Vicquery**, professeur à l'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste, récemment disparu, créateur de la réunion des anciens élèves – qui fête cette année sa deuxième édition et peut être organisée grâce au projet «S.T.A.G.E.» Programma Interreg Italia Svizzera 2014/2020.

Les anciens étudiants de l'école qui ont participé, au Grand Hotel Billia de Saint-Vincent, à cette journée entière consacrée à l'accueil se comptaient au nombre de 150. La journée a commencé avec l'**assemblée générale de l'ADAVA** et s'est achevée dans la mémoire du professeur, lors d'un émouvant hommage à travers les photos et les souvenirs de ses étudiants, et la remise d'un chèque de 2400 euros récoltés à l'initiative de sa compagne, Nicole Charrier, qui permettra de financer l'organisation de cours de formation sur le flair, destinés aux élèves de l'école.

«L'idée de mettre en place une récolte de fonds pour la formation de la part de la compagne

*de Victor est un geste exemplaire qui va dans la direction de ce qu'il aurait voulu», a commenté la présidente de la Fondation touristique **Jeannette Bondaz**. «Par sa passion, il parvenait à montrer la voie aux étudiants et à leur donner des objectifs. Cette contribution offrira un nouvel élan aux activités de l'école, surtout dans cette matière particulièrement chère au cœur du professeur Vicquéry.»*

ADAVA

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



© Ph. Giuseppe Geppo Di Mauro
ADAVA Cevoli table-ronde ENJOY - École Hôtelière de la Vallée d'Aoste



© Archives de la commune d'Aoste

TOUT EST PRÊT POUR L'«AOSTA21K»

On l'appelle **Aosta21K** et elle reflète l'héritage de la MezzAosta, le semi-marathon de la ville d'Aoste qui, durant plusieurs années, a rempli les rues du chef-lieu valdôtain de coureurs, à l'occasion d'un événement hautement spectaculaire.

L'Aosta21K, organisée par l'Asd Atletica Sandro Calvesi, avec les administrations régionales et communales, aura quelques chose en plus: il s'agira d'un rendez-vous qui impliquera toute la ville, ses habitants, les touristes, à qui l'on demandera de participer à toutes les activités du **riche programme** en s'appropriant les rues d'Aoste qui, pour l'occasion, seront fermées au trafic. L'événement est au programme de la fin de semaine des **27 et 28 mai**.

Il y aura deux **épreuves de compétition**: au programme de la matinée du **28 mai**, le **semi-marathon 21K** et la **course 10K**. Les **offres ludiques et plus récréatives ouvertes à tous**, sportifs amateurs, citadins et étudiants, seront également au nombre de deux. Elles commenceront l'après-midi du **27 mai** avec la **2K School&Family**, une petite course-promenade d'environ **2 km** au départ du Parc Puchoz et qui aboutira à l'Arc d'Auguste. S'en suivra la **«Buongiorno Aosta»** du lendemain: un parcours à vive allure qui empruntera différentes rues citadines pour se conclure, après **5 km** environ, à l'intérieur du site historique de la Cogne Acciai Speciali.

Le programme des **événements annexes** est également varié: la place de l'Arc d'Auguste sera le coeur des initiatives ludico-conviviales. Ici, à partir du samedi après-midi et avec la collaboration de Ravenna Insport et des Coldiretti Valle d'Aosta, la **«Piazza del Gusto»** sera accessible, où il sera possible d'acheter mais aussi de déguster sur place les spécialités du terroir valdôtain et d'Emilie-Romagne, dans un jumelage gastronomique aussi appétissant qu'alléchant. Samedi soir, la manifestation GiocAosta proposera certains des jeux qui l'ont rendue célèbre, directement par l'équipe organisatrice, en collaboration avec l'association Aosta lacta Est. Durant ces deux journées, des **visites guidées** seront entre autres organisées, pour partir à la découverte des attractions touristiques et monumentales de la ville d'Aoste.



© Archives de la commune d'Aoste

Pour de plus amples informations
www.aosta21k.com

Sources: Bureau de communication de la commune d'Aoste



© Archives de la commune d'Aoste

TROSSELLO
GIOIELLERI DAL 1897

Votre bijouterie de confiance.

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.
X STELLA JEAN

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





«LA ROME DES ALPES»

par Simonetta Padalino

Si loin de **Rome** et pourtant si proche, **Aoste**, Augusta Praetoria Salassorum, le chef-lieu de la plus petite région d'Italie, terre de frontières, toute proche de la France et de la Suisse, a beaucoup de choses en commun avec la capitale italienne qui se trouve à plus de 750 km. Aoste est en fait appelée la «**Rome des Alpes**», parce qu'elle est, après Rome, la ville qui contient le plus de vestiges d'époque romaine. En plus de leur quantité, Aoste a la qualité d'avoir su les conserver au mieux, permettant ainsi aux habitants, mais aussi aux touristes, de profiter de leur beauté. Un des exemples les plus intéressants est celui de la Bibliothèque régionale, où la modernité de l'édifice met en valeur les vestiges romains grâce à la transparence de sa structure.

Augusta Praetoria Salassorum fut fondée par les Romains en 25 avant J.-C., en battant la population locale

des Salaces. En parcourant le centre de la ville, il est possible de comprendre la structure urbaine d'alors: Augusta Praetoria naît là où se rencontrent les fleuves Buthier et Dora Baltea, ce qui constitue aujourd'hui encore le centre historique, entouré en grande partie par l'enceinte qui le protégeait.

Les monuments à admirer sont nombreux. Parmi eux, il y a celui qui est considéré comme le symbole de la ville: **l'Arc d'Auguste**, conservé dans son intégralité. Visible en se promenant à travers la cité et parfaitement intégré dans le contexte urbain, nous trouvons aussi la **Porta Praetoria**, entrée principale d'Augusta Praetoria. Enfin, il n'est pas possible d'apprécier le caractère romain d'Aoste sans avoir au moins visité le **théâtre romain** et le **cryptoportique du forum**.

Mais il y a encore beaucoup à découvrir dans la «Rome des Alpes»...



© Fondation Pilar e Joan Miró - Mallorca

JOAN MIRÓ À AOSTE

par Christel Tillier

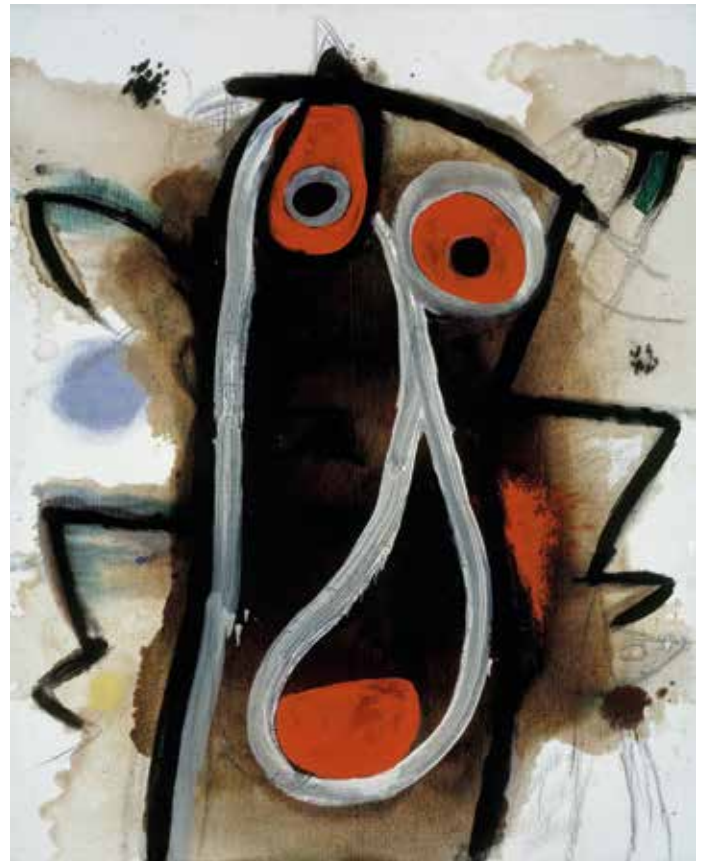
Joan Miró. È quando sogno che vedo chiaro, une **exposition inédite** sur l'artiste catalan (une première en Italie) a été inaugurée le **28 avril** au Musée archéologique régional d'Aoste, et sera visible jusqu'au **1er octobre**. Un des plus grands protagonistes de l'art du XXe siècle est ainsi présenté au public sous l'angle de l'**homme-artiste** et met en évidence, à travers le parcours d'exposition, les éléments qui expriment son engagement moral, à savoir son respect pour la nature, la liberté politique et l'innovation du langage artistique.

Artiste complexe «par son regard visionnaire et son langage universel» – comme l'affirme Daria Jorioz – Miró a expérimenté tout au long de sa

vie, avec un grand naturel technique et des matériaux diversifiés, «en passant de la céramique au métal, du graphisme à l'art textile». Et c'est justement par l'innovation et l'exploration des langages qu'a pris forme l'idée d'une exposition qui réunisse des peintures, sculptures, œuvres graphiques, livres rares de l'artiste, documents visuels et sonores. Dans le parcours d'exposition se distinguent treize **livres d'art** dans lesquels **peinture** et **poésie** dialoguent entre elles, au travers d'un chant qui célèbre la vie, la liberté et un monde viable. Un message, celui de l'engagement pour l'**environnement**, qui s'avère aujourd'hui plus actuel que jamais et qui rend les œuvres de Miró toujours modernes.

Comme cela ressort du titre de l'exposition – qui est né d'une référence à la poésie de Joseph Vincenç Foix, poète catalan ami de Miró – il en émerge aussi une forte composante **onirique**. «Miró rêve d'un monde nouveau, un monde plus vivable et humain, plus poétique et intimement connecté au monde de la nature». Un univers qui revit à travers ses œuvres, dans un langage personnel fait de formes, de couleurs et de symboles.

Sculptures, huiles, les marionnettes de Mori el Merma (Mort à la marionnette), l'œuvre théâtrale subversive et festive de 1978, mais aussi quatre **vidéo-interviews** réalisées spécifiquement pour cette exposition avec des personnes qui connaissaient et qui ont travaillé avec Miró: le neveu Joan Punyet Miró, Rosa Malet, Colita, Joan Baixas. A cela s'ajoutent les livres d'artiste et les



© Fondation Pilar e Joan Miró - Mallorca



© Fondation Pilar e Joan Miró - Mallorca

œuvres qui se trouvent dans les différentes sections du parcours d'exposition.

Ces dernières ont été gracieusement fournies par différentes institutions comme la Fundació Pilar e Joan Miró de Majorque, le Museu Es Baluard d'Art Contemporani de Palma, la Diputació d'Alicante, les Harvard Art Museums des Etats-Unis, le fonds familial de Succesió Miró, ainsi que diverses collections privées.

Museo Archeologico Regionale

Piazza Roncas, 12 11100 Aosta

Tél. +39.0165.275902

Billets: Plein tarif, 6 euros; tarif réduit, 4 euros; 19/25 ans, 3 euros.

L'exposition est comprise dans le circuit d'Abbonamento Musei.

Horaires d'ouverture: tous les jours, de 9h à 19h.

L'exposition sera ouverte au public du 29 avril au 1er octobre 2023.



JOAN MIRÓ

È quando sogno che vedo chiaro

C'est quand je rêve que je vois le mieux

29 avril au 1^{er} octobre 2023 tous les jours, de 9 h à 19 h.

Aoste | Musée archéologique régional | 12, place Roncas



Miró
mallorca

ESBALUARD
MUSEU

mubag

al
art museums

Harvard
Art Museums

ICMCL

vsvalab



© Andrea Zannella

ANDREA ZANNELLA EXPOSÉ À MONZA, VIENNE ET TURIN

par Claudine Brunod

L'artiste Andrea Zannella, piémontain de naissance mais **valdôtain de cœur**, auteur de splendides photographies naturalistes qui sont souvent les protagonistes des couvertures de notre revue Rendez-Vous en Vallée d'Aoste, prend l'avion. L'artiste polyvalent, diplômé de graphisme publicitaire, a débarqué en Vallée d'Aoste pour fuir le chaos de la ville et pouvoir passer le plus de temps possible en plein air, en harmonie avec la création.

Ses sujets sont directement inspirés de **la nature**, et surtout des **animaux** qui peuplent les montagnes de cette petite région alpine. Ils seront présentés lors d'un tour à travers l'Italie et l'Europe, à l'occasion de diverses expositions temporaires collectives. Dernièrement à



© Andrea Zannella

Monza, lors de l'International Art Gallery de Francesca Provetti, le peintre autodidacte se prépare à envoyer, durant l'été – du 2 au 16 juillet – certaines de ses oeuvres à Vienne, pour une exposition collective au Public Artist City Gallery, où il sera possible d'admirer des pièces et créations d'artistes provenant de tout le Vieux Continent.

Depuis l'enfance, Andrea Zannella est attiré par la représentation graphique et le désir de traduire, sur la toile, son monde intérieur et son amour pour la création, en particulier pour les animaux. Son style, en évolution continue, s'inspire indubitablement des très nombreux portraits pris entre les forêts et les pierriers d'altitude, dans le silence de l'hiver et dans la tiède lumière de l'aube ou du crépuscule.

Un art qui exprime toute l'essence de la capacité méditative du **photographe** et, en même temps, la verve créative de l'**artiste** plus citadin et moderne, toujours plus inspiré, ces derniers temps, par les couleurs vives du street art. Ces dernières années, les animaux immortalisés sur la toile sortent en fait totalement des schémas ordinaires et subissent des influences plus abstraites



© Andrea Zannella



© Andrea Zannella

et inspirées d'un monde qui dépasse le quotidien. Nous restons donc dans l'attente de pouvoir admirer les derniers travaux de notre peintre aux multiples facettes, d'ici la fin de l'année probablement, en exposition à Turin, dans la Galleria Malinpena.

Pour en savoir plus sur cet artiste et admirer son travail, vous pouvez visiter sa chaîne YouTube «Andrea Zannella».



© Andrea Zannella



© Karine Aigner, Wildlife Photographer of the Year

LA NATURE OFFRE DES ÉMOTIONS AU FORT DE BARD

Jusqu'au 16 juillet 2023, le principal pôle touristique et culturel de la Vallée d'Aoste présente la 58e édition de l'exposition liée au plus important concours photographique naturaliste au monde: le **Wildlife Photographer of the Year**. L'événement expose les 100 clichés primés dans un nouvel aménagement inédit, qui concerne les salles des canonnières. Les photos sont présentées pour la première fois à l'intérieur de *light panels*, qui les rendent encore plus belles et émouvantes.

Le concours a enregistré quelque 40 000 inscriptions de 93 pays. La photographe américaine Karine Aigner a été la première photographe naturaliste récompensée de l'année pour son extraordinaire image d'une boule bourdonnante d'abeilles cactus.



© Ekaterina Bee, Wildlife Photographer of the Year

Et, **jusqu'au 10 septembre**, le fort présente un autre projet photographique intéressant: **The Best of cycling**. Le concours en est à sa sixième édition. Un aperçu de clichés qui ont pour but de susciter des émotions en valorisant ce patrimoine unique qu'est le cyclisme, dans ses aspects les plus variés. Le vainqueur 2022 a été choisi parmi 163 images proposées par 55 photographes de 14 nationalités différentes: le vainqueur est Luca Bettini, avec un cliché qui immortalise les participants du Giro d'Italia 2022, au cours des premières étapes de la course, en Hongrie.

Sources: Bureau de communication
du Fort de Bard



© Luca Bettini



© Junji Takasago, Wildlife Photographer of the Year



SHOPPING EXCLUSIF AU CŒUR D'AOSTE

I.P.

Saviez-vous qu'au centre historique d'Aoste – aussi appelée la petite «Rome des Alpes» – vous pouvez vivre l'expérience d'une session de shopping d'exception dans un splendide **palais du XVII^e siècle**, qui abrite en son sein des vestiges archéologiques romains?

La mode des Alpes vous attend au numéro 12 de la via De Tillier, dans la fascinante boutique **FB Aurum**, avec des marques prestigieuses, des pièces de vêtements et des accessoires de haute qualité. Trois étages dédiés à l'habillement homme et femme **100% cachemire made in Italy**, réalisé avec du fil de première qualité, à prix d'usine. Des manteaux, des vestes, des cardigans, des pulls, des pantalons, des robes, des couvre-chef, des capes, des écharpes... Le choix est vaste, tant pour les vêtements féminins que masculins.

Les collections sont toujours actuelles, de qualité et d'élégance, pour un look parfait en toute saison. Grâce à sa qualité naturelle et polyvalente, le cachemire est un tissu facile à endosser, même durant les saisons les plus chaudes; il est capable de maintenir une température constante sur notre corps en faisant transpirer la peau.

Dans le show-room prennent aussi place d'autres produits d'excellence comme les **doudounes DUVETICA**: artisanales, chaudes et très douces, réalisées avec



un rembourrage de plumes d'oies grises de la région du Périgord, ou encore des sacs, des accessoires et autres compléments d'ameublement comme des parfums d'ambiance.

Un lieu suggestif et accueillant, mais surtout riche d'histoire. La collection féminine est exposée dans l'élégant étage supérieur, alors que celle masculine est immergée dans les **vestiges archéologiques romains** situés à l'étage inférieur, ce qui transforme votre shopping en une expérience immersive encore plus excitante.

Le magasin FB Aurum peut se targuer d'un personnel qualifié qui vous accompagnera, en vous conseillant dans le choix de vos achats.



FB Aurum Aosta
Via De Tillier, 12 | 11100 Aosta
T. +39.0165.44037
aosta@fbaurum.com
f FB Aurum
i FB Aurum Store Aosta

Horaires
Lundi 10h30/13h00 – 15h30/19h00
Du mardi au vendredi 10h00/13h00 – 15h30/19h00
Samedi 10h00/13h00 – 15h00/19h30



ÉTÉ À ANTEY: POLYPHONIE DE SONS, COULEURS ET PARFUMS

par Claudine Brunod

Avec l'arrivée de la belle saison, la nature se réveille et se teint de mille couleurs et parfums. Les bourgs et les communes de notre région se réveillent aussi en relançant des événements et des activités en vue de l'été, promouvant et valorisant au mieux leurs particularités et leurs spécificités. A **Antey-Saint-André**, petite commune au milieu de la montagne de la Valtournenche, l'arrivée du printemps se fait attendre jusqu'au mois de mai, mais il expose, flamboyant et dynamique, à travers une foire-marché qui ouvre la saison estivale et attire les amateurs de jardinage.

Rendez-vous fixe désormais pour les passionnés de culture florale et d'horticulture, voici une foire-marché à thème: **Fiorantéy – lo martsé di Fior. Dimanche 28 mai**, sur la place avec vue sur le Cervin, vous attendent de nombreux stands d'articles de jardinage, de fleurs en bois et de petits objets artisanaux locaux, street food et, évidemment, de nombreuses plantes et fleurs à acheter pour agrémenter vos jardins, terrasses et balcons. Afin d'enrichir la journée, assistez à l'original **Show cooking** du chef Danilo Salerno qui, au cours de



© Archive Commune Antey-Saint-André

la matinée, vous introduira à la tendance du moment: la cuisine avec des fleurs!

Des fleurs aux Volkswagen, il n'y a qu'un pas! Les cocinelles et la joie contagieuse des collectionneurs de ces automobiles iconiques, symbole d'une génération entière, sont de retour à Antey. Après une pause forcée, les dénommés «fils des fleurs» se rassemblent dans les champs avec leurs engins colorés les **16, 17 et 18 juin**, sous le regard du Cervin, pour l'habituel et tant attendu **Volks'n Roll**. Trois jours riches en rendez-vous musicaux et gastronomiques: street food, stands et concerts couronneront le simple plaisir d'être ensemble et sauront attirer les touristes de passage passionnés et provenant non seulement de toute l'Italie, mais également de l'étranger.

La pelouse sera toujours le théâtre d'un autre grand moment de fête et de partage: les **15 et 16 juillet**, avec **Médiéval Antey**, une fête de style médiéval où redécouvrir d'anciens métiers et traditions, coutumes, boissons et mets. Des spectacles de lanceurs de drapeaux, des attractions à cheval et différentes activités dans le thème seront organisées pour l'occasion. A ne pas manquer, l'original festin médiéval à la lumière des bougies, prévu le samedi 15.

Au sein du dense calendrier de rendez-vous d'Antey, ne manquez pas la traditionnelle et pluriannuelle **Foire de l'artisanat valdôtain de tradition**, troisième manifestation la plus importante de la région après la foire millénaire de Saint-Ours et la foire de Donnas. Le bruit des forgerons et des

divers artisans du bois qui sont à l'œuvre, ainsi que la joie évidente des groupes de musique traditionnelle, accompagneront les visiteurs parmi les rues du petit bourg à la découverte des meilleurs participants aux cours de sculpture et de taille sur bois des écoles d'artisanat de la région. Un moment important célébrant le lien fort qui unit le territoire valdôtain au folklore et aux coutumes. Une occasion idéale pour profiter pleinement non seulement des beautés naturalistes de la région, mais aussi pour saisir le charme de son passé et toutes les couleurs de ses traditions.

Plus d'informations sur
www.anteyturismo.it



© Archive Commune Antey-Saint-André



© Luigi Rupani

TOURSCIENCE PLUS NATURELLEMENT TORGNON



par la rédaction de RV

Immersions conscientes dans la nature sauvage et préservée de Torgnon.

Découvrir les traces des animaux qui vivent dans la forêt, écouter le brame des cerfs dans une zone protégée, immergé dans des paysages enchanteurs et riches en faune et en biodiversité, armé d'un appareil photo, découvrir les changements climatiques en montagne, se promener sur des sentiers plaisants à l'écoute de la nature et découvrir la magie des promenades nocturnes

pour vivre une expérience immersive inédite. Tels sont les ingrédients de l'offre d'**écotourisme scientifique** développé par la **commune de Torgnon** ces dernières années, à destination des familles, des touristes, des écoles et des amateurs d'activités en plein air.

A pied ou à VTT, ces **itinéraires** sont capables de vous faire vivre le territoire de façon plus consciente, accompagnés par des professionnels de la montagne. Le tout grâce au projet Interreg TOURSCIENCE PLUS, réalisé en collaboration transfrontalière avec le Centre de Re-





© Archive Commune de Torgnon

cherches sur les Écosystèmes d'Altitude (CREA), et financé par le programme Interreg Alcotra Francia-Italia 2014-2020 sur la base des fonds européens FESR.

ENTRE BOURGS MAGIQUES ET HISTOIRE

A côté de la magie des forêts et des paysages offerts par la «vallée du soleil», au pied du Cervin – qui pointe son nez çà et là, le long des nombreux itinéraires –, les lieux de fascination historique ne manquent pas, comme le **Musée Petit Monde**, qui renferme un patrimoine historique local de grand intérêt et qui fait la synthèse de la culture alpine, tels que les itinéraires qui mènent à la découverte de lieux-dits serties comme des diamants parmi ces montagnes.

À DEUX ROUES

Pour les passionnés des deux-roues, les tracés que l'on peut parcourir sont adaptés à tous, grâce à la possibilité de profiter de mountain bike à pédales assistées, sans oublier, pour les plus aventureux, une piste d'easy downhill ainsi qu'une piste de pump track gratuite, à Verney.

ŒNOGASTRONOMIE ALPINE ET HOSPITALITÉ FAMILIALE

La meilleure façon de se détendre ensuite, après des journées passées en plein air, c'est de savourer l'œnogastronomie locale et la grande hospitalité familiale que les entreprises du territoire savent offrir à leurs hôtes, dans des structures qui, entre pierre et bois, sont

encerclées par d'extraordinaires coups d'œil sur le paysage environnant, qui laisse toujours tout le monde le souffle coupé. Ne manquez pas l'occasion de vacances uniques en montagne; rendez-vous à Torgnon!

Pour plus d'informations
Office du tourisme de Torgnon
Téléphone: +39 0166.540.433
Email: info@torgnon.net
Dormir et manger: www.torgnon.org
Web: tourscience.torgnon.org



© Moreno Vignolini



TANDEM BIKE E TREKKING EN VALPELLINE

par la rédaction de RV

La Valpelline est l'un de ces lieux que l'on ne se lasse jamais de raconter: vallée aussi enchanteresse que sauvage qui, traversée par le torrent Buthier, comprend les six communes de Roisan, Doues, Valpelline, Ollomont, Oyace et Bionaz, et qui s'étend jusqu'à la frontière suisse. Cet environnement naturel préservé, rude même autrefois, est une référence dans la Vallée d'Aoste pour qui aime la montagne un peu isolée, tranquille, silencieuse, et qui se découvre à «pas lents».

La longue étendue de cette vallée permet de vivre les activités les plus variées: des promenades aux treks plus exigeants, en passant par des parcours à VTT. Pour les alpinistes les plus expérimentés, les possibilités de vivre des expériences en altitude ne manquent pas non plus, puisqu'il est possible de rejoindre les 4000 mètres de la Dent d'Hérens.

C'est dans cet objectif de partager ces lieux magiques à travers une **offre ouverte à tous** qu'est née l'initiative «Tandem bike e trekking», soit la possibilité d'explorer la vallée à VTT, avec assistance au pédalage et à tandem, ou à pied.

Quand? Du 22 au 25 juin 2023. Quatre tandems mountain-bikes seront mis à disposition des personnes en situation de



© Archive Valpelline All Season

des guides naturalistes est prévu. En ce qui concerne l'hébergement, une structure d'accueil située dans la commune de Valpelline (à près de 1000 mètres d'altitude et seulement à 10 km d'Aoste) sera proposée, dans une localisation idéale afin de pouvoir rejoindre facilement les différentes localités.

L'initiative est organisée dans le cadre du projet Valpelline All Season by Naturavalp, financée par le GAL et réalisée par l'association qui a obtenu, l'année dernière, la reconnaissance de l'ONU comme, dans les Alpes, de «promotion de tourisme responsable». Enfin, la Fondazione Silvia Parente et l'association «In 2 de White» de Bologne collaborent sur ce projet.

Pour toutes informations

www.valpellineallseason.it
info@valpellineallseason.it



© Archive Valpelline All Season

handicap visuel, et il sera possible de louer sur place des e-MTB. L'offre sera également ouverte à ceux qui préfèrent marcher et profiter d'un beau trekking à pied; un accompagnement par des maîtres MTB et



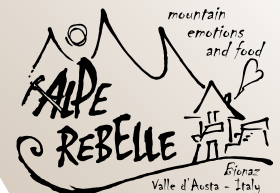
Restaurant de montagne, B&B, alpinisme et lieu de mémoire

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



LA PREMIÈRE PROTECTION COMMENCE PAR L'EXTERIEUR

Nos systèmes de sécurité professionnels sont conçus dans un seul but:
détecter les tentatives d'intrusion pour assurer une sécurité maximale et une
tranquillité absolue

Conception, vente et assistance totale de:



vidéosurveillance



alarme
anti-intrusion



système
anti-incendie

VISITES ET CONSEILS GRATUITS

Baldelli Sicurezza - Rue E. Chanoux 116 - 11027 Saint Vincent - Vallée d'Aoste - Italie
Tel: +39 0166550100 - mail: info@baldellisicurezza.com - www.baldellisicurezza.com

I.P.

Conseils des professionnels de la sécurité: **L'IMPORTANCE DE PROTÉGER LES ESPACES EXTÉRIEURS**

en collaboration avec Giorgio Baldelli

BALDELLI
S I C U R E Z Z A

La protection des espaces extérieurs et des périmètres constitue la première étape pour se défendre contre les tentatives d'intrusion. En tant que professionnels de la sécurité, nous partageons dans cet article les raisons-clés pour lesquelles il est essentiel de protéger les espaces extérieurs, et comment cela peut contribuer à préserver la sécurité et la tranquillité de vos résidences ou établissements d'accueil.

Prévenir les intrusions et les vols

Les espaces extérieurs tels que le jardin et la terrasse sont souvent sujets à des intrusions et des vols. Ces zones offrent des points d'accès potentiels non surveillés à vos biens. Protéger les espaces extérieurs avec des dispositifs de sécurité appropriés tels que des capteurs périmétriques extérieurs et des caméras de surveillance crée une barrière protectrice dissuadant les intrus potentiels et réduisant les risques de vol.

Assurer la sécurité des invités

Si vous gérez un établissement d'accueil, la sécurité des invités est une priorité. Protéger les espaces extérieurs avec des dispositifs de sécurité visibles tels que des caméras de surveillance transmet un message de sécurité et de soin envers vos invités. De plus, la présence de dispositifs de sécurité peut réduire les risques d'incidents ou de dommages à

la propriété pendant le séjour des invités.

Surveillance et réponse rapide

Les espaces extérieurs peuvent dissimuler des activités suspectes ou des comportements indésirables. L'installation de caméras de surveillance permet une surveillance constante de ces zones, permettant de détecter rapidement les comportements anormaux et de prendre des mesures préventives. La capacité de réagir rapidement aux événements indésirables peut prévenir les dommages à la propriété et assurer un environnement sûr pour vous et les autres.

La protection des espaces extérieurs est essentielle pour la sécurité et la tranquillité de vos résidences ou établissements d'accueil. Prévenir les intrusions et les vols, assurer la sécurité des invités et une surveillance rapide ne sont que quelques-unes des raisons pour lesquelles il est important de prendre en compte la protection des espaces extérieurs. En tant que professionnels de la sécurité, nous savons évaluer attentivement les besoins de sécurité et recommander les mesures appropriées pour protéger vos espaces extérieurs. La sécurité est une priorité et investir dans la protection des espaces extérieurs est une étape significative pour préserver vos biens et la tranquillité de tous ceux qui les fréquentent.



L'ARTISANÀ: LES MAGASINS ROUVRENT

Les magasins de L'Artisanà d'Ayas, Cogne et Courmayeur rouvrent leurs portes pour la saison estivale et se préparent à accueillir les locaux et les touristes dans la fraîcheur verte des montagnes valdôtaines, avec un vaste choix de produits d'excellence de l'artisanat local. Il sera ici possible de se perdre et d'apprécier un verre de l'amitié prêt à accueillir un café à la valdôtaine, une planche à découper en bois, une sculpture porteuse d'histoire, une «grolla» élégamment décorée, un bouquet de fleurs en bois, un étui en cuir parfumé ou une dentelle élaborée au fuseau et... tant d'autres choses!



© Archive I.V.A.T.

Deux grandes nouveautés:

- + **L'offre de produits** s'élargit grâce à six autres artisans qui ont décidé de confier leurs créations à L'Artisanà, allant du travail du bois et de la pierre à celui de la céramique et des tissus. Trois d'entre eux sont des hommes particulièrement jeunes – entre 24 et 26 ans –, qui ont décidé de transformer leur passion pour l'artisanat en une véritable profession grâce, aussi, au parcours de conseils et d'accompagnement personnalisé développé par le service ArtigianImpresa de L'Artisanà.
- + Dans les quatre magasins apparaîtra **le nouveau logo**. En effet, L'Artisanà renferme en son sein tant un esprit culturel – doté du MAV - Musée de l'Artisanat Valdôtain de tradition, et qui a comme symbole «lo berdji», le berger – «qu'un» esprit dédié au développement des entreprises artisanales, qui ont besoin d'un symbole distinctif. Le nouveau logo représente les couleurs typiques de la Vallée d'Aoste, l'importance du travail manuel symbolisé par l'accent sur le «è» qui, comme une espèce de copeau ou de coup de pinceau, ramène à un geste autrefois unique qui se présente comme la garantie de la qualité des produits signés de la marque IVAT.

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

L'ARTISANÀ
Aire de développement
des entreprises artisanales
artigianimpresa@lartisana.vda.it
www.lartisana.vda.it
@artigianato_valledaosta

NOUVEAU SITE INTERNET POUR LE PARC NATUREL DU MONT AVIC

Le Parc naturel du Mont Avic se présente avec un nouvel habit online, plus moderne et plus attractif, plus intuitif et plus interactif. La rénovation du site internet, dont la première page s'ouvre avec un panorama sur le Cervin vu depuis le lac Vallette, conserve le contenu de la version précédente, mais propose un visuel capable de faire honneur à tout ce que le parc et les territoires limitrophes offrent pour qui fréquente la région du Mont Avic: des sentiers et des excursions, la faune et la flore, le territoire, les règles de comportement, les bureaux d'information aux visiteurs, les refuges et lieux de ravitaillement, les structures d'accueil et tant d'autres choses encore.

Les **innovations informatiques** du site dédié à la zone protégée – qui se divise entre les vallées de Champdepraz (où le parc est né en 1989) et de Champorcher (où il s'est agrandi en 2003) – permettent une meilleure lecture des informations depuis n'importe quel dispositif (ordinateur ou téléphone portable) et offrent à l'organisme une gestion optimale du flux d'informations. L'amélioration la plus évidente concerne la séparation des aspects informatifs et touristiques, qui prennent place dans la *home page*, facilitant la recherche des informations de la part des utilisateurs ou de la part des institutions. Tout ce qui concerne la transparence administrative de l'organisation du parc est accessible par le biais de la section dédiée, alors que la cartographie, les news, la liste des entreprises comportant la marque de qualité, les structures d'accueil, les guides d'excursions, les itinéraires et les événements sont d'utilisation immédiate.

Le nouveau site internet – <https://montavic.it/> – permet, en outre, de gérer de manière intégrée les informations qui sont divulguées également par le biais des réseaux sociaux, qui sont eux-mêmes suivis par plus de 7000 personnes inscrites sur les divers canaux de communication.

Sources: Bureau de communication
Parc naturel du Mont Avic



UN PETIT GESTE POUR UN GRAND PARADIS

En 2023 aussi, il est possible de dédier votre 5x1000 au soutien du Parc national du Grand-Paradis. Un petit geste qui ne coûte rien, mais qui représente une aide précieuse pour les activités du parc. Pour ces activités de recherche scientifique, cette année, le choix s'est porté sur l'éco-éthologie du **chamois**. Les fonds obtenus contribueront, entre autres, à la poursuite des activités de suivi quant aux espèces présentes et aux glaciers de l'aire protégée, activités accomplies par les gardes forestiers.

Depuis 2018 s'est ajoutée une **nouveauté**: les organismes gestionnaires des zones protégées ont en effet été reconnus comme catégorie spécifique pour recevoir le 5x1000. Pour le parc, cela signifie vraiment beaucoup, parce que non seulement le rôle des aires protégées est ainsi reconnu et apprécié, mais surtout parce que cela démontre à quel point la nécessité de prendre soin de la biodiversité est une conscience toujours plus répandue, et que chacun de nous peut faire beaucoup pour cette cause, même avec un petit geste. Au vu des nouveautés positives, notre objectif est de pouvoir recueillir de nouveaux fonds afin de financer les programmes de recherche liés à la **protection de la biodiversité**, parce que nous pensons que la connaissance est l'outil fondamental pour prendre soin et transmettre cet immense patrimoine naturaliste aux générations futures.

Comment faire pour allouer le 5x1000?

Les modèles pour la déclaration des revenus 730, la certification unique (CU) et les revenus de personnes physiques (par ex. UNICO) contiennent en leur sein un espace dédié au 5 pour 1000. Il suffit d'apposer sa signature dans l'encadré «Enti Gestori delle aree protette» («Organismes gestionnaires des zones protégées») ou «Finanziamento della ricerca scientifica e della università» («Financement de la recherche scientifique et universitaire»), et d'inscrire le numéro d'identification fiscale du parc: 80002210070.

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



© Arch. FGP
Roberta Paccagna

LA PUISSANCE DE L'ÉQUILIBRE, LA NATURE EN CONCOURS

La nature survit grâce à une évolution continue d'événements dynamiques, qui peuvent parfois être contrastés et, d'autres fois, harmonieux. Le **XVII^e concours photographique** organisé par la **Fondation Grand Paradis** demande cette année aux participants de représenter, dans un cliché, cet équilibre instable et parfois précaire.

Le jury sera composé du photographe naturaliste et guide de la nature Enzo Massa Micon, du photographe professionnel Paolo Rey, du photographe naturaliste Giorgio Marcoaldi, du journaliste Davide Jaccod, de la directrice de la Fondation Grand Paradis Luisa Vuillermoz et du président de la Fondation Grand Paradis Corrado Jordan. Seront sujets à l'évaluation non seulement la qualité photographique, mais aussi le titre et les éventuelles descriptions, la créativité, l'originalité et l'efficacité quant à l'interprétation du thème proposé.

Les photos récompensées seront mises en valeur à travers le matériel de communication du Gran Paradiso Film Festival, et les vainqueurs seront primés à Cogne, durant les journées de déroulement de l'événement.

Comment vous inscrire? Pour vous inscrire gratuitement d'ici au 24/05/23, il convient de remplir le formulaire sur le site www.grand-paradis.it et d'envoyer le matériel photographique dans une version haute définition à l'adresse concorso@grand-paradis.it.

Informations sur www.grand-paradis.it et www.gpff.it.



Sources: Bureau de presse
de la Fondation Grand Paradis

© Arch. FGP - Massimo Arcaro

SOLARE GRAPPA

^^ INVECCHIATA ^^



Distillée avec le soleil

La nouvelle grappa Solare est dédiée au soleil, véritable moteur de notre entreprise. En effet, à partir de 2022, notre alambic est entièrement alimenté par des sources d'énergie renouvelables, grâce à l'utilisation de systèmes photovoltaïques. La grappa Solare est élaborée à partir de marc de raisin valdôtain de qualité, vieilli pendant plus de 12 mois dans des fûts de chêne, d'acacia et de cerisier.



Levi
Valle d'Aosta

DISTILLATI

La plus ancienne
distillerie de la
Vallée d'Aoste

grappalevi.it



I.P.

PAOLO GRIFFA AU CAFFÈ NAZIONALE D'AOSTE: UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ÉTOILÉE

par Claudine Brunod

Inauguré durant le mois d'août 2022, le tant attendu nouveau Caffè Nazionale révèle au public une nature polyvalente et multiforme. Ce lieu empreint d'histoire qui, depuis 1886, accompagne le quotidien des habitants d'Aoste, est une étape incontournable de votre visite dans la ville: un joyau suggestif, témoin du passé et, aujourd'hui, entièrement projeté dans l'avenir. Situé sous les arcades qui donnent sur la place Chanoux, cœur de la cité, le **Caffè Nazionale** est un mélange de technologie, de tradition, d'expérimentation et d'expérience. Redessiné et ramené à la vie par la passion et la créativité du **chef étoilé Paolo Griffa**, la salle change complètement de look et se pare de teintes claires, douces et élégantes, tant dans son revêtement architectural que dans son menu. L'espace s'articule en **deux zones** bien distinctes, mais qui sont le fruit d'une idée commune: un style essentiel, l'harmonie des saveurs et des couleurs, une ambitieuse modernité, une attention méticuleuse réservée à la qualité et des révélations créatives.

D'un côté, **le bar**, sous la vaste véranda, parmi les plants

de genévrier de Chine et de houx, halte parfaite pour observer la ville en dégustant de délicieuses spécialités; de l'autre, le restaurant, petite merveille pour les yeux, le mental, l'esprit et les papilles. Dans sa fonction classique de rendez-vous quotidien, le bar propose des petits déjeuners soignés et raffinés: croissants, pains au chocolat et plus de huit variétés de brioches au four fraîches tous les jours, pour assouvir n'importe quel péché de bouche, ainsi qu'un vaste choix de portions individuelles ludiques, colorées et futuristes, fruits du savoir-faire de Paolo Griffa, maître-pâtissier italien.

Quelle que soit l'heure de la journée, le bar est le lieu idéal pour déguster des cafés d'excellence (Specialty coffee), provenant de chaque région du monde et vainqueurs de distinctions prestigieuses. De quoi véritablement dorloter le palais! Dans son habillement plus *trendy* et salonnier, le Caffè Nazionale offre une liste inédite et originale de thés précieux et de tisanes de qualité, idéaux pour un moment de détente. Les plus mondains y trouveront également un large choix de cocktails ainsi



qu'une riche carte de champagnes et de vins sélectionnés avec soin parmi les plus importantes appellations italiennes, françaises et, bien évidemment, locales.

Le **restaurant** propose quant à lui différentes formules de menus, qui souhaitent mettre en lumière les **produits du terroir** en les habillant d'une touche de poésie et d'un *flair* cosmopolite, en codifiant une cuisine valdôtaine raffinée et gastronomique qui tisse des liens étroits entre la tradition et le progrès. A midi comme pour le repas du soir, les solutions proposées par le chef vous accompagneront lors d'une expérience unique et toujours différente. Le **menu à la carte**, concis et dynamique, est le choix tout indiqué pour un repas informel et désinvolte à partager avec ses amis ou ses collègues de travail.

Le **menu dégustation** à cinq plats démontre une cuisine créative ancrée dans la réalité valdôtaine, mais courageusement projetée vers les évolutions technologiques et futuristes de la cuisine moderne. Le menu à sept plats, plus méditatif et profond, quintessence de ce *concept restaurant*, vous fera voyager à travers les **saveurs locales**, soigneusement sélectionnées et choisies personnellement par le chef pour les réélaborer de façon moderne et internationale. L'incomparable signature de Paolo Griffa – l'un des chefs les plus appréciés d'Italie – émerge dans ses plats colorés, ironiques et surprenants par leur aspect et leur goût contemporain et, cependant, toujours soucieux de l'harmonie des saveurs, sans oublier la partie esthétique et chromatique de ce qui est apporté à table.



Le soin du détail et l'amour du Beau se perçoivent à peine on entre pour la première fois dans ce lieu de calme et de sérénité, qui restitue à la ville une partie de son patrimoine. La salle de restaurant est, en fait, un véritable bijou: grâce à une restauration soignée, l'ancienne chapelle décagonale désacralisée a abandonné ses teintes gothiques et a finalement laissé se raviver les tons pastels typiques du Néoclassicisme. Les bleus pâles et les frises de ces intérieurs précieux unis au blanc et aux meubles minimalistes et modernes sont le fruit de l'inspiration créative du jeune chef et sauront conquérir qui franchira le seuil de ce lieu imprégné de beauté.

Avec ce projet qui sort de l'ordinaire et qui est sur toutes les lèvres, Paolo Griffa libère tout son esprit créatif et révèle sa propre propension naturelle à l'équilibre et au Beau, sans jamais oublier d'expérimenter et de mettre en lumière les synergies entre la cuisine et le territoire. Une expérience culinaire à s'accorder au moins une fois dans sa vie pour réveiller tous ses sens.

Paolo Griffa au Caffè Nazionale
Place Emile Chanoux, 9 | 11100 Aosta (AO)
Tél. +39 0165 525356
www.paologriffa.com



I.P.



LA LAITERIE D'ORSIÈRES
AU CŒUR DU PAYS DES REINES

LA LAITERIE D'ORSIÈRES



© Archive Laiterie d'Orsières

par Romy Moret

Découvrez un lieu d'exception au cœur du pays des reines!

Bienvenue au cœur du pays des reines, là où la passion et l'innovation se rejoignent pour vous offrir une expérience incroyable. Laissez-vous emporter par l'ambiance magique de la Laiterie d'Orsières, un lieu extraordinaire où la tradition et la modernité fusionnent pour créer un univers d'exception.

Idéalement située en bordure de l'axe du Grand-Saint-Bernard, La laiterie d'Orsières est un bâtiment exceptionnel aux installations modernes qui abrite la fabrication du fromage sur place, une boutique avec un large assortiment de produits du terroir (nombre d'entre eux portant le label Grand Entremont Le goût des cimes, un signe de reconnaissance, gage d'origine et de qualité), un café-cénotherme, une «Grande salle Espaces Terroir» pour vos réunions, manifestations festives ou workshops

et des visites interactives sur la fabrication du fromage, les reines de la race d'Hérens ou l'histoire paysanne de la région. A quelques encablures de la Vallée d'Aoste, la laiterie vous accueille dans un environnement magique et imaginé pour vous plonger dans une expérience inoubliable.

VISITES INTERACTIVES

Au travers de visites ludiques et dynamiques pour petits et grands, plongez dans l'histoire captivante de la région et découvrez l'élevage passionné de la race de vaches d'Hérens. Laissez-vous fasciner par la fabrication artisanale du fromage, un savoir-faire qui se transmet de génération en génération et qui fait la fierté des 20 producteurs impliqués dans la production de fromage de qualité supérieure. Avec une production annuelle de plus de 26'000 pièces de fromage, la Laiterie d'Orsières est le lieu de prédilection des amoureux de la saveur du terroir.



© Archive Laiterie d'Orsières



© Archive Laiterie d'Orsières



© Archive Laiterie d'Orsières

Découvrez les visites interactives, ludiques et dynamiques, qui raviront petits et grands, et laissez-vous transporter dans un combat de reines grâce à la réalité virtuelle.

Laissez-vous surprendre par les installations modernes, qui permettent à la Laiterie d'Orsières de produire sur place des fromages d'exception.

Vous pourrez même vous immerger dans un combat de reines grâce à la réalité virtuelle! Libres et gratuites, les visites peuvent être idéalement combinées avec une bonne raclette servie 7 jours sur 7 de 6h le matin à 22 h le soir. Vous avez également la possibilité de planifier au préalable une expérience sur mesure en organisant une visite de la laiterie avec fabrication du fromage, puis la visite didactique pour terminer en apothéose par la dégustation d'une bonne raclette ou fondue servie au café ou aux «Espaces terroir».

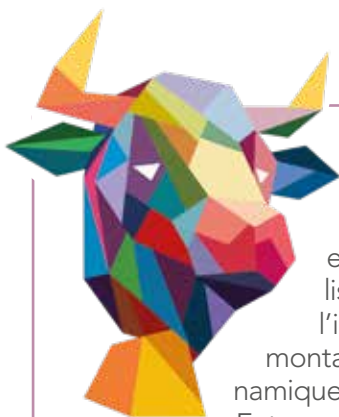
La Laiterie d'Orsières, c'est **bien plus qu'une simple laiterie**. C'est un lieu où les émotions et les sensations sont à leur apogée, un lieu où l'histoire et l'innovation se rencontrent pour vous offrir une expérience inoubliable. Venez découvrir la richesse de la région et l'importance de l'agriculture de montagne à travers une visite à la Laiterie d'Orsières.

EN HÉLICO!

Vous êtes à la recherche d'une expérience unique alliant sport et gastronomie? La Laiterie d'Orsières est le lieu parfait pour vous! Vous pouvez même arriver en hélicoptère grâce à la Société FlySUN pour profiter au maximum de votre journée. Vous allez atterrir à quelques mètres de la laiterie, sans perdre une minute sur le planning de la journée: une idée originale pour associer sport et plaisir de la dégustation en un temps record.

Pour toute information:

flySUN.ch
laiterie-orsieres.ch
grandentremont.ch



La laiterie c'est:

un site agritouristique proposant de nouvelles expériences pour sensibiliser les consommateurs à l'importance des produits de montagne et d'une agriculture dynamique et innovante dans le Grand Entremont.

20 producteurs

1600 mètres carrés

26'000 pièces de fromage produites par an



© Archive Laiterie d'Orsières



BON RACLETTE

Sur présentation de ce bon, une raclette vous est offerte aux «Espaces terroir» de la Laiterie d'Orsières.

Laiterie d'Orsières
Route du Grand Saint-Bernard 3 | 1937 Orsières (CH)



I.P.


ARDITI
• FRATELLI •

**PIEMONTE BARBERA
PASSITO AOC
UNE EXCELLENCE
SUR LES TERRES DU VIN**

Monferrato: terre généreuse d'une extraordinaire richesse naturelle à vocation vitivinicole qui, depuis 2014, a reçu – avec Langhe et Roero – la reconnaissance mondiale du **patrimoine de l'UNESCO**. Un **paysage unique** caractérisé par ses larges étendues de vignes à perte de vue, qui épousent le profil des collines, dessinant une mosaïque de formes et de couleurs. C'est là que, dans le respect de la tradition et de la passion de nombreux producteurs, naissent de **grands vins**.



Dans ce panorama, la **Cantina del Monferrato** se démarque, entreprise historique née en 1950 comme cave coopérative et comptabilisée en 2014 par **Arditi Fratelli**, famille qui a su faire du lien avec le terroir son point fort. L'entreprise a réussi à croître en peu d'années, tant du point de vue qualitatif que quantitatif, et dans la grande fierté de faire connaître et apprécier ses propres vins, à l'étranger également. La Cave du Monferrato offre une large gamme de vins, mais aussi de liqueurs, de grappas et de bières artisanales. Son produit phare est le **Piemonte Barbera Passito AOC**, un vin particulier que peu de personnes produisent dans le Piémont et dans le reste du monde. Vitigno **Barbera 100%** est un vin obtenu à partir de raisins partiellement flétris en caisse et macérés durant dix jours avec des rechanges de cuves automatiques.

A la fin de la fermentation, le vin est affiné à 30% dans des fûts de chêne et à 70% dans des cuves d'acier avant d'être assemblé. A cette maturation suit la stabilisation au froid et la mise en bouteille. Le vin obtenu a une couleur rouge rubis intense, du corps, un goût doux, velouté, et se présente comme liquoreux et épicé au nez. Un vin à l'**identité forte**, un authentique délice, de préférence en accompagnement de desserts et de fromages bleus.

Très exporté à l'étranger – en particulier dans le nord de l'Europe, où il est très apprécié – le Piemonte Barbera Passito AOC est disponible à la fois dans les points de vente de l'entreprise et auprès du magasin en ligne (<https://www.cantinadelmonferrato.it/linea-selezione/prodotto/barbera-passito-piemonte-barbera-passito-doc>).



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.**



© Archive La Clusaz

LES PLATS DE LA TRADITION

par Simonetta Padalino

Parler des plats de **tradition** en **Vallée d'Aoste**, c'est à la fois facile et difficile. Une tradition pauvre mais nourrissante, adaptée pour affronter les longs hivers, parfois plus paysanne que régionale, qui a su rester fidèle à elle-même, devenant tout à la fois contemporaine. Des ingrédients et des recettes traditionnels, mais qui inspirent depuis toujours les chefs de chez nous pour l'élaboration de nouveaux délices.

Parmi les plats traditionnels valdôtains, nous trouvons les soupes avec de l'orge, des châtaignes, du pain sec et du chou vert, des céréales complètes, du gibier, des pommes de terre, du jambon, du Jambon de Bosses AOP, de la charcuterie, du lard d'Arnad AOP, du lait, du beurre et du fromage, la **Fontina AOP** (qui est la reine des produits gastronomiques valdôtains), mais aussi l'autre AOP des fromages: le Fromadzo.

Un des «musts» valdôtains, c'est la **polenta**: un plat savoureux et apprécié en toute saison. Préparé en utilisant

de la farine de maïs naturelle ou traitée, avec beaucoup de beurre et de Fontina AOP, c'est un incontournable des menus des restaurants valdôtains. La polenta traitée est un plat riche qui se suffit à lui-même. Sa version simple, au contraire, est parfaite en accompagnement d'autres ingrédients. On en recueille la sauce, en exaltant la saveur, par exemple en l'accompagnant de plats de viande comme la carbonada. Mais elle peut aussi être une toile blanche sur laquelle créer des associations originales auxquelles on ne s'attend pas, comme avec une escalope de foie gras.

N'oubliez pas les **desserts!** Parmi les **PAT** – Produits Agroalimentaires Traditionnels – nous trouvons ceux-ci: Crèichèn, Flantse, Micóoula, Mécoulén, Mécoula, Pan de Cogne et Piata di Issogne.

Pour accompagner ces friandises, il ne faut pas manquer les **vins AOC** de la Vallée d'Aoste.



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



AREV



AREV

VIANDE VALDÔTAINE

c'est mieux!



La viande de la Vallée d'Aoste est de bonne qualité, car elle provient d'animaux respectés.



arev.it



WILDLIFE PHOTOGRAPHER OF THE YEAR

N NATURAL
HISTORY
MUSEUM

Forte di Bard Valle d'Aosta

21 avril | 16 juillet 2023

fortedibard.it

un projet



Forte di Bard

partenaires institutionnels

 **Fondazione
CRT**



partenaire technique

 **MONTURA**

media partner

