



# RENDEZ-VOUS

EN VALLÉE D'AOSTE

ART, CULTURE, SPORTS  
TRADITIONS, LOISIRS  
CENOGASTRONOMIE

AUTOMNE 2023 

   N° 40 - SEPTEMBRE-OCTOBRE

[www.rendezvous-vda.it](http://www.rendezvous-vda.it)

LE MARCHÉ EUROPÉEN REVIENT À AOSTE

XX<sup>E</sup> FÊTE DU MIEL DE CHÂTILLON

LO PAN NER - LES PAINS DES ALPES

XXI<sup>E</sup> ÉDITION DE MELEVALLÉE À ANTEY

MARCHÉ AU FORT

© Le pont de Lillianes  
Crédits Archives région autonome de la Vallée d'Aoste

LA FABBRICA  
DEL CASHMERE

À PRIX D'USINE

collection  
AUTOMNE/HIVER  
2023-2024

FB AURUM  
S T O R E

RUE DE TILLIER, 12 | AOSTE | TÉL +39 0165 264183 - 44037 | [aosta@fbaurum.com](mailto:aosta@fbaurum.com)





© Un renard dans le Parc national du Grand-Paradis - Crédits Andrea Zannella

«Le printemps est un peintre, l'automne est un sculpteur», disait Ernst Jünger.

Au cours des siècles passés, nombreux sont les auteurs qui ont dédié leurs pensées et leurs vers à l'automne. Une saison souvent associée au caractère éphémère de la vie et à la nostalgie du temps qui passe inexorablement, mais qui invite aussi parfois à des pensées merveilleuses et à la contemplation.

Une chose est sûre, l'automne valdôtain saura toujours nous étonner et nous enchanter, grâce à ses nombreuses foires et manifestations programmées de la fin septembre à la mi-novembre.

C'est aussi une fête pour les yeux des amateurs du «feuillage», le spectacle que les feuilles nous offrent, dans toute la région, de Gressoney au Mont-Blanc, en changeant de couleur et en donnant vie à une palette de rouges, de vert foncés, d'oranges et de marrons au charme exceptionnel.

Bonne lecture et, pourquoi pas, bonne contemplation!

Toujours plus Vallée d'Aoste	1	7	Tramà. Festival d'art contemporain
Le tilleul de saint Ours	2	11	Le Marché Européen revient à Aoste
XXI <sup>e</sup> édition de Mele Vallée à Antey	4	14	XX <sup>e</sup> Fête du miel de Châtillon
Apiculture en Vallée d'Aoste	13	18	Tradition séculaire: la désarpa de Valpelline
Le Parc naturel du Mont Avic élargit ses frontières	5	22	«Fotografare il Parco»
Expositions automnales du bétail	20	31	Lo Pan Ner 2023
Saveurs d'automne au Caffè Nazionale de Paolo Griffa	3	31	Septembre. Le temps des pommes et des foires
Marché au Fort 2023	33		

#### RENDEZ-VOUS EN VALLÉE D'AOSTE

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

#### ÉDITION - PUBLICITÉ

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

#### DIRECTION

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

#### RÉDACTION

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

Imprimerie Berrino Printer Srl | société Benefit

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

   **Rendez-Vous en Vallée d'Aoste**



Scannez le QR Code  
et obtenez  
un abonnement  
numérique gratuit  
à Rendez-Vous

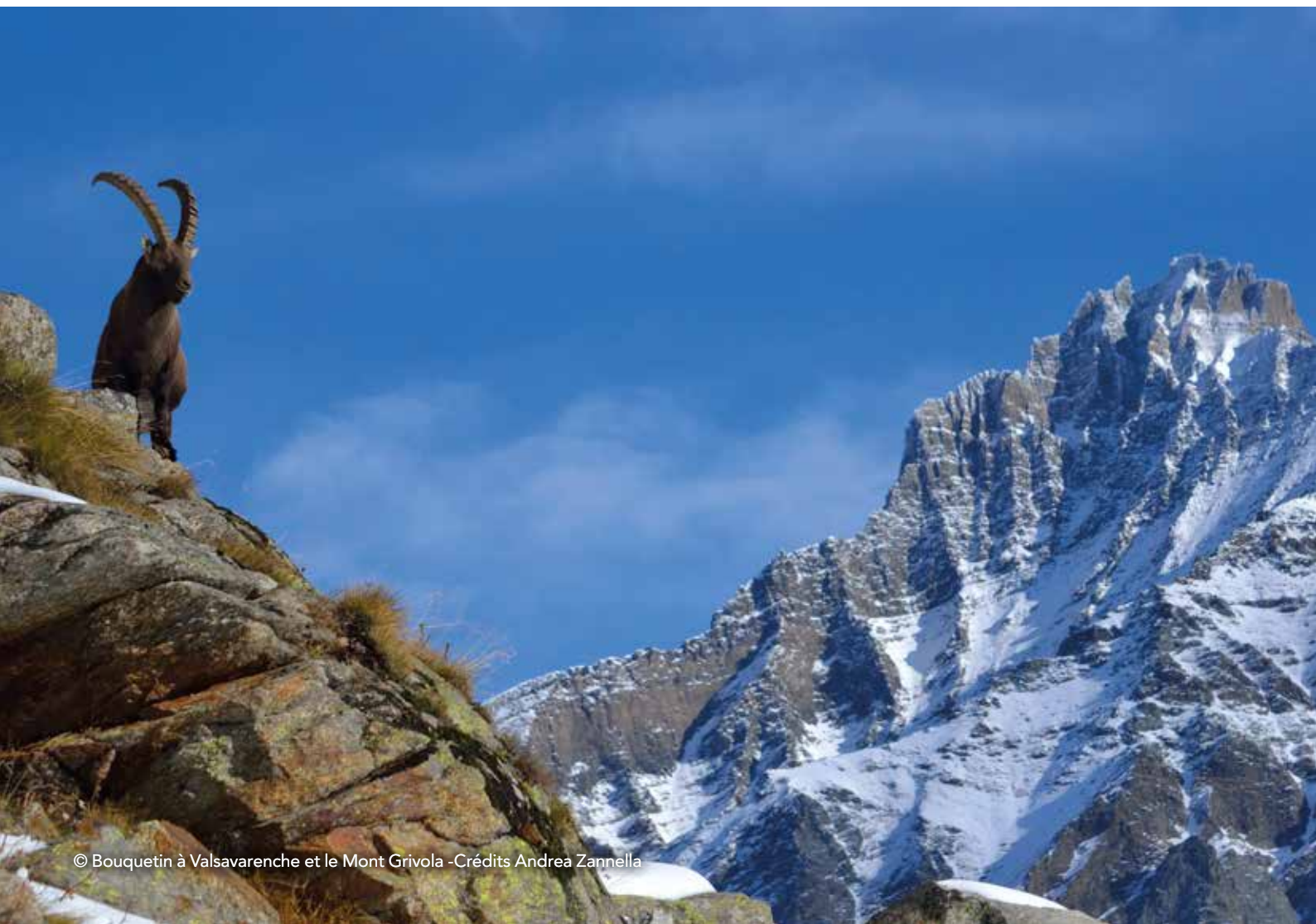


# TOUJOURS PLUS VALLÉE D'AOSTE

par **turismOK**  
MANAGEMENT & MARKETING

Encore un été aux chiffres positifs qui confirme l'intérêt croissant du public pour la **montagne**. Le tourisme estival de la Vallée d'Aoste est en constante évolution et dépasse même les niveaux pré-Covid tant en ce qui concerne le nombre total de touristes que pour le nombre de nuitées. 109 877 arrivées ont été enregistrées en juin (+13 % par rapport à 2022) et 229 743 en juillet (+8 % par rapport à 2022), tandis que le nombre de nuitées passées dans notre région a augmenté par rapport à l'année dernière de +8 % en juin et de +6 % en juillet. Cette augmentation s'accompagne d'une hausse sensible du nombre de touristes étrangers, tant au mois de juin (+25 % par rapport à 2022) qu'au mois de juillet (+19 % par rapport à l'année précédente).

En ce qui concerne les **touristes italiens**, la Lombardie confirme sa place de première région d'origine des touristes qui visitent la Vallée d'Aoste, suivie du Piémont (qui enregistre toutefois une baisse de 8 % en juin et de 1 % en juillet par rapport à 2022); la troisième place du podium est occupée par la Ligurie, suivie de près par l'Émilie-Romagne (en nette augmentation).





© Le lac Arpy  
Crédits Andrea  
Zannella

En ce qui concerne les **touristes étrangers**, la France est en tête sur le marché valdôtain avec un nombre de présences représentant 23 % du total. Parmi les marchés étrangers suivent les Pays-Bas (7 % en juin et 13 % en juillet), la Suisse (11 % en juin et 10 % en juillet) et

l'Allemagne (11 % en juin et 8 % en juillet). Par rapport à 2019, la quasi-totalité des domaines touristiques est en augmentation, en particulier le Mont Rose qui enregistre près de 20 % du total des visites.



**AYMAVILLES**  
**VERRÈS**  
**MARTIGNY**



VISITEZ NOTRE  
**SHOWROOM**  
AUSSI EN LIGNE  
**jerusel.it**



**FOIRE DU  
VALAIS  
2023**

Venez nous rendre visite  
**Stand n. 1109**  
Halle 11-18 (CERM 1)

# CIDAC LE BON GOÛT ITALIEN DEPUIS TOUJOURS



10 000 m<sup>2</sup> - plus de 70 000 produits - 43 caisses,  
plus de 1000 produits toujours en promotion

Ipermercato GROS CIDAC s.r.l.  
Aosta (Italie) - 4, Rue Paravera - [www.groscidac.eu](http://www.groscidac.eu)

  
**CIDAC**  
PLUS DE CHOIX



© Archive Commune d'Aoste

## TRAMÀ. FESTIVAL D'ART CONTEMPORAIN

Fêtant sa seconde édition, le projet artistique «Tramà», promu par «Paratissima» et réalisé avec le soutien et le parrainage de la municipalité d'Aoste et de plusieurs partenaires privés, exposera, à partir du 30 septembre, les œuvres de **25 artistes** dans le marché couvert historique d'Aoste, autrefois destiné à l'échange de marchandises, mais aussi et surtout ancien lieu de rencontres et de relations.

L'originalité de «Tramà» est d'occuper temporairement des espaces non utilisés, significatifs pour l'histoire de

la ville, des lieux non conventionnels puisque que non directement destinés à une finalité artistique ou culturelle en général.

La seconde édition a pour thématique centrale la **«Coexistence»**, le fait d'exister avec les autres, la capacité et la nécessité d'exister dans un rapport de présence simultanée qui peut avoir des formes harmonieuses (cohabitation, mixité) ou se manifester dans des structures déchirantes et conflictuelles.

Le festival s'enrichira de plusieurs ateliers dédiés aux enfants, aux jeunes, aux familles et aux collèges et lycées du territoire, ainsi que de deux projets spéciaux, dont un dédié au quartier historique de Cogne.

Cette année également, les jeunes volontaires du Fonds italien pour l'environnement (FAI) d'Aoste relateront les œuvres exposées mercredi 4 et jeudi 5 octobre. Par la suite, chaque jour sera l'occasion d'une dégustation et d'une explication par deux entreprises viticoles. Le festival «Tramà» **s'achèvera le 8 octobre.**

Infos et contacts: <https://www.paratissima.it/trama-festival-darte-contemporanea-2023/>.



© Archive Commune d'Aoste

Source: Bureau de presse de la Commune d'Aoste



**TROSSELLO**  
GIOIELLERIE DAL 1897

*Les bijoux les plus élégants  
pour sublimer la beauté des femmes.*



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

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

**DESIGUAL**  
FW23

DESIGNED BY  
**M. CHRISTIAN LACROIX**



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





© Le tilleul et le clocher de Saint-Ours - Crédits Archives région autonome de la Vallée d'Aoste

## LE TILLEUL DE SAINT OURS

par Simonetta Padalino

Dans le centre historique de la ville d'**Aoste**, l'arbre qui se dresse sur la petite place du bourg de Saint-Ours, et qui se trouve face à la collégiale homonyme, est majestueux et imposant. Ce n'est pas un arbre ordinaire. Le **tilleul** – plus précisément *Tiglio Nostrano*, *Tilia platyphyllos* – a été déclaré **monument national** en 1924.

Comme en attestent certains documents historiques, il fut planté entre 1530 et 1550. Il a donc l'âge vénérable de presque 500 ans, et l'on suppose qu'il remplaçait un orme, lui aussi très ancien, qui avait été abattu par des vents violents. La **légende** veut que ce fut **saint Ours** lui-même qui planta cet arbre séculaire, et l'on raconte, en outre, que sous ce tilleul se réunissait le Conseil des anciens, afin de régler les différends des

habitants de toute la Vallée d'Aoste.

Ce tilleul, qui a une circonférence de plus de 4,61 m, un diamètre de près de 147 cm et une hauteur de plus de 14,50 mètres, entre dans la catégorie des plantes monumentales protégées par une loi régionale qui préserve les arbres rares, anciens et de valeur. Dans la Vallée d'Aoste, on en compte plus de 100, de 56 espèces différentes. En 1951, le tilleul a été touché par un violent orage qui l'a éventré. La cavité est encore visible aujourd'hui. Il subit ensuite aussi d'autres incidents, comme la taille de certaines racines qui l'ont mis en péril. L'arbre a résisté et a ainsi continué à vivre et à **fleurir**, récompensant chaque année les Valdôtains et les touristes de sa beauté.

con il patrocinio di



in collaborazione con



CAMERA VALDOSTANA  
CHAMBRE VALDÔTAINE



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
REGIONE VALLE D'AOSTA



BCC  
VALDOSTANA  
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



Federazione Italiana  
Venditori Ambulanti

# MERCATO EUROPEO AOSTA (IT) MARCHÉ EUROPÉEN

**29, 30 SEPTEMBRE - 1 OCT.**

**P.ZZA NARBONNE - P.ZZA PLOUVE  
VIA TORINO - VIA GARIBALDI**

**TOUS LES JOURS DE 9H À 24H**

**UN VOYAGE À TRAVERS L'ARTISANAT, LES PRODUITS TYPIQUES ET LE STREET FOOD  
POUR DÉCOUVRIR LES COULEURS, LES SAVEURS ET LES ARÔMES DE  
L'EUROPE ET DES ALPES, AVEC EXPOSANTS DE PLUS DE 30 PAYS**

**SUIVEZ-NOUS SUR**

[www.mercatieuropei.com](http://www.mercatieuropei.com)



@mercatieuropei.fiva



@mercatieuropeifiva



**MERCATI  
EUROPEI**  
FIVA CONFCOMMERCIO

*scopri sul sito il nostro impegno per la sostenibilità ambientale*



© Marché Européen Aosta 2022  
Crédits Archives ConfCommercio Valle d'Aosta

# LE MARCHÉ EUROPÉEN REVIENT À AOSTE

par la rédaction de RV

Après le grand succès de la première édition, en 2022, le **Marché Européen du Commerce Itinérant** revient en Vallée d'Aoste, du **vendredi 29 septembre au dimanche 1er octobre 2023**. Trois journées sous le signe des goûts et des saveurs, un voyage fascinant à travers l'artisanat, la street food et les produits typiques, les articles pour la maison et le bien-être, avec des exposants provenant de plus de 30 pays.

Où? A Aoste, sur la Piazza Plouve et sur la via Torino, de 9h00 à 23h00. Les Marchés Européens de Fiva Confcommercio sont nés en 2001, dans le sillage du succès rencontré par ces manifestations dans d'autres

pays communautaires, et s'avèrent de véritables marchés-expositions à haute valeur ajoutée.

Leur **principale force** réside dans la contribution opérationnelle qui provient des commerces locaux et internationaux du monde entier: un marché européen prend en fait forme grâce à la coopération de la Fédération nationale et des associations territoriales du commerce ambulante, de la Chambre du commerce, des organismes locaux communaux ou régionaux et de l'union européenne du commerce ambulante.

Grâce à cette capacité de «travailler en système», les marchés européens débarquent sur les places et dans les rues des villes qui, durant un week-end entier, deviennent internationales et représentent une prestigieuse vitrine pour les localités qui les accueillent. Sous le profil de la technologie commerciale, il y a toujours cette recherche d'un bon équilibre entre les comptoirs alimentaires (entreprises de «street food») et ceux du secteur non alimentaire. Et c'est grâce à cette **variété** que le Mercato Europeo se concrétise



© Marché Européen Aosta 2022  
Crédits Archives ConfCommercio Valle d'Aosta



© Marché Européen Aosta 2022  
Crédits Archives ConfCommercio Valle d'Aosta

dans un kaléidoscope de formes, de parfums, de saveurs, qui rappellent les atmosphères européennes dans leur diversité, mais aussi dans leurs similitudes. Une manifestation dont le but originel est de faire se rencontrer les gens, tout en contribuant à toutes les incidences du processus d'**intégration européenne**.

Grâce à la sélection préalable des opérateurs, le **niveau qualitatif** des comptoirs est élevé. Tout cela fait des Marchés Européens un événement attendu des visiteurs, des exploitants étrangers, des établissements fixes et des acteurs du tourisme. **Les Marchés Européens ont également lieu en cas de mauvais temps**, sauf situations extrêmes où la météo force l'annulation de l'événement.

Mercati Europei FIVA Confcommercio: de nombreux visages pour un marché unique!



# SHOPPING D'AUTOMNE À AOSTE

I.P.

Fêtez l'arrivée de l'automne en vous offrant les couleurs intenses de la Vallée d'Aoste, une tasse de chocolat chaud et une session de shopping d'exception dans le centre historique d'Aoste, au cœur d'un lieu fascinant, où la mode des Alpes vous attend.

Dans un **palais du XVIIe siècle**, où sont conservés des vestiges archéologiques romains, au numéro 12 de la via De Tillier, la boutique FB Aurum propose un mélange extraordinaire entre pièces d'habillement et d'histoire prestigieuses, donnant vie à un lieu expérimental unique en son genre.

Trois étages dédiés aux vêtements homme et femme 100% cachemire made in Italy, réalisés avec du fil de première qualité, vendus à prix d'usine. Le choix est vaste, tant pour l'habillement féminin que pour celui masculin: manteaux, vestes, cardigans, pulls, pantalons, robes, capes, couvre-chef, écharpes, chapeaux... Des collections toujours d'actualité, de qualité et d'élégance, qui garantissent un look parfait quelle que soit la saison.

Pourquoi le cachemire? Parce que, grâce à sa fibre naturelle, sa qualité et sa nature versatile, c'est un tissu parfait à endosser toute l'année; il est capable de maintenir une température constante du corps, en faisant transpirer la peau.





Dans le show-room prennent aussi place d'autres produits d'excellence, comme les doudounes de la célèbre marque italienne DUVETICA. Des vestes artisanales, chaudes et particulièrement douces, réalisées à partir d'un rembourrage de plumes d'oies grises originaires de la région du Périgord... mais aussi des sacs, accessoires et éléments d'ameublement, comme des parfums d'ambiance.

L'offre féminine est présentée dans l'élégant

étage supérieur, alors que celle masculine est immergée au cœur des **vestiges archéologiques romains** situés à l'étage inférieur, ce qui transforme votre session d'achats en une expérience immersive encore plus enthousiasmante.

Un personnel qualifié vous accompagnera et vous conseillera dans le choix de vos acquisitions, à travers une atmosphère suggestive, accueillante et riche d'histoire, qui saura vous emballer à 360 degrés.



### Horaires



Lundi 10h30/13h00 – 15h30/19h30

Du mardi au samedi 10h00/13h00 – 15h30/19h30

### FB Aurum Aosta

Rue De Tillier, 12 | 11100 Aoste

Tél. +39.0165.44037 | aosta@fbaurum.com

 FB Aurum |  FB Aurum Store Aosta





© Archives Commune de Antey-Saint-André

# LES POMMES DE LA VALLÉE D'AOSTE AU CŒUR DE L'ATTENTION À ANTEY

par Claudine Brunod

Des taches de couleur, des tonalités vives de rouge, de jaune et de vert, apportent de la gaieté et de l'animation au vieux bourg d'Antey-Saint-André pour la **XXI<sup>e</sup> édition de MeleVallée**. Depuis plus de vingt ans, le charmant petit village de la Valtournenche consacre un week-end entier à ce fruit, symbole de puissance, de richesse et de séduction.

Il s'agit d'une véritable fête en l'honneur de cette sphère croquante et juteuse si courante dans la mythologie, dans les fables et dans la religion; une fête qui célèbre le fruit, sa bonté et ses vertus. Pomme de la discorde qui généra la guerre de Troie, fruit défen-

du qui poussa Dieu à chasser Adam et Ève du paradis terrestre, met empoisonné offert à Blanche Neige... la pomme semble être au centre de nombreux épisodes fondamentaux de l'imaginaire collectif. Mais pour les peuples du Nord, la pomme représente aussi le fruit de l'immortalité: un **fruit aux nombreuses propriétés bénéfiques**, comme le dit le proverbe populaire: «Une pomme par jour éloigne le médecin».

Comme le veut désormais la tradition à Antey-Saint-André, le rendez-vous automnal très attendu du **deuxième week-end d'octobre, les samedi 7 et dimanche 8**, sera une excellente occasion de faire le



plein de cagettes remplies de pommes de la Vallée d'Aoste et de produits à base de pommes, à la recherche du goût, de la qualité et de la santé. Les délicieuses variétés **produites localement**, comme la classique Golden, la traditionnelle Reinette autochtone, ou les dernières tendances comme la Pink Lady, remplissent les étals des producteurs locaux qui, aux côtés de leurs produits, sauront aussi vous raconter avec passion les secrets de la culture de ce fruit et ses innombrables caractéristiques nutritives, démontrées également par la science.

Comme chaque année, cette fête traditionnelle sera accompagnée, près de la mairie, par les stands des **deux villages jumelés** avec le village d'Antey-Saint-André, qui présenteront leurs produits: **Les Mathes - La Palmyre**, village français de la côte atlantique, avec des huîtres et du pineau et, **Sant'Andrea Apostolo dello Ionio**, en Calabre, avec de la 'nduja, de la charcuterie et des fromages calabrais.

En plus des étals d'exposition, des stands de dégustation, de présentation et de vente des nombreuses variétés de pommes, de produits dérivés et d'autres produits d'excellence

valdôtains, la manifestation prévoit, comme d'habitude, des **ateliers thématiques et des activités dédiées aux enfants**, des moments de musique et des conférences. Pendant la journée de samedi, à 17h30, la pomme sera la vedette d'une **démonstration de cuisine** qui mettra en valeur quelques-unes des innombrables possibilités de cuisiner ce fruit si éclectique. Laissez-vous tenter: la pomme se décline en une multitude de recettes et dans de nombreux autres produits! Vinaigre, compote, tartes et gâteaux, chips, beignets et tant d'autres délices qui vous attendent à Antey, à l'ombre du mont Cervin, pour célébrer un fruit sain, goûteux et indémontable.

Scannez le QR code et téléchargez le programme complet de la manifestation.



Pour plus d'informations  
[www.anteyturismo.it](http://www.anteyturismo.it)  
[www.lovevda.it](http://www.lovevda.it)





## Sagra del Miele e dei suoi derivati

© Archives Commune de Châtillon - Virginia Neyroz

## XX<sup>E</sup> FÊTE DU MIEL DE CHÂTILLON

par Stefania Marchiano

À la quête du miel, en automne, dans les ruelles d'un village historique... il n'y a rien de plus doux que l'on puisse faire la dernière semaine d'octobre dans la Vallée d'Aoste.

Cette année aussi, le précieux nectar valdôtain sera, comme le veut la tradition, sous le feu des projecteurs les **28 et 29 octobre 2023**, dans le vieux bourg de **Châtillon**, célébrant un moment important: son vingtième anniversaire. Pour l'occasion, le centre historique du village se transforme en un joyeux essaim **d'étals et de vitrines** où **déguster et acheter des miels** directement aux producteurs.

A cela s'ajoutent plusieurs manifestations collatérales: des expositions d'anciens outils d'apiculture (le musée du miel se trouve dans la petite salle du rez-de-chaussée du Salon Don Paolo Chasseur, au 11 via Chanoux), démonstrations de cuisine, dîners à thème et dégustations de miels lauréats du concours.

Année après année, Châtillon rassemble sa position de



© Archives Commune de Châtillon - Virginia Neyroz





© Archives Commune de Châtillon - Virginia Neyroz

**capitale valdôtaine du miel.** Les producteurs de toute la région y exposent, vendent et racontent les différents types de miel, du miel de fleurs classique aux miels plus particuliers, comme celui de pissenlit, de châtaignier et de rhododendron, et proposent également des spécialités gourmandes ainsi que de nombreux objets artisanaux thématiques. S'il est un produit où l'intervention de l'homme se contente de quelques manipulations indispensables, c'est bien le **miel valdôtain**, travaillé à

l'ancienne, sans aucun traitement thermique risquant d'en compromettre les propriétés organoleptiques.

Organisée par la municipalité, en collaboration avec la direction régionale de l'agriculture et des ressources naturelles et l'association Consortium apicole de la Vallée d'Aoste, la manifestation attire chaque année des milliers de visiteurs et coïncide avec la remise des prix du **concours des miels de la Vallée d'Aoste** qui, cette année, fête sa 29<sup>e</sup> édition. Les meilleurs producteurs reçoivent la reconnaissance inhérente à la catégorie pour laquelle ils ont concouru: du miel de fleurs clair ou de celui de fleurs de montagne. La **protection du produit** est, quant à elle, confiée au consortium apicole de la Vallée d'Aoste, tandis que la commercialisation est gérée directement par les apiculteurs et la coopérative Miel du Val d'Aoste.

Cette fête clôt le programme annuel des rendez-vous italiens dédiés au nectar sucré, et propose diverses activités à l'intention des adultes et des plus petits: **visites guidées** à la découverte de la vie des abeilles, et **rendez-vous culturels** avec la lecture d'histoires et de poésies sur le miel.

Scannez le QR code et téléchargez l'affiche et le programme complet de la manifestation.



SCAN ME

**Pour plus d'informations**  
Commune de Châtillon (AO)  
Tél. +39 0166 560627  
[www.comune.chatillon.ao.it](http://www.comune.chatillon.ao.it)



© Archives Commune de Châtillon - Virginia Neyroz

# APICULTURE EN VALLÉE D'AOSTE

par Claudine Brunod

*Le monde florissant de l'apiculture de la Vallée d'Aoste, garantie de variété et de qualité.*

Juste au moment où la nature semble s'arrêter pour un instant de répit après un long été de productivité, **les abeilles, ouvrières infatigables**, nous offrent leur nectar le plus précieux: **le miel**. Cette année toutefois, leur mission a été plutôt difficile. En effet, selon l'observatoire national du miel, l'année 2023 a été marquée, dans toute l'Italie et dans la Vallée d'Aoste, par une baisse de production printanière plutôt importante, due à un printemps plus froid et pluvieux que d'habitude. Ces conditions climatiques exceptionnelles, qui ont entraîné une altération importante des rythmes naturels des ruches, ont inévitablement impacté la production totale de miel et en particulier du miel de pissenlit. Heureusement, à partir des dix premiers jours de juin, la situation s'est nettement améliorée et l'été a connu une évolution plus positive, en particulier à la montagne.



Avec près de **8500 ruches**, la Vallée d'Aoste peut ainsi se vanter d'une production qui, malgré l'évolution de la saison et les préoccupations climatiques, reste variée et d'une qualité exceptionnelle. Le **miel de fleurs de la Vallée d'Aoste**, issu d'un nectar produit à partir de plusieurs espèces végétales, est le roi de la production locale; jamais homologué, toujours unique et particulier, ce miel est étroitement lié à la zone de production, comme le sont les différents miels des diverses espèces végétales.

C'est précisément cette diversité et cette variété de miels qui seront au cœur du **29<sup>e</sup> concours des miels de la Vallée d'Aoste**, organisé chaque année par la direction de l'agriculture et des ressources naturelles, en collaboration avec le consortium apicole de la Vallée d'Aoste, dans le cadre de la **XX<sup>e</sup> Fête du miel de Châtillon**. Cette manifestation célèbre



© Consortium apicole de la Vallée d'Aoste

le monde de l'apiculture et sensibilise en même temps l'importance du travail que les ouvrières de la nature réalisent pour la biodiversité et la préservation de notre territoire.

C'est aussi un moment de rassemblement important pendant lequel le consortium apicole de la Vallée d'Aoste illustre le travail accompli et promeut ses initiatives et activités futures.

Toujours dynamique et proactif, le consortium apicole de la Vallée d'Aoste a prévu, pour l'année à venir, plusieurs cours de découverte de cet univers fascinant: un **cours d'apiculture de base** démarrera dès le printemps, pour attirer de nouveaux passionnés vers cette pratique. Viendront ensuite **un cours de perfectionnement** de premier niveau, portant sur les analyses sensorielles du miel, et un **cours d'élevage des reines**.

Toujours prêt à moderniser les méthodes et à impliquer ses nombreux membres, le consortium organise également différents **moments d'approfondissements**, en s'appuyant sur la collaboration d'experts italiens et étrangers.

Qu'il soit de rhododendron, de tilleul, de châtaignier ou de fleurs, le miel produit dans la Vallée d'Aoste est d'une qualité inégalable et le consortium, grâce notamment à sa collaboration soutenue avec la direction de l'agriculture et des ressources naturelles, promeut et valorise cette excellence à travers de **nombreux rendez-vous gourmands**, où l'on peut apprendre à connaître et déguster ce nectar divin!

---

Plus d'informations  
<https://www.apivda.it/>



© Archive Grand Hôtel Billia

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

Autre fleuron l'hôtel, 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 extérieure chauffée est également à disposition.

Dans cet hôtel, la **gastronomie** est au premier plan pour que l'expérience culinaire procure une émotion inoubliable. L'établissement 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 dans l'aile la plus récente 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.



© La gastronomie - Archive Grand Hôtel Billia

**Grand Hôtel Billia**  
Viale Piemonte, 72  
11027 Saint-Vincent (Ao)  
[www.billia.it](http://www.billia.it)  
Tél. +39 0166 5231  
Email: [reception.billia@svrc.it](mailto:reception.billia@svrc.it)



© Le Spa - Archive Grand Hôtel Billia

# TRADITION SÉCULAIRE: LA DÉSARPA DE VALPELLINE

par Stefania Marchiano

Une **tradition** qui se perpétue de génération en génération, mais qui est aussi une très belle fête appréciée de tous: la descente en direction de la vallée par les vaches, après l'été passé à l'alpage. Un **cortège** suggestif, mais aussi un moment fondamental pour la communauté de la Valpelline qui, entre la fin septembre et le début du mois d'octobre, célèbre de cette manière le dur labeur et la fatigue de ses éleveurs.

Participez vous aussi à cet important événement, et découvrez pourquoi la coiffe des vaches est embellie de merveilleux «**bosquets**» aux couleurs vives. Laissez-vous transporter par les cloches dans une autre dimension, aussi authentique que sincère, comme celle de la Valpelline.

La nature décide du temps; l'homme interprète le désir des animaux et redescend avec eux dans la vallée, en accompagnant le **cortège en fête** le long des rues, rendez-vous qui se transmet de génération en génération. Ce sont les vaches qui donnent le



«Pour notre famille, le changement des cloches et la Désarpa ne font pas seulement partie du travail; c'est une tradition qui se répète depuis trente ans, avec le même dévouement et la même passion, et ce malgré les difficultés auxquelles se heurte qui fait ce métier de nos jours.»

(Angelo et Alain Letey,  
Valpelline)



© Valpelline All Season



© Valpelline All Season

rythme et qui marquent les moments de cet **événement unique**, qui se répète depuis des siècles, mais qui n'est jamais le même.

Vous pouvez **découvrir les dates**, les événements et les manifestations organisés toute l'année dans la merveilleuse Valpelline en visitant le site officiel [www.valpellineallseason.it](http://www.valpellineallseason.it) ou en suivant les pages Facebook @valpellineallseason et Instagram @valpelline\_all\_season

Valpelline signifie le bien-être, la gastronomie, la détente et la découverte d'un territoire riche de traditions et d'histoire. L'initiative **Valpelline All Season** a été réalisée avec le soutien de l'Union européenne, à travers le fonds FEARS (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale – fonds européen agricole pour le développement rural).



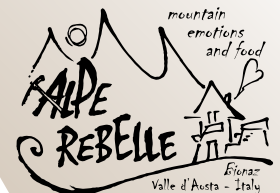
### Restaurant de montagne, B&B, alpinisme et lieu de mémoire

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



## ÉTÉ FRUCTUEUX POUR L'ARTISANÀ

L'artisanat valdôtain prouve encore une fois qu'il est très apprécié par les touristes durant la saison estivale. Non seulement la Foire d'été a enregistré, cette année encore, une affluence importante, mais le réseau commercial de L'Artisanà, institution régionale qui promeut et valorise l'artisanat, achève, lui aussi, la saison sur des mois très fructueux.

Les **quatre enseignes de L'Artisanà** ont accueilli des touristes curieux de connaître les produits et de se faire conter l'histoire des objets traditionnels, sans manquer la possibilité de réviser la recette pour préparer ensuite un délicieux café à la valdôtaine.

Les magasins d'**Ayas, Cogne** et **Courmayeur** se sont mis en relation non seulement avec les visiteurs italiens et étrangers, mais aussi avec les clients fidèles. L'enseigne d'**Aoste** a ainsi ouvert ses portes non seulement aux voyageurs, mais aussi à un nombre croissant de clients valdôtains qui recherchent, auprès de L'Artisanà, des objets artisanaux de haute qualité pour célébrer des occasions et des situations singulières.

Les «**corner**» de L'Artisanà, points de vente hébergés à l'intérieur d'autres établissements commerciaux, peuvent eux aussi se considérer satisfaits au

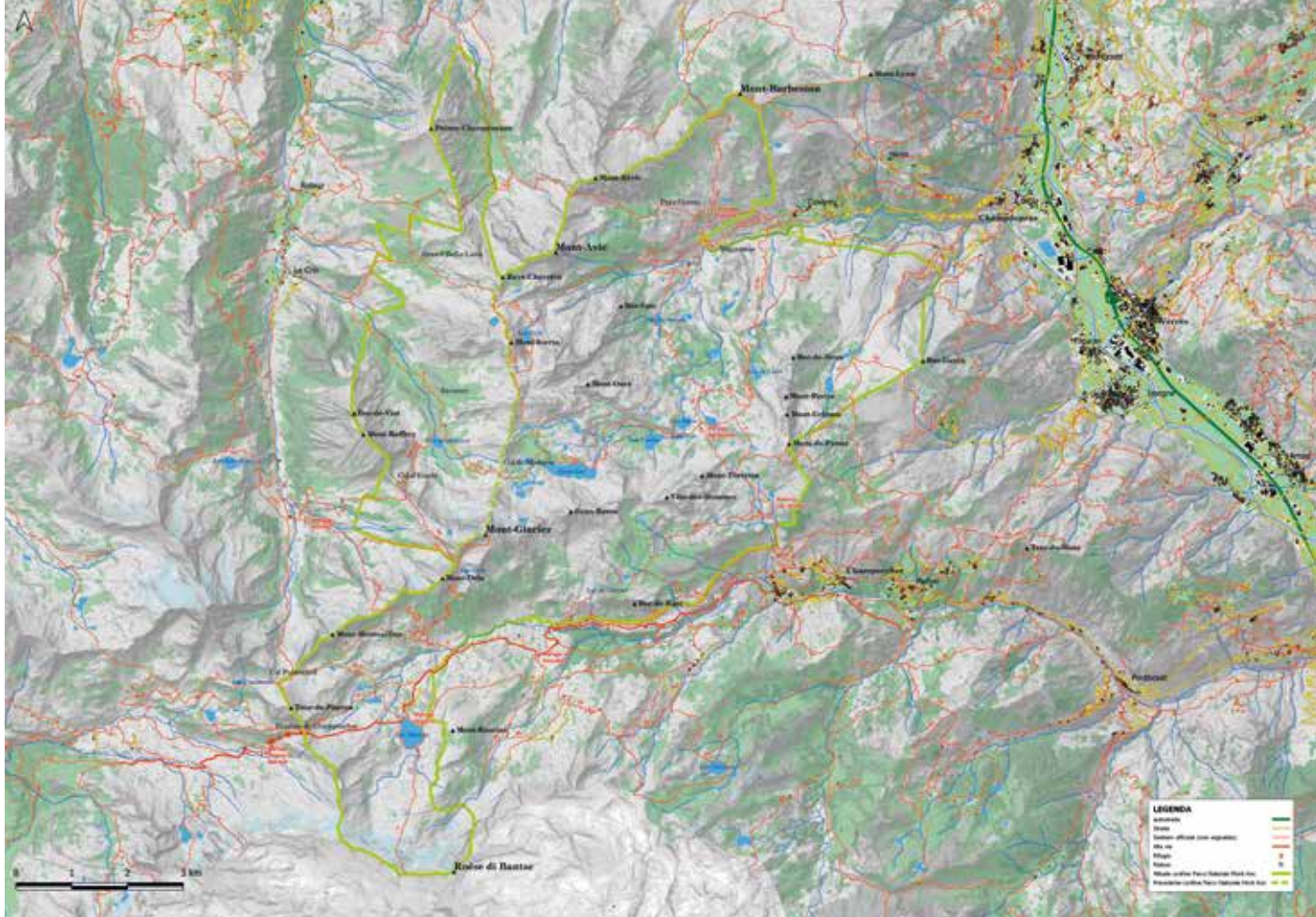
regard de la tendance de la saison. Les produits conservés dans leurs espaces, comme pour les magasins – des objets en bois, pierre ollaire, fer forgé, céramique, produits textiles et en cuir – qui sont le fruit de la tradition millénaire de la Vallée d'Aoste, sont toujours très appréciés.

Enfin, le mois d'août a vu naître le **nouveau corner Alpine Chic à Torgnon**, ancienne commune immergée dans les pâturages verts et les vastes pinèdes. Peut-être manquait-il un magasin adapté pour prendre soin des excellences de l'artisanat traditionnel dans un lieu aussi magique?

*Sources: Bureau de communication de l'I.V.A.T.*

**L'ARTISANÀ**  
**Area Sviluppo Imprese Artigiane**  
artigianimpresa@lartisana.vda.it  
www.lartisana.vda.it  
@eartigianato\_valledaosta





© Les nouvelles frontières du parc - Crédits Archive Parc naturel du Mont Avic

# LE PARC NATUREL DU MONT AVIC ÉLARGIT SES FRONTIÈRES

par Daniele Stellin, directeur du Parc naturel du Mont Avic

Le Parc naturel du Mont Avic, **premier parc naturel valdôtain**, a été institué en octobre 1989, afin de conserver les ressources naturelles présentes dans la haute vallée du torrent Chalamy (commune de Champdepraz), caractérisée par des aspects paysagers extrêmement suggestifs et par des environnements modifiés de façon très marginale par l'activité humaine.

En 2003, une première extension a concerné la vallée de Champorcher, en partant du vallon de Dondena, permettant au parc d'atteindre une superficie globale de près de 5800 hectares. Durant le mois de mai 2023, les extensions récentes, qui ont mené à un agrandissement total de 7293 hectares, a inclus dans le parc le versant orographique droit du Val Clavalité, dans la commune de Fénis, englobant les parties d'altitude du col d'Etsely, des vallons de Savoney et de la Grande Bella Lana, ainsi que le versant gauche du vallon de Ponton, aires déjà comprises à l'intérieur du réseau Natura 2000, lequel part de la Zone de protection spéciale (ZPS) Mont Avic - Mont Emilius.

Comme le reste du territoire du parc, la zone qui a récemment été amplifiée présente un **intérêt naturaliste élevé**, avec une présence anthropique extrêmement réduite. Cette page montre une première version de la nouvelle carte, encore partiellement incomplète dans ses toponymies, mais qui rend déjà, plus que de nombreuses descriptions, l'étendue et les détails territoriaux du «nouveau» Parc naturel du Mont Avic.



© L'Alpe Savoney - Crédits Archive PNMA - Roberto Facchini



**ATTENTION : INTRUSION**



## SYSTÈMES DE VIDÉOSURVEILLANCE À INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Nos caméras à intelligence artificielle permettent de détecter les intrusions dès leur apparition et de vous avertir rapidement, afin de garantir la sécurité maximale de votre maison et de votre famille

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](mailto:info@baldellisicurezza.com) - [www.baldellisicurezza.com](http://www.baldellisicurezza.com)

I.P.

## Basse saison dans les hôtels: **PROTÉGEZ AU MAXIMUM VOTRE ACTIVITÉ**

en collaboration avec Giorgio Baldelli

**BALDELLI**  
S I C U R E Z Z A

Avec la fin de l'été et des vacances, les gens retournent à leur vie quotidienne. Avec la réouverture des écoles et le retour au travail, les résidences privées restent souvent sans surveillance, créant le contexte idéal pour l'action imperturbable de personnes mal intentionnées. Ce risque concerne à la fois les zones extérieures des habitations et celles moins fréquentées et exposées, en faisant des cibles potentielles d'intrusions et de vols.

Malheureusement, la sécurité ne concerne pas seulement la protection lorsque vous êtes hors de chez vous, mais aussi et surtout lorsque vous êtes à l'intérieur de votre domicile. Pour garantir la tranquillité à tout moment de la journée, il est important d'investir dans des systèmes de sécurité avancés, tels que des caméras de surveillance équipées d'intelligence artificielle.

Ces caméras peuvent surveiller en permanence les environnements extérieurs, détectant toute intrusion ou comportement suspect et permettant

d'intervenir rapidement pour stopper les tentatives d'intrusion à la source. De plus, elles peuvent être intégrées aux systèmes d'alarme périmétriques, créant ainsi un environnement sûr à 360 degrés.

La sécurité de votre domicile devient un élément distinctif qui améliore la qualité de votre vie. Pour garantir une sécurité maximale, nous vous recommandons de faire confiance à une entreprise spécialisée comme Baldelli sécurité. Avec plus de 20 ans d'expérience, Baldelli sécurité protège plus de 1000 clients dans toute la région nord-ouest italienne, en France et en Suisse. Notre priorité est de vous assurer une vie sans soucis, vous permettant de créer un environnement accueillant et sûr pour vous et votre famille à tout moment de la journée. Avec un service complet et professionnel comprenant des interventions de maintenance et un service après-vente, nous nous engageons à assurer la protection maximale, que vous soyez chez vous ou non.



# «FOTOGRAFARE IL PARCO»: PARTICIPE, TOI AUSSI!

La 17e édition du concours «Fotografare il Parco» est lancée, organisée par les parcs nationaux italiens du Stelvio, du Grand-Paradis, des Abruzzes, du Latium et du Molise, ainsi que par le parc national français de la Vanoise.

Après le succès des éditions précédentes – **plus de 3500 clichés** ont été présentés lors de la dernière d'entre elles – le concours confirme son articulation selon quatre catégories: paysages du parc, faune sauvage du parc, microcosme du parc, détails naturels et monde végétal du parc. Pour les vainqueurs généraux et ceux de chaque catégorie, des récompenses financières sont prévues, ainsi que des séjours dans les quatre aires protégées. Deux prix spéciaux sont également mis en jeu: l'un sera attribué à l'image retenue comme étant la plus représentative de l'interaction entre l'homme et la nature dans les zones protégées, alors que l'autre sera décernée à la photographie qui représente, interprète et met le mieux en évidence les crises écologico-environnementales qui caractérisent l'époque actuelle.

**Nouveauté absolue** de cette édition, la création de la section **People's choice**: chacun pourra voter, à travers le canal Instagram du concours, pour choisir l'image qu'il ou elle préfère parmi dix propositions du jury international. Ce sera, entre autres, l'occasion de montrer les lieux et les habitants de ces zones protégées au grand public. Une manière importante d'aider à faire la lumière sur ce patrimoine naturel et de modes de vie extraordinaires.

La **participation** au concours photographique est **gratuite**: chaque participant peut concourir à chacune des quatre catégories prévues par le règlement, avec un maximum de quatre clichés par section, à envoyer en ligne.

Le **délai** pour l'envoi des images est fixé au **30 novembre 2023**. Règlement et conditions de participation sont disponibles sur **[www.fotografareilparco.it](http://www.fotografareilparco.it)**

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



# LA NATURE MISE EN SCÈNE DANS LES VALLÉES DU PARC NATIONAL DU GRAND-PARADIS



© Projections à Châtel-Argent durant le GPFF23 - Crédits Paolo Rey

Le rideau de la **26<sup>e</sup> édition du Gran Paradiso Film Festival**, menée entre juillet et août derniers, est tombé. Le festival a enregistré **plus de 10 000 entrées** durant les 22 journées de l'événement qui alternait projections et rencontres sur le thème de la nature et de l'art de l'équilibre. Le **Bouquetin d'or** a été attribué au film iranien «The song of a little owl» (2021) de Mehdi Nourmohammadi. La beauté de ce film réside dans la force de ses images: les mots ne sont pas nécessaires pour suivre l'incroyable histoire des deux chouettes protagonistes, et des défis qu'elles rencontrent.

Place aussi aux très jeunes alpinistes du projet **Giro-parchi Adventure Trail**: une cordée de jeunes âgés de 17 à 18 ans, qui a raconté, sur la scène du festival et à travers le langage vidéo, le parcours qui les a menés de la première approche aux techniques d'alpinisme jusqu'au sommet du Grand-Paradis. Le festival, c'est aussi ceci: la **promotion du territoire** et de la culture de la montagne ainsi que de sa préservation.

Le **Parc national du Grand-Paradis** a servi de décor à la manifestation, de la vallée de Cogne à celle de Rhêmes, de Valsavarenche jusqu'aux châteaux d'Introd, d'Aymavilles et, pour la première fois, à la forteresse de Châtel-Argent, à Villeneuve.

De nombreux titres internationaux qui lancent un message clair: nous faisons tous partie de cet écosystème, dont l'équilibre dépend de chacun de nous, parce que, comme le dit l'hymne officiel de la manifestation écrit et chanté par **Olivia Ahltop**, «*Your world is mine*».

Entre culture et nature, le Parc national du Grand-Paradis vante une richesse et une variété uniques, qu'il vous invite à découvrir toute l'année... ou lors de la prochaine édition du Gran Paradiso Film Festival!

Téléchargez  
l'application



Pour plus d'informations  
[www.gpff.it](http://www.gpff.it) - [www.grand-paradis.it](http://www.grand-paradis.it)

Source: Bureau de presse  
Fondation Gran-Paradis



© Olivia Ahltop GPFF23 - Crédits Paolo Rey

# EXPOSITIONS AUTOMNALES DU BÉTAIL, FOIRES ET MARCHÉS RÉGIONAUX

par la rédaction de RV

L'automne signe le retour, dans notre région, des rendez-vous traditionnels organisés par l'Association régionale des éleveurs valdôtains A.R.E.V. Ces rendez-vous sont liés aux manifestations zootechniques: foires et marchés régionaux, ainsi que des foires locales du bétail.

Une occasion importante de ventes et d'achats pour les éleveurs, mais surtout un festival de manifestations, de foires-marchés pour tous ceux qui – et pas nécessairement les seuls initiés – souhaitent admirer le bétail de **race valdôtaine**: des bovins aux ovins-caprins.

Voici les rendez-vous d'**octobre** et de **novembre 2023**:

## FOIRES ET MARCHÉ RÉGIONAUX

- ▶ Mardi 10 octobre, Marché-concours des génisses de race valdôtaine et foire du bétail, AOSTE Arena Croix-Noire
- ▶ Mardi 21 novembre, Marché-concours des taureaux de race valdôtaine, AOSTE Arena Croix-Noire

## FOIRES LOCALES DU BÉTAIL

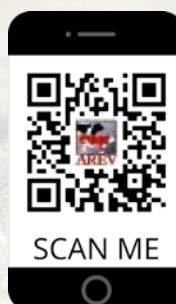
- ▶ Mardi 12 septembre, Saint-Rhémy-en-Bosses
- ▶ Jeudi 14 septembre, Ayas
- ▶ Dimanche 17 septembre, Valpelline
- ▶ Mercredi 20 septembre, Saint-Barthélemy-Nus
- ▶ Samedi 23 septembre, Brusson
- ▶ Vendredi 6 octobre, Saint-Pierre
- ▶ Samedi 7 octobre, Gressoney-Saint-Jean
- ▶ Mercredi 18 octobre, Donnas
- ▶ Lundi 6 novembre, Verrès
- ▶ Samedi 11 et mercredi 29 novembre, Pont-Saint-Martin

## CONCOURS RÉGIONAL DES ESPÈCES OVINES ET CAPRINES

- ▶ Dimanche 5 novembre, AOSTE Arena Croix-Noire

Téléchargez le **flyer officiel** des manifestations

Plus d'informations  
[www.arev.it](http://www.arev.it)





# LO PAN NER 2023 TOUT LE MONDE FÊTE LES PAINS DES ALPES

© Archives région autonome de la Vallée d'Aoste – B.R.E.L.

par la rédaction de RV

L'automne est toujours accompagné par le parfum du pain dans l'air. Cette année aussi, l'organisation de la 8e édition de la **fête transfrontalière** Lo Pan Ner – I Pani delle Alpi s'est mise en marche.

**Samedi 14 et dimanche 15 octobre**, les fours des villages de la **Vallée d'Aoste** s'allumeront. Il sera possible d'acheter du pain noir de tradition, mais aussi de vivre des événements et des animations sous le signe de la convivialité et de la cordialité.

En Vallée d'Aoste, la première édition de Lo Pan Ner a été lancée en 2015, grâce aux financements reçus dans le cadre du programme de coopération territoriale transfrontalière Italie-Suisse (Alcotra), dans l'intention de valoriser un savoir et un savoir-faire, tout en garantissant la diffusion et en valorisant, dans le même temps, le rôle de la communauté.

L'écho de cet événement a rapidement franchi les frontières régionales, en suscitant l'intérêt de la Lombardie et du Val Poschiavo, dans le canton des Grisons en Suisse, partenaires de la Région Autonome de la Vallée d'Aoste, dans le cadre de projets communautaires. Depuis 2017 et jusqu'à nos jours, le réseau de régions et de Pays participants s'est consolidé et étendu, accueillant également la région du Piémont pour l'Italie, le Parc des Bauges pour la France, et la Haute Gorenjka en Slovénie.

**Le programme** détaillé de l'édition 2023, la **carte des fours**, de nombreux contenus et des informa-

tions approfondies sont disponibles sur le site officiel de la manifestation: **www.lopanner.com**.

La **page Facebook** Lo Pan Ner - I Pani delle Alpi (<https://www.facebook.com/lopannerfesta>), au fil des semaines précédant l'événement, sera également mise à jour, avec les programmes et les informations utiles sur les fours et sur les localités qui participent à l'initiative.



© Archives région autonome de la Vallée d'Aoste – B.R.E.L.

La tradition est

**JEU  
NE**

Distillerie  
**S:ROCH**  
Valle d'Aosta



**“Jour après jour,  
la tradition guide  
les jeunes qui  
savent inspirer”**

**Alessandra Marcoz**  
Viticulteur



# SAVEURS D'AUTOMNE AU CAFFÈ NAZIONALE DE PAOLO GRIFFA

par Claudine Brunod

Un an déjà a passé depuis l'inauguration du **nouveau Caffè Nazionale de Paolo Griffa** un établissement aux facettes multiples. Véritable bijou d'architecture installé sous les arcades de la très centrale place Chanoux, à Aoste, cet établissement historique rythme, depuis 1886, la vie quotidienne des Aostois et exprime à chaque saison le **talent et la créativité de son chef étoilé**. Après avoir modifié le style de ce bâtiment historique en le transformant avec sobriété et élégance en un restaurant de haute cuisine aux milles facettes, Paolo Griffa continue d'étonner et d'innover. Dans sa cuisine, véritable laboratoire culinaire au cœur de la petite ville valdôtaine, le chef propose un riche éventail de plats et un menu pour chaque saison: un savant mélange **d'expérimentation, de technologie, de passion et de tradition**, avec une attention constante à la saisonnalité, aux produits de qualité et aux excellences de la production valdôtaine.





Les parfums et les couleurs de l'automne se marient en une **danse des saveurs** qui libère toute la force et l'énergie de la nature. Chaque ingrédient, trié sur le volet et marié avec élégance et attention, met en valeur non seulement les produits locaux de cette petite région alpine, mais aussi les différents produits caractéristiques de cette saison, si intensément aromatique et si solidement ancrée dans le territoire. Truffes, châtaignes, pommes, noix, miel et gibier se révèlent petit à petit dans les différentes préparations du chef, qui vous entraîne dans une expérience gustative unique et absolue: **une explosion de saveurs, d'arômes et de couleurs** qui raconte l'histoire, la fatigue, le travail et la passion qui se dissimulent derrière chaque ingrédient et chaque bouchée.

Les différents parcours de dégustation que le chef propose avec sa carte diversifiée sont des compositions créatives qui marient la **haute cuisine, l'identité valdôtaine et un profond sentiment de partage**. Un concept culinaire qui se propose comme un voyage avec les cinq sens et un récit culinaire authentique et original: la viande et le gibier de la vallée d'Aoste épousent non seulement les truffes et les noix des Langhe, mais aussi les parfums de fleurs et d'épices, les fromages sélectionnés avec soin par les producteurs locaux, souvent servis en purée, ou comme la ricotta de chèvre, servie avec du tilleul, le tout accompagné par une très riche sélection de vins locaux, italiens et étrangers, provenant directement de la cave de l'établissement.

C'est aussi dans la cave de l'établissement que l'on retrouve le désir de partage et d'histoires qui caractérise le style de Griffa: plus de **1000 étiquettes et une sélection méticuleuse de producteurs de niche locaux et de viticulteurs autochtones** reposent dans cette cave entièrement réalisée par des artisans valdôtains. Dans ce lieu, le parfum du bois se mêle au style plus pétillant et moderne de la cuisine, où prennent vie, dans les mains du chef, des arômes, des saveurs et des couleurs qui vous accompagneront dans un voyage sensoriel inoubliable au cœur de l'automne valdôtain.



**Paolo Griffa au Caffè Nazionale**

Place Emile Chanoux, 9 | 11100 Aosta (AO)

Tél. +39 0165 525356

[www.paologriffa.com](http://www.paologriffa.com)





## SEPTEMBRE, LE TEMPS DES POMMES ET DES FOIRES

par Christel Tillier

**Septembre** est arrivé, le moment où se récoltent les fruits de toute une année de travail. C'est un moment de grande effervescence pour **Cofruits**, une coopérative de la Vallée d'Aoste qui s'efforce, depuis toujours et avec dévouement, d'offrir des produits du terroir de **qualité** et **locaux**. Les membres de la coopérative produisent des matières premières avec des méthodes de culture à faible impact et respectueuses de l'environnement de montagne.

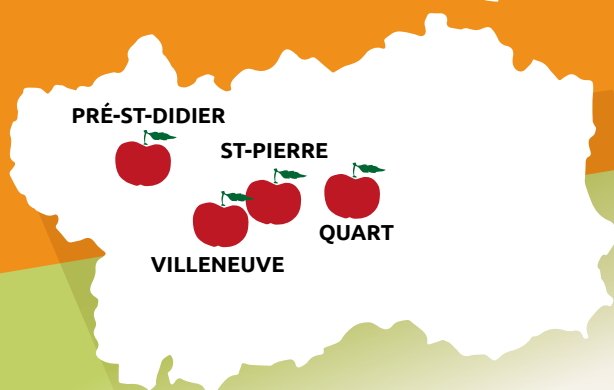
Le produit phare de Cofruits, c'est la **pomme de montagne**, cultivée à 100 % dans la Vallée d'Aoste, dans les vergers des membres de la coopérative, sur les versants des montagnes, en respectant les cycles naturels de la terre et les rythmes propres à chaque variété. La montagne et le climat, sec et aéré, réduisent au minimum l'intervention agricole et permettent d'obtenir des pommes **naturellement** authentiques. Des pommes d'altitude à la saveur unique.



© Archive de la coopérative Cofruits

Le parcours des **pommes** commence tout de suite après la phase de repos végétatif de la période hivernale, avec l'**élagage**, et continue avec la **floraison** au printemps puis, avant la fin du mois de juin, avec l'**éclaircissage**, une opération essentielle pour obtenir des fruits de qualité, jusqu'à la **maturation** complète. La récolte commence mi-août, avec les variétés de pomme précoces comme la **Gala**, pour continuer avec la **Reinette**, aux premiers jours de septembre, puis la **Red delicious** et la **Golden**, reine de toutes les pommes, récoltée autour du 15 septembre. Elle s'achève début octobre, avec

# CI TROVI QUI



**COFRUITS**  
VALLE D'AOSTA



les variétés tardives, comme la **Fuji**. En plus de ces variétés, l'entreprise cultive également la Jonagold, la Crimson, la Mairac, la Pinova: une vaste gamme qui répond aux différentes nuances de goûts et occasions de consommation.



© Archive de la coopérative Cofruits

**COFRUITS**

**SCONTO ALLA CASSA 5% DISCOUNT AT CHECKOUT**

Presenta questo coupon avrai **5% di sconto** su tutti i prodotti\* in vendita

Present this coupon you will get a **5% discount** on all products\*

\* Escluso artigianato IVAT  
\* IVAT handicrafts excluded



## FOIRE DU VALAIS 2023

Mais septembre est aussi le temps des **foires**. Le 23 septembre, Cofruits sera présente à la septième édition des «**Saveurs Bordillonnes**», à Martigny-Bourg, en Suisse et, comme depuis des années maintenant, à la **Foire du Valais**, la plus grande foire commerciale de Suisse romande, qui se tiendra elle aussi à Martigny, du 29 septembre au 8 octobre.

# MARCHÉ AU FORT 2023

par la rédaction de RV



© Archive région autonome Vallée d'Aoste

La richesse de la gastronomie et de l'œnologie régionales ainsi que les entreprises productrices locales seront, cette année encore, les actrices principales de l'édition annuelle du Marché au Fort, organisé dans le bourg médiéval de Bard et dans le fort, **samedi 7 et dimanche 8 octobre**.

Organisé par la direction de l'agriculture et des ressources naturelles, en collaboration avec la Chambre Valdôtaine, l'association Fort de Bard et la commune de Bard, le marché a pour objectif de promouvoir et valoriser le secteur de la gastronomie et de l'œnologie valdôtaines de qualité, dont les produits ont pour avantages:

- le maintien de la biodiversité;
- la territorialité et la valorisation des productions à «km zéro», soit locales;
- la saisonnalité;
- la recherche des goûts et des saveurs
- la transmission du savoir et des traditions;
- la durabilité environnementale.

Un rendez-vous important qui vise non seulement à donner de la visibilité au territoire, mais aussi à rassembler les différentes entreprises locales: de la charcuterie aux fromages, en passant par le miel, les produits cuits au four, les viandes, la vite et les productions.

Le Marché au Fort est aussi un lieu d'animation territoriale. En effet, chaque année de nombreuses activités

collatérales sont proposées pour promouvoir la découverte du territoire. C'est année encore, la Chambre Valdôtaine organise l'initiative **Sapori Valdostani** (Saveurs valdôtaines), pour promouvoir l'achat de produits d'excellence avec une carte de fidélité. Parallèlement au traditionnel marché, la commune de Bard est également le point de départ pour visiter le pôle muséal du Fort de Bard et ses différents parcours d'exposition.

Le **programme complet** est disponible au lien suivant: [https://gestionewww.regione.vda.it/agricoltura/manifestazioni/Manifestazioni-2023/marcheauafort\\_i.aspx](https://gestionewww.regione.vda.it/agricoltura/manifestazioni/Manifestazioni-2023/marcheauafort_i.aspx)

Cette foire agroalimentaire valdôtaine de renom devient également une excellente occasion de réfléchir à notre rapport à l'alimentation et à la nature. Cette année, à l'occasion du Marché au Fort, l'association Slow Medicine, en collaboration avec Montagna Slow, Slow Food Aoste, et avec le soutien du département de l'Agriculture et des Ressources naturelles, organise deux journées consacrées à la montagne, aux potagers et au bien-être dans les salles du fort de Bard. Deux rendez-vous qui parlent de bien-être et de nature vous attendent, avec de nombreux approfondissements visant à proposer une nouvelle vision de la montagne et de notre rapport à celle-ci. Ajoutez-y quelques conseils pour encourager les bonnes pratiques de la gestion du potager, et voilà! Découvrez le programme qui vous attend!



## 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](http://www.laclusaz.it)



# Grand Hôtel Billia

A Saint-Vincent depuis 1908



[billia.it](http://billia.it)



# Marché au Fort

Deux journées  
consacrées aux  
excellences de  
l'oenogastronomie  
de qualité  
de la Vallée d'Aoste

**BARD**  
Vallée d'Aoste  
Italie  
7 et 8 octobre 2023  
9h30 | 18h30

## COUPON PRODUITS

de 10 € aux visiteurs  
qui ont effectué un achat  
d'une valeur de 70 €,  
jusqu'à l'épuisement  
des stocks

## POINTS RESTAURATION

### ART ET CULTURE

Découvrez le Bourg  
médiéval, les expositions  
et les musées du  
Fort de Bard

## ET ENCORE...

Itinéraires à la  
découverte du territoire

Animations familiales