

# RENDEZ-VOUS

EN VALLÉE D'AOSTE

ART, CULTURE, SPORTS  
TRADITIONS, LOISIRS  
CENOGASTRONOMIE

HIVER 2023 

   N° 41 - NOVEMBRE-DÉCEMBRE

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

LE SITE MÉGALITHIQUE D'AOSTE

---

MARCHÉ VERT NOËL

---

LE CHÂTEAU SARRIOD DE LA TOUR

---

LA FOIRE DE SAINT-OURS DE DONNAS

---

MODON D'OR 2023

---



© Ph. Stefano Jeantet

# 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



© Ph. Archive Skialp GSB | Evi Garbolino

L'hiver 2023-2024 sera doux, mais neigeux. C'est en ces termes que s'est récemment exprimé le Centre Européen pour les prévisions météorologiques à moyen terme. Les premières projections de novembre ont mis en évidence que, même si elle s'annonce plus chaude que la normale, la saison qui vient de commencer sera probablement beaucoup plus neigeuse sur les Alpes au-dessus de 1200/1500 mètres, en particulier en janvier et février 2024. Un hiver avec des chutes de neiges importantes, c'est ce que nous souhaitons à notre région et, en particulier, à nos glaciers dont la «santé», au cours des deux dernières années, a été mise à dure épreuve par des vagues de chaleur exceptionnelles.

La Vallée d'Aoste vous attend en décembre et en janvier avec des événements et des rendez-vous liés non seulement aux sports d'hiver et à la montagne, mais aussi à l'art, à l'histoire, à la tradition et à l'oénogastronomie. De la réouverture du site mégalithique de Saint-Martin de Corléans à Aoste, à celle du Château de Sarriod de la Tour à Saint-Pierre, en passant par les marchés de Noël traditionnels et la Petite Foire de Donnas qui, à la mi-janvier, précède historiquement de quelques semaines la foire millénaire de Saint-Ours.

Bonne lecture!

«Revenge travel»: voya- geons-nous encore par plaisir?	1	7	Gi-Lab VdA
Site Mégalithique d'Aoste	3	11	Le cloître de Saint-Ours
Quand Nativité rime avec authenticité	5	17	C'est l'heure du Marché Vert Noël
La Foire de Saint-Ours de Donnas	13	20	Le Moyen Âge synthétisé dans le château Sarriod
Sérénité authentique à Chamois	22	24	Esprit montagnard
L'hiver dans le Parc naturel du Mont Avic	23	30	La soupe du Grand-Paradis
Modon d'Or	31	33	Un doux Noël étoilé
Recette gourmet	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



# «REVENGE TRAVEL»: VOYAGEONS-NOUS ENCORE PAR PLAISIR?

par **turismOK**  
MANAGEMENT & MARKETING

Objectif: voyager souvent et plus qu'avant!

Plusieurs années après la pandémie, le phénomène du «revenge» travel, en d'autres termes le **tourisme de revanche**, perdure et semble avoir modifié notre approche du temps libre. La fin des restrictions semblait avoir donné le signal de la liberté retrouvée pour tous, une envie quasi irrationnelle de faire plein de choses et d'occuper la moindre minute de son temps libre.

La volonté légitime de récupérer le temps perdu est apparue alors comme un comportement compréhensible et rapidement frappé de l'appellation «revenge travel», comme pour souligner notre envie de prendre notre re-



vanche sur le temps. Aujourd'hui, ce phénomène apparemment transitoire s'est transformé en un véritable **changement culturel**, qui a donné au tourisme une impulsion impressionnante.

Le tourisme vit donc aujourd'hui des moments paradoxaux qui bénéficient, d'une part, de la croissance du secteur et, de l'autre, posent un certain nombre de questions sur la manière de limiter l'exploitation des ressources, comme dans le cas de Venise où un ticket d'entrée vient d'être mis en place.

Cette tendance a également investi pleinement la montagne et la **Vallée d'Aoste**, qui a vu ses chiffres croître à un rythme supérieur aux déjà excellents résultats de 2019, une montagne qui, aujourd'hui, vit à mi-chemin entre les grandes préoccupations que soulève le changement climatique pour la saison d'hiver et la flambée des mois d'été à la recherche de rafraîchissement.





© Le Château de Graines à Brusson  
Ph. Archive Région Autonome Vallée d'Aoste

**La vallée enchantée**  
La magie du  
videomapping  
8 décembre 2023  
7 janvier 2024

# Lumières de Noël au Fort de Bard

Piazza d'Armi  
Informations  
et horaires spectacles  
[fortedibard.it](http://fortedibard.it)  
T. +39 0125 833811

**Découvrez le village du Père Noël et de ses lutins**

# AOP, AOP, AOP. TROIS FOIS FONTINA. POUR SATISFAIRE TOUS LES PALAIS.



METRIX.COM/IT



La Fontina, c'est la Vallée d'Aoste. C'est bien pour ça qu'elle est AOP, pour ça qu'elle est unique. Mais, dès aujourd'hui, le stricte cahier des charges qui garantit la qualité de la filière ouvre ses portes à deux nouvelles dénominations: **Fontina Dop Alpeggio (Fontina Aop Alpage)**, produite avec le lait de vaches qui se nourrissent d'herbes et de fleurs de montagne des pâturages qui s'étendent jusqu'à 2700 mètres d'altitude. **Fontina Dop Lunga Stagionatura (Fontina Aop Long Affinage)**, pour les meules affinées en grotte pendant au moins 180 jours. Le consommateur aura ainsi le choix parmi ces trois variétés, trois saveurs qui rendent la **Fontina Aop** plus unique encore.

# GI LAB PREMIO IDEA 2023

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

La première édition de la table ronde **GI-Lab VdA - Jeunes Entrepreneurs Lab VdA**, consacrée aux bonnes pratiques de jeunes entreprises locales tournées vers l'innovation et la durabilité, et organisée par les Groupes de Jeunes Entrepreneurs de Confindustria Valle d'Aosta, Confcommercio VdA, Coldiretti et ADAVA, avec le soutien et la collaboration de BCC Valdostana, s'est déroulée au mois de novembre.

Parallèlement a également vu le jour le concours «**GI-Lab Premio Idea**» qui a pour objectif de valoriser et récompenser les projets d'entreprises valdôtaines engagées dans le développement innovant de la culture d'entreprise, à travers des capacités telles que la créativité, l'originalité et la technologie conceptuelle pour le développement et la croissance de leur entreprise.

Le concours s'adressait aux entrepreneurs valdôtains, indépendants ou en société, inscrits à une des associations de catégories organisatrices qui avaient développé au cours de leur parcours entrepreneurial une idée innovante dans le domaine de l'écologie et de la durabilité.

Les **jeunes hôteliers ADAVA** ont eux aussi adhéré à l'initiative. «Je voudrais tout d'abord remercier le Gi-

*Lab et toute l'organisation liée à ce projet», a commenté Sharon Saudin, vice-présidente des Jeunes hôteliers valdôtains, «de nous avoir donné l'occasion de nous rapprocher et d'aborder sous plusieurs angles un sujet qui, sinon, risquerait de se résoudre en une question purement idéologique.*

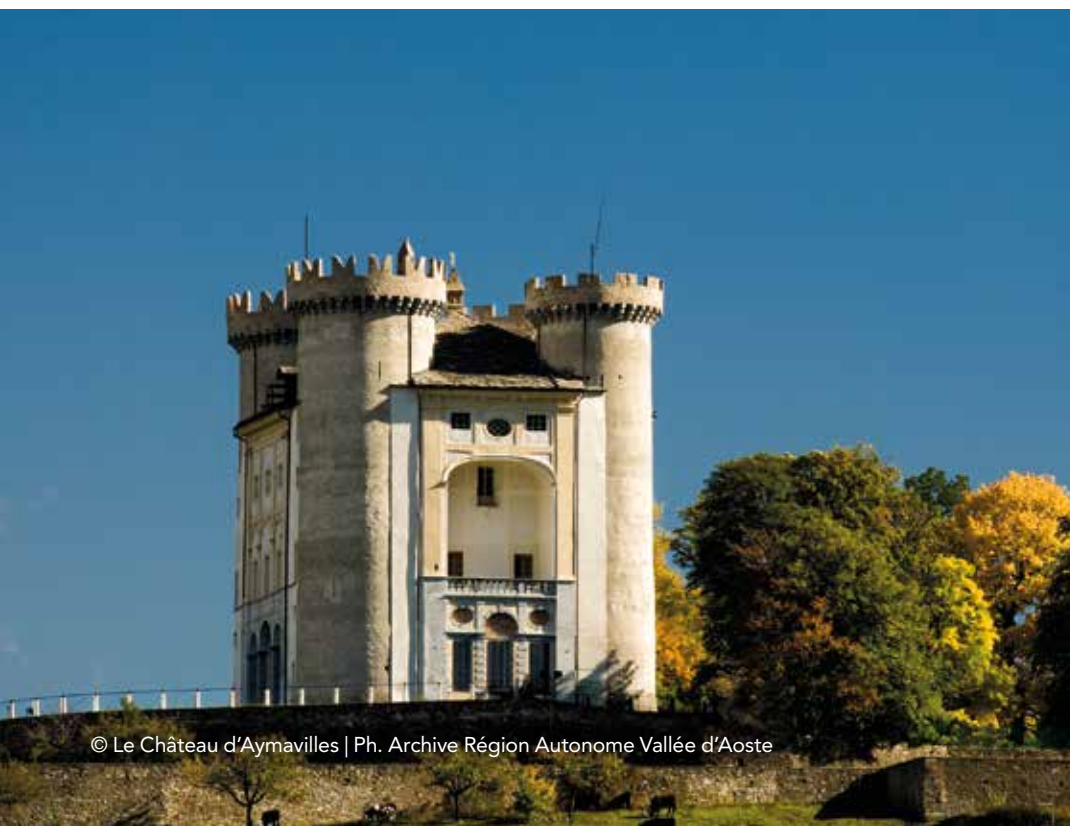
*J'estime en effet que cette initiative peut être une bonne occasion de réaffirmer notre double position, d'une part en tant que tour-opérateurs proposant à nos clients un produit commercial étroitement lié au paysage, aux loisirs et à l'environnement, d'autre part en nous rappelant toujours nos obligations en termes de responsabilité et de protection du territoire qui, dans notre région, doit être préservé et protégé.*

*Cependant, nous ne devons pas oublier que sans tourisme et sans infrastructures d'accueil, de nombreuses petites communautés de montagne ne survivraient pas et seraient destinées à un dépeuplement et à un abandon du territoire qui priverait la Vallée d'Aoste d'une partie importante de son splendide patrimoine culturel.*

*Le défi que nous devons relever dans un avenir proche consiste à aborder notre travail de manière indissociable d'une vision écologique: en effet, la durabilité ne peut pas être un simple élément périphérique destiné à rendre nos structures plus attractives, elle doit être la base sur laquelle fonder tous les investissements et projets de développement de l'entreprise. Notre adhésion en tant que Groupe des jeunes hôteliers à cette initiative vise précisément à confirmer que nous sommes bien présents et que nous nous engagerons sérieusement dans cette direction.»*



© Sharon Saudin, vice-présidente des Jeunes hôteliers valdôtains





## SITE MÉGALITHIQUE D'AOSTE

par Christel Tillier

*Un lieu où le site devient musée et le musée devient un site.*

Un lieu unique, comptant parmi les plus importants en Europe, rouvre au public le **11 novembre à Aoste**: le Site mégalithique de Saint-Martin-de-Corléans. À la suite d'une rénovation muséologique et muséographique, le **parc archéologique** sera présenté sous un nouveau visage qui raconte le passé millénaire d'Aoste. Un voyage dans le temps qui va de la Préhistoire au Moyen Âge, à travers une superposition de strates représentant le passage du passé au présent.





© Ph. Archive Région Autonome Vallée d'Aoste

L'agencement actuel prévoit une **nouvelle entrée** vitrée située au coin de l'Avenue Saint-Martin-de-Corléans et de la rue Italo Mus, une sorte de pont entre la ville chaotique et bruyante et l'espace silencieux, presque sacré, du **musée**. De là, un long couloir, la **Rampe du temps**, enrichie d'éléments tridimensionnels, accompagnera le visiteur à six mètres de profondeur, en arrière dans le temps, jusqu'à il y a 6000 ans. La vue donnant sur la zone couverte permettra d'admirer les structures préhistoriques, témoignages d'un passé lointain, et en même temps si proche, à quelques pas de nous. On pourra aussi voir d'anciennes **empreintes de pas humaines** remontant à 2200 av. J.-C., les plus anciennes de la Vallée d'Aoste, conservées dans une matrice argileuse et découvertes par les archéologues de la Surintendance.

Une **salle immersive** aux murs incurvés racontera les étapes successives du site à travers des images projetées. Une **salle de conférence** et de rencontre de 160 places sera également aménagée sur le même niveau. Nouveauté absolue du nouvel agencement, la **Grande Salle des Stèles** exposera 46 statues-stèles reproduisant des hommes et des femmes portant des vêtements, des armes ou des outils de travail. Le parcours continue ensuite dans une salle consacrée à la **Protohistoire** qui raconte la transformation du site, de lieu sacré à lieu funéraire, concrétisée par le grand **tumulus funéraire** que l'on peut admirer aujourd'hui avec sa surface de piétement originelle.

En montant à l'étage supérieur, le voyage dans le temps continue à travers l'époque romaine et ses témoignages, avec une section consacrée à l'habitat rustique et, à travers lui, aux thèmes liés à la vie quotidienne, et une autre réservée aux nécropoles, avec près de 20 tombes et de pré-

cieux trousseaux funéraires. Il sera ensuite possible de visiter une série de nouvelles salles dont l'aménagement est le résultat des nouvelles données collectées lors des dernières fouilles archéologiques réalisées sur le site. En fin de parcours, on ne manquera pas la **section médiévale** qui reconstitue l'habitat qui se trouvait autour de la petite église

de Saint-Martin-de-Corléans. Enfin, un nouvel **espace détente** et une zone réservée aux **expositions temporaires** seront créés le site.

**Le musée est visitable du mardi au dimanche de 10h00 à 18h00.**

Pour plus d'informations  
<https://valledaostaheritage.com/events/riapre-aosta-megalitica/>

Découvrez tous les événements au programme jusqu'à la fin de l'année



**Site mégalithique d'Aoste**  
Rue Saint-Martin-de-Corléans, 258  
Tél. +39 0165 552420



© Ph. Archive Région Autonome Vallée d'Aoste

**TROSSELLO**  
GIOIELLERIE DAL 1897



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€



**Desigual.**



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



## LE CLOÎTRE DE SAINT-OURS

par Simonetta Padalino

Nous avons déjà parlé plusieurs fois du magnifique bourg de Saint-Ours, de ses merveilles, mais aussi d'autres aspects plus ou moins insolites, d'éléments qui se trouvent à l'intérieur de l'église et qui donnent lieu à des mythes et des légendes, comme le mystère du carré magique, mais aussi à l'extérieur, comme le célèbre tilleul séculaire. Cet endroit situé au cœur de la **ville d'Aoste** est vraiment riche en histoire et mérite toujours le détour: le cloître est probablement un des lieux les plus pittoresques et particuliers, notamment pour ses chapiteaux.

Le cloître se trouve dans le complexe monumental de **Saint-Ours** et, pour pouvoir le visiter, il faut entrer par un passage situé à droite de la façade. Une fois le seuil franchi, on se trouve aussitôt dans le cloître, avec ses

arcades en plein cintre. Fruit du savoir-faire d'artisans provençaux et lombards, sa construction remonte, dans sa forme originelle, à l'**an 1132**.

Sculptés dans le marbre et revêtus de peinture sombre, **les chapiteaux** sont caractéristiques du cloître: des 52 pièces originales, 37 ont été conservées aujourd'hui, malgré les diverses phases de réaménagement traversées au cours des siècles. La **particularité** des chapiteaux tient à leur forme et aux différentes scènes symboliques du Nouveau et de l'Ancien Testament, de la vie de Saint-Ours, de personnages et d'animaux fantastiques qu'ils représentent. Ces scènes sont considérées comme les plus grandes expressions de la sculpture religieuse romane.





## SHOPPING SPONTANÉ, MÊME EN HIVER!

I.P.

Si vous êtes à la recherche d'une session shopping d'exception à Aoste, une boutique unique vous attend au cœur du centre historique. Au numéro 12 de la rue De Tillier, dans un palais du XVIII<sup>e</sup> siècle où sont conservés des vestiges archéologiques romains, **FB Aurum** vous propose un voyage extraordinaire parmi de prestigieuses pièces d'habillement et d'histoire.

Trois étages dédiés aux vêtements homme et femme **100% cachemire made in Italy**, réalisés avec du fil de première qualité, à prix d'usine. Marque phare: **ANDRÉ MAURICE Cashmere**, entreprise italienne historique qui, en 2021, a fêté son centième anniversaire et, depuis bien trois générations, transmet sagement à ses enfants et petits-enfants l'amour et la passion pour la mode. Cette année, l'entreprise peut en outre se targuer d'une nouvelle ligne «atelier», née en collaboration avec un designer japonais qui vit à Londres et qui utilise des matériaux encore plus précieux. Le choix est vaste, tant pour l'habillement féminin que masculin. Des collections toujours actuelles,



garanties de qualité et d'élégance, pour un look parfait en toute saison.

Un autre vêtement indispensable pour l'hiver, protagoniste des espaces de FB Aurum, c'est la **dou-doune**. Chez FB Aurum, vous trouverez, prêts à vous aider à combattre les grands frimas, les dou-dounes de la célèbre marque italienne **DUVETICA**: des vêtements artisanaux, chauds et infiniment doux, réalisés à partir d'un rembourrage de plumes d'oies grises originaires de la région du Périgord.

Les offres féminines sont présentées dans l'élégant étage supérieur, alors que celles masculines sont immergées au cœur des **vestiges archéologiques romains** situés à l'étage inférieur, et qui transformeront votre shopping en une expérience immersive encore plus émouvante.

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



#### FB Aurum Aosta

Rue De Tillier, 12 | 11100 Aoste  
Tél. +39.0165.44037 | aosta@fbaurum.com  
f FB Aurum | @ FB Aurum Store Aosta

#### Horaires

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



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)





© Ph. Archive I.V.A.T.

## QUAND NATIVITÉ RIME AVEC AUTHENTICITÉ

Noël est la fête la plus attendue de l'année par les plus grands comme les plus petits: c'est un moment de don, de temps passé en famille et d'envie de créer. Le MAV, Musée de l'artisanat valdôtain de tradition, propose, depuis des années déjà, un riche programme d'activités pour les enfants durant le mois de décembre et pendant la période des Fêtes. Cette année encore, il n'entend pas y renoncer.

Durant tout le mois de **décembre** et jusqu'à la fin de l'Épiphanie, le musée propose de nombreux ateliers manuels et créatifs dédié à la fête de Noël: dans la menuiserie didactique – un véritable atelier avec des scies, des perceuses et des marteaux – les plus jeunes accompagnés de leur famille peuvent expérimenter le travail manuel des artisans et créer des décorations de Noël originales.

Mais, cette année, le MAV réserve une **nouveauté**: en plus des ateliers pour enfants, des activités pour les adultes sont aussi au programme. Sous la supervision de deux artisans professionnels, les par-

ticipants pourront expérimenter le travail du cuir et la sculpture, apprendre les rudiments de ces techniques et réaliser de leurs propres mains un véritable objet artisanal.

Pour découvrir le **programme complet** des activités, vous pouvez consulter le site [www.lartisana.vda.it/calendario](http://www.lartisana.vda.it/calendario) et vous inscrire en suivant le lien [www.lartisana.vda.it/biglietti](http://www.lartisana.vda.it/biglietti).

Une occasion unique d'apprendre à connaître et de s'essayer au travail manuel de nos artisans!

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



© Ph. Archive I.V.A.T.

### MAV - Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione

Fraz. Chez-Sapin, 86 | Fénis (AO)

Tél. +39.0165.1835120

[museo@lartisana.vda.it](mailto:museo@lartisana.vda.it)

[www.lartisana.vda.it](http://www.lartisana.vda.it)

[f](#) [@](#) [@lartisana.vda](#)

# Marché Vert Noël

**LE MARCHÉ DE NOËL AU CŒUR DES ALPES  
AOSTE - UN VILLAGE ALPIN NICHÉ DANS LA VILLE**  
place Roncas, place du pape Jean XXIII (Cathédrale) et place Caveri

**DU 25 NOVEMBRE 2023 AU 7 JANVIER 2024**

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



**HORAIRE : Tous les jours 11h - 20h  
Tous les samedis et les jours fériés 10h - 22h**

Per saperne di più:



CAMERA VALDOSTANA  
CHAMBRE VALDÔTAINE

**CVA.**



**Valle d'Aosta  
Vallée d'Aoste**

[www.mercatinodinataleaosta.it](http://www.mercatinodinataleaosta.it)



# C'EST L'HEURE DU MARCHÉ VERT NOËL

Jusqu'au 7 janvier 2024, la XV<sup>e</sup> édition du Marché Vert Noël tiendra compagnie aux visiteurs et citadins d'**Aoste**, avec les marchands de la ville, contribuant à l'animer par l'atmosphère magique qui la caractérise durant l'attente des fêtes de fin d'année.

L'environnement «alpin» de l'édition 2023/2024 réunira les **places Giovanni XXIII, Roncas et Caveri**. Cette dernière sera dédiée à accueillir exclusivement les événements et animations, alors que les autres seront destinées à la présentation des produits. Comme d'habitude, le marché offrira un voyage à travers les objets, les accessoires, les décorations et les saveurs de la tradition, accompagné de quelques excursions dans l'offre de produits liés au bien-être.

Durant la période d'établissement du marché, des activités seront proposées par des métiers d'antan, notamment des démonstrations et des ateliers pour les enfants, par les artisans valdôtains de tradition.



© Ph. Archives de la commune d'Aoste

## HORAIRES

Le Marché Vert Noël, qui peut s'enorgueillir du «label Ecoaction - Legambiente 2023.24» grâce à sa certification de bas impact environnemental, est ouvert jusqu'au dimanche 7 janvier 2024, selon les jours et horaires suivants:

- ▶ Du lundi au vendredi, de 11:00 à 20:00;
- ▶ Samedi et durant les jours fériés, de 10:00 à 22:00;
- ▶ Lundi 25 décembre et lundi 1<sup>er</sup> janvier, de 15:00 à 20:00.

Pour de plus amples informations  
[www.mercatinodinataleaoستا.it](http://www.mercatinodinataleaoستا.it)

Sources: Bureau de communication de la commune d'Aoste



© Ph. Archives de la commune d'Aoste



© Ph. Comité Foire de Saint-Ours de Donnas

## LA FOIRE DE SAINT-OURS DE DONNAS

*par la rédaction RV*

Le **dimanche 21 janvier 2024** aura lieu la Foire de Saint-Ours de Donnas, un rendez-vous historique qui se tient dans le vieux bourg du village le troisième dimanche de janvier et qui est traditionnellement considéré comme une avant-première de la Foire de «Saint Ours» d'Aoste. La Vallée d'Aoste regorge de lieux d'artisanat, mais Donnas est certainement l'un de ceux où l'histoire se fait sentir avec le plus de force, notamment grâce à cette foire aux origines lointaines et indéfinies, qui conserve encore aujourd'hui tout son charme et son authenticité.



© Ph. Comité Foire de Saint-Ours de Donnas



© Ph. Comité Foire de Saint-Ours de Donnas

Créée au départ pour la vente des outils agricoles construits pendant l'hiver, cette foire s'est transformée au fil du temps en une vitrine de **l'artisanat typique et traditionnel** de la Vallée d'Aoste. En admirant les différentes œuvres exposées, il est possible de trouver aujourd'hui encore des objets utiles pour la vie quotidienne, tels que des râteaux, des paniers, des cuillères, des louches et des «sabots», les chaussures en bois traditionnelles, mais c'est surtout l'occasion de s'émerveiller devant de véritables œuvres d'art créées par les artistes valdôtains. La **sculpture sur bois** prédomine, mais, ces dernières années, de nouveaux matériaux travaillés ont fait leur apparition, tels que la **Pierre olivâtre**, le **fer forgé**, le **cuir** et les «**draps**» réalisés dans un tissu travaillé encore aujourd'hui sur des métiers à tisser en bois.

De dimensions plus modestes que celles de la foire d'Aoste, la Petite Foire de Donnas est une occasion spéciale de revivre les traditions et les savoir-faire d'antan dans un **village médiéval** imprégné d'histoire. Participer au salon est une expérience unique: les exposants y prennent moins part à des fins commerciales que dans l'intention d'établir un véritable contact avec le public et de partager avec lui la passion, les moments de joie et les efforts qui donnent le jour à leurs œuvres.


En attendant le 21 janvier, vous pouvez visiter le **site officiel de l'événement**,

où vous trouverez une rubrique dédiée aux œuvres exposées par les artisans lors des éditions précédentes, une rubrique contenant la liste complète des exposants mise à jour chaque année, une galerie de photos et de vidéos, ainsi que de nombreuses informations utiles pour préparer au mieux votre visite de l'édition 2024.

#### Pour plus d'informations

[www.fierasantorsodonnas.it](http://www.fierasantorsodonnas.it)

Tél. +39.0165.40532 Office régional du tourisme

 Foire Saint-Ours Donnas

 santorso\_donnas



© Ph. Comité Foire de Saint-Ours de Donnas



# LE MOYEN ÂGE SYNTHÉTISÉ DANS LE CHÂTEAU SARRIOD DE LA TOUR, FRAÎCHEMENT RÉNOVÉ

*par Moreno Vignolini*

Le château Sarriod de La Tour de Saint-Pierre s'offre à nouveau au public, **à partir du 5 décembre 2023**, dans toute sa beauté et sa richesse, à la suite d'interventions de valorisation et de restauration qui ont duré près d'une année. Immergé dans les chaudes couleurs automnales qui en réchauffent l'âme, il se présente aujourd'hui avec un nouveau parcours intérieur de visite sous la forme d'une boucle et la création d'un nouvel espace qui promet de devenir un lieu privilégié pour les expositions et les activités culturelles, de manière à promouvoir et à renforcer le lien qui l'unit au territoire et à l'œnogastronomie locale.

Cette région est, de fait, connue pour ses produits typiques, parmi lesquels le délicieux Vallée d'Aoste Torrette AOC, un vin rouge harmonieux, sec en bouche, parmi les plus populaires de la région, mais aussi les pommes à partir desquelles naissent des jus et des préparations de toutes sortes. Le paysage environnant en est le témoin, entre vignobles et vergers qui entourent le village et en caractérisent le territoire. Ici, au milieu de tant de beauté, nature et histoire s'embrassent.

**Les interventions** sur le château Sarriod de La Tour ont aussi concerné les murs d'enceinte, avec une restaura-



© Ph. Archive Région  
Autonome Vallée d'Aoste

tion générale des superficies et des mesures de nettoyage et de consolidation ciblées comprenant les créneaux, afin de garantir la conservation des structures historiques. L'anneau d'enceinte protège ainsi le riche écrin intérieur d'**œuvres d'art de haute valeur**, comme les peintures du XIII<sup>e</sup> siècle de la chapelle et celle de la fin du XV<sup>e</sup> siècle, en plus du splendide plafond au premier étage, connu sous le nom de «salle des têtes», qui rend célèbre le château en raison de son décor. Cette salle d'apparat contient 171 étagères, chacune étant taillée de façon à représenter autant de visages, parmi lesquels des femmes nobles, des animaux domestiques et sauvages, des monstres ou encore des personnages fantastiques ou irrévérencieux.

La visite de Sarriod de La Tour est **une immersion totale dans le Moyen Âge** et dans la splendeur historico-artistique qui a touché la Vallée d'Aoste au cours du XV<sup>e</sup> siècle. A une centaine de mètres de là, on peut voir ensuite le **musée des sciences naturelles Efisio Noussan**, qui a son siège dans le Château tout aussi beau et «féérique» de Saint-Pierre, caractérisé par ses quatre tours cramponnées sur un éperon rocheux qui domine le bourg. Une autre visite à n'absolument pas manquer.

#### Plus d'informations

##### Château Sarriod de La Tour

+39.0165.904689

[valledaostaheritage.com/chateau-sarriod-de-la-tour/](http://valledaostaheritage.com/chateau-sarriod-de-la-tour/)

##### Musée des sciences naturelles Efisio Noussan à Saint- Pierre

+39.0165.95931

[museoscienze.vda.it](http://museoscienze.vda.it)



© Ph. Archive  
Région Autonome  
Vallée d'Aoste

# 22

## SÉRÉNITÉ AUTHENTIQUE IMMERGÉE DANS LA POÉSIE MAGIQUE DE CHAMOIS

par Claudine Brunod

Quand le silence enveloppe tout et que la neige recouvre chaque chose de son manteau blanc, l'hiver devient une poésie magique. L'émotion de traverser durant quelques jours un **lieu hors du temps** est encore plus fabuleuse, loin de la frénésie et du trafic de la ville, uniquement bercé par le bruissement du vent dans les aiguilles des mélèzes dorés et par le craquement de la neige sous les pas. Dans ce nid de tranquillité, niché à 1800 mètres au-dessus du niveau de la mer, au cœur de la Valtournenche, se détache le village pittoresque de Chamois, avec sa poignée de maisons en pierre et en bois. La sérénité candide des soirées d'hiver et la joie lumineuse des journées dégagées et fraîches sous le soleil attend ceux qui souhaitent vivre en symbiose avec la nature.

Ce coin de paradis, qui est accessible **uniquement en téléphérique ou à pied**, est le lieu idéal pour les couples, les familles et les groupes d'amis qui désirent s'éloigner de la confusion et des complications d'une vie souvent trop pres-



© Chamois | Ph. Giovanni Chieppa

sante. Les ruelles étroites et accueillantes, le petit nombre de restaurants caractéristiques typiques, les sourires bienveillants des habitants, les forêts silencieuses et calmes, ainsi que la vue qui se dégage à l'horizon ne sont que quelques ingrédients d'un séjour de vacances authentique et inoubliable.

Chaque lieu-dit possède sa particularité, chaque recoin révèle des aspects naturalistes intéressants et suggestifs, à découvrir sans attendre, **raquettes** aux pieds, pourquoi pas en compagnie d'un guide expert. Enfilez les raquettes à neige; les guides



© Le Lac Lod dans la commune de Chamois | Ph. Giovanni Chieppa

environnementaux Gian Mario et André Navillod, grâce au soutien de l'administration communale, vous accompagnent dans une autre dimension, à la découverte de vieilles histoires et légendes valdôtaines. En plus des raquettes, Chamois offre diverses possibilités pour les sportifs et les passionnés des plaisirs de l'or blanc: le **domaine skiable** de la localité jouit d'une exposition idéale au soleil et compte 16 km de pistes dont peuvent profiter les skieurs de tout niveau, ainsi que certains itinéraires de hors-piste intéressants et des parcours de ski-alpinisme.

En outre, durant la période des festivités, Chamois s'anime et la place du village prend vie pour accueillir les nombreux touristes. En **décembre**, le four communal est rouvert pour la cuisson et la vente de pains, et la place devient le cœur du village, où se retrouver, écouter de la musique et, en certaines occasions organisées spécialement pour les Fêtes, profiter de projections

cinématographiques sans devoir redescendre dans la vallée.

A **Nouvel An**, comme il est de coutume, un feu de joie sera allumé pour brûler l'ancienne année et célébrer la nouvelle. Et pour clore les vacances en beauté, la traditionnelle apparition de la Befana (vieille dame de l'Épiphanie) réjouira petits et grand. Chamois vous attend, dans sa simplicité authentique, pour un séjour de repos, de joie et de sérénité.

#### Plus d'informations

[www.lovechamois.it](http://www.lovechamois.it)  
[www.comune.chamois.ao.it](http://www.comune.chamois.ao.it)  
<https://andre.navillod.it/>  
<https://gian.mario.navillod.it/>



© Ph. Archive Valpelline All Season

## ESPRIT MONTAGNARD

*par Daniele Pieiller,  
président de NaturaValp*

De nombreux amoureux de la montagne, provenant de la plaine et des grandes villes, ont parfois une conception un peu romantisée et romantique des gens de la montagne. Dans l'imaginaire collectif, on pense au rude montagnard, au bûcheron ou à l'agriculteur façonné physiquement et psychologiquement par les éléments naturels extrêmes qui caractérisent les hautes terres.

Ces montagnards n'existent probablement plus! Les sociétés de montagne ont elles aussi subi une transformation importante avec l'arrivée du tourisme dans des territoires qui, autrefois, étaient consacrés quasi exclusivement à l'agriculture. Certains lieux se sont pliés, peut-être exagérément, aux exigences du tourisme de masse, en domestiquant des zones géographiquement et climatiquement dures, en échange d'une offre touristique axée sur des vacances pleines de confort et, dans un certain sens, «homologuées». Aujourd'hui, des localités renommées se rendent compte que la transformation des lieux de montagne en petites villes d'altitude les rend de moins en moins attirantes, c'est pourquoi elles tentent de récupérer leur identité perdue.





© Ph. Archive Valpelline All Season

Mais il existe encore des vallées qui sont restées à l'écart des circuits classiques du tourisme de masse où, par exemple, aucune remontée mécanique n'a été construite. Une de ces vallées est celle de la **Valpelline**, qui s'ouvre légèrement au-dessus d'Aoste et s'achève à Bionaz, aux confins du Val d'Hérens, du Val de Bagnes, du Grand Combin et du Cervin. Là, il est possible de retrouver des lieux authentiques, des vallées latérales accessibles uniquement à pied, où les œuvres de l'homme ne font qu'un avec la nature. De là, il est peut-être possible de dresser le nouveau portrait-robot du Montagnard, en sachant qu'il existe encore des personnes qui travaillent et vivent en parfaite harmonie avec ces lieux, conscientes du fait que la qualité de la vie est une richesse qu'on ne peut pas toujours acheter.

De là, il est peut-être possible de rechercher le nouvel «**esprit montagnard**»: une manière de vivre, de penser, de travailler en harmonie avec la nature, s'inspirant des valeurs du passé, présent de manière importante aujourd'hui, et avec un regard sincère et serein vers le futur.

admirer des panoramas inégalés dans la Vallée d'Aoste.

Pendant la saison froide, les maîtres incontestés sont les sports d'hiver, comme le ski-alpinisme, le ski de fond et le biathlon. Vous pouvez commencer à découvrir ces territoires dans la commune de Bionaz, une vallée dont la densité démographique est égale à la moitié de celle de la Patagonie, avec 1,5 habitant seulement par kilomètre carré..

Une petite association dénommée **NaturaValp** vous aidera à trouver un hébergement parmi les célèbres structures d'accueil et vous conseillera une **excursion à raquettes** dans des lieux captivants, pour terminer la journée avec la visite d'une entreprise agricole et une belle conversation avec les habitants du lieu.

#### Pour plus d'informations

[www.valpellineallseason.it](http://www.valpellineallseason.it)

[info@valpellineallseason.it](mailto:info@valpellineallseason.it)



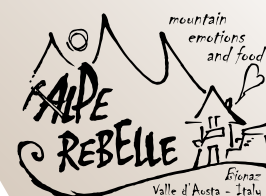
#### Restaurant de montagne, B&B, alpinisme et lieu de mémoire

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

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

**PROTÉGEZ VOTRE  
MAISON,  
GARDEZ VOTRE  
FAMILLE EN  
SÉCURITÉ**

**Systemes de détection  
d'intrusion,  
vidéosurveillance  
et systèmes de sécurité  
incendie à la pointe  
de la technologie  
pour **votre maison****



**LA SÉCURITÉ EST NOTRE  
PREMIÈRE PRIORITÉ**

Rue E. Chanoux, 116  
11027 Saint-Vincent (AO)  
Tel. + 39 0166 550100



Vallée d'Aoste - Italie  
Mail: [info@baldellisicurezza.com](mailto:info@baldellisicurezza.com)  
Web: [www.baldellisicurezza.com](http://www.baldellisicurezza.com)

I.P.

# CAMÉRAS ET INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

en collaboration avec Giorgio Baldelli

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

Dans la tranquillité de nos maisons, un nouveau type de gardien fait peu à peu son entrée: les caméras dotées d'une intelligence artificielle. Ces dispositifs révolutionnent la sécurité domestique en permettant de surveiller en permanence ce qui se passe autour de nous. Les caméras de sécurité traditionnelles étaient souvent passives, enregistrant ce qui se passait sans réelle capacité d'analyse.

Aujourd'hui, grâce à l'intelligence artificielle (IA), ces nouvelles caméras peuvent faire la différence entre une feuille qui bouge dans le jardin et une véritable intrusion, ce qui réduit considérablement les fausses alertes. Certains modèles sont même capables de détecter la reconnaissance faciale, ce qui permet de suivre les invités ou les membres de la famille. Outre la protection contre les intrus, les caméras dotées d'une intelligence artificielle ont de nombreuses autres utilisations.

Elles peuvent vous aider à surveiller le comportement de vos animaux domestiques lorsque vous n'êtes pas chez vous, à contrôler les enfants qui jouent dans le jardin ou même à vous alerter en cas de situations d'urgence telles qu'un incendie ou une inondation. La possibilité de recevoir des notifications en temps réel et d'accéder aux images à

distance avec un smartphone a révolutionné notre perception de la sécurité. Avec de nombreuses années d'expérience dans le secteur de la sécurité, Baldelli Sicurezza a acquis une réputation enviable pour son dévouement à la qualité, à l'innovation et au service à la clientèle.

Notre engagement inébranlable à fournir des solutions de sécurité fiables et sur mesure a conduit à une croissance régulière et à une large base de clients satisfaits. Notre équipe est composée d'experts certifiés dans l'installation, la maintenance et la gestion de systèmes de sécurité. Ces certifications garantissent leur compétence et leur professionnalisme.

Le monde de la sécurité est en constante évolution, et notre personnel est constamment informé des dernières technologies et tendances du secteur, afin de garantir aux clients des solutions de pointe. Fondée dans le but d'offrir des produits et des services de haute qualité, l'entreprise a progressivement élargi son champ d'action, passant d'une entreprise locale dans le Val d'Aoste à une présence significative dans le Piémont, en Lombardie et en Ligurie.



## L'HIVER DANS LE PARC NATUREL DU MONT AVIC

par Pietro Ruggeri, garde forestier

L'hiver est à nos portes, comme les premières neiges que l'on espère abondantes. Avec les flocons, arrive aussi cette envie de mettre ses skis ou ses raquettes aux pieds pour faire des balades en pleine nature.

**Explorer le parc en hiver** est une expérience que nous conseillons à tout le monde. Il est cependant fondamental d'adopter les comportements corrects pour affronter la montagne enneigée, mais aussi afin de respecter les règles de la zone protégée. Voici donc quelques conseils pour fréquenter la montagne en hiver, en respectant la nature qui nous accueille et en minimisant le plus possible les risques de chacun.

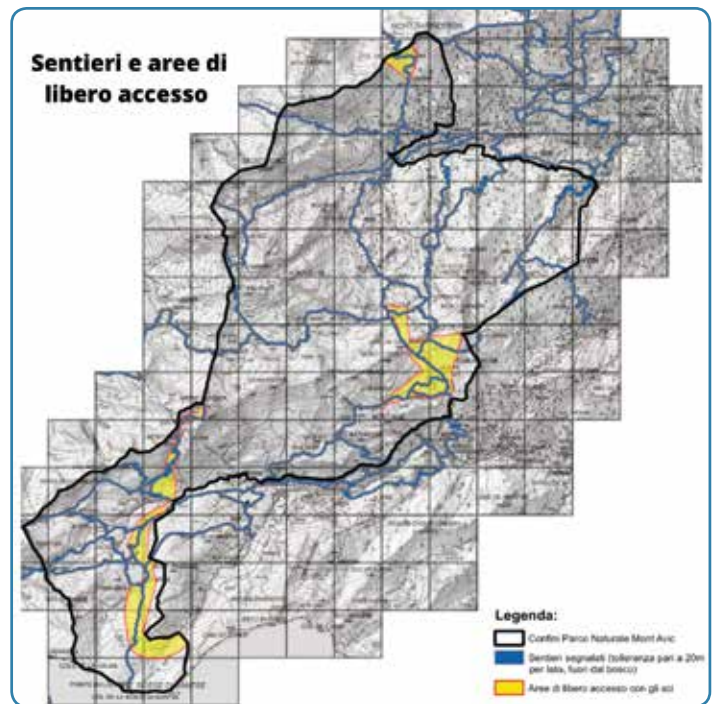
Avant de partir, consultez les prévisions météo et les bulletins des risques d'avalanche afin d'être prêt à toute éventualité, et préparez en conséquence votre sac à dos pour la journée.



Souvenez-vous que, dans le parc, il y a quelques **règles** à suivre: restez sur les sentiers balisés, ne cherchez pas à vous approcher des animaux ni à leur donner à manger et, dernier point mais non des moindres, n'abandonnez pas vos déchets, même s'il s'agit de pelures de fruits. Comme en dehors de la forêt, les traces des sentiers ne sont pas toujours faciles à suivre, tentez de rester à moins de vingt mètres de ceux-ci, quitte à vous aider des applications de randonnée.

**Attention** toutefois, de nombreuses applications disposent de tracés non officiels qui peuvent vous mener loin des sentiers balisés. Afin d'éviter ce désagrément, vous pouvez vous connecter au site de l'organisme du parc et télécharger les tracés officiels via le lien <https://montavic.it/category/escursioni/>

En respectant ces simples règles, nous vous souhaitons de passer un hiver riche en aventures et en émotions!



## Un enclos de détente, bien-être et bonne cuisine

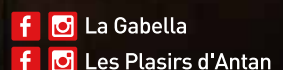


Un relais de charme inséré dans le 100 plus belles demeures d'Italie, un restaurant d'excellence, des merveilleuses chambres en style alpin et une piscine avec son SPA magique.

Un lieu de rêve où retrouver l'authenticité et les émotions d'autrefois, immergées 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.

Les Plaisirs d'Antan  
28, Hameau "Jobel"

11020 Jovençan - Vallée d'Aoste  
INFOS ET RÉSERVATION +39.0165.1854585  
[www.lesplaisirdantan.com](http://www.lesplaisirdantan.com)  
[info@lesplaisirdantan.com](mailto:info@lesplaisirdantan.com)



# LA SOUPE DU GRAND-PARADIS

Les vallées alpines piémontaises et valdôtaines qui font partie du Parc national du Grand-Paradis jouissent d'une quantité notoire de produits et de **plats typiques**, véritables trésors de cette région, qui se sont transmis au travers des siècles et qui reflètent l'histoire, l'harmonie et la pureté d'une atmosphère spéciale comme l'est celle de la plus ancienne zone protégée d'Italie.

A côté des particularités infinies du Piémont et de la Vallée d'Aoste, l'organisme du parc a pensé à créer, en étroite collaboration avec les restaurateurs qui adhèrent à la **Marque de qualité Gran Paradiso**, un plat qui puisse renfermer et conserver les typicités de ce territoire tout en devenant l'emblème. C'est ainsi qu'est née la «**Zuppa del Gran Paradiso**» («soupe du Grand-Paradis»), plat rustique à base de pommes de terre, d'oignons ou de poireaux, et de pain, qui est préparée avec des ingrédients de la tradition paysanne et qu'il est possible de déguster dans les struc-

tures du parc qui ont adhéré au projet.

Les différents fromages utilisés pour assaisonner la soupe vont de la tomme d'alpage au seirass (sorte de ricotta piémontaise) en passant par la fontina, alors que l'utilisation du pain au sarrasin donne plus de goût et rend la soupe plus «rustique», malgré le fait que d'aucuns la proposent avec du pain complet, blanc ou noir.

Pour la rendre encore plus savoureuse, on privilégie l'utilisation de différentes **herbes** comme le thym, l'ortie, le «verquegno» et la «lenga buinà» typiques des vallées du parc, mais aussi des châtaignes, de l'orge perlé, du riz ou des pâtes courtes.

Autant de variantes que vous pouvez goûter dans les structures Marchio di Qualità Gran Paradiso adhérentes, dont la liste est disponible en suivant le lien [www.pngp.it/marchio-qualita/zuppa-del-gran-paradiso](http://www.pngp.it/marchio-qualita/zuppa-del-gran-paradiso)

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





© Ph. Archive Région Autonome Vallée d'Aoste

## MODON D'OR 2023

Le Modon d'Or, concours dédié à la meilleure Fontina AOP d'alpage, est né pour promouvoir et mettre en lumière l'authenticité et la naturalité de ce produit de tradition, fruit du précieux travail des agriculteurs valdôtains. Le département de l'agriculture et des ressources naturelles, en collaboration avec la Chambre Valdôtaine et avec le soutien de la coopérative Produttori Latte e Fontina, ainsi que de celui du consortium Produttori e Tutela della DOP Fontina, organise et coordonne, comme chaque année, ce moment de sélection et de récompense dédié à la consécration **des cinq meilleures Fontine AOP d'alpage** produites dans les alpages valdôtains durant le mois de juillet.

Le concours fait partie d'une série d'initiatives mises en avant par le département, de concert avec les autres acteurs du monde laitier-fromager valdôtain, afin de valoriser l'excellence et la qualité de la Fontina AOP et, surtout, de contribuer à défendre et faire grandir le nom de la Fontina AOP en Italie et à l'étranger. Avec ses caractéristiques, sa pâte molle, son parfum de fleurs et de prairies alpines, la Fontina n'est pas seulement une excellence gastronomique; c'est aussi un symbole de tradition: le lait provenant de vaches de la race valdôtaine constitue sa typicité et lui confère son goût inimitable. Le concours s'articule autour de différentes étapes d'appréciations visuelle, olfactive et gustative des Fontine AOP, tâches auxquelles s'emploient les membres des trois jurys prévus par le règlement de participation:

Le **jury technique**, composé d'un personnel expérimenté, le **jury des acteurs du terroir**, constitué par les hôteliers, les commerçants des enseignes qui adhèrent

à l'initiative et des organes de presse locaux, et le **jury d'excellence**, composé, en particulier, d'experts du secteur œnogastronomique, d'experts ONAF, de critiques et d'organes de presse de niveau national.

Le jury technique, composé de personnel qualifié dans l'exécution d'analyses sensorielles sur la Fontina, disposant de formations et d'expérience dans les techniques de dégustation, appartient aux organismes qui travaillent dans le secteur laitier-fromager de la Vallée d'Aoste: assessorat, consortium Produttori e Tutela della DOP Fontina, coopérative Produttori Latte e Fontina, Institut Agricole Régional. Ils ont travaillé sur les formes de Fontina inscrites au Modon d'Or Fontina DOP. Avec les dégustations réalisées par un tel jury, les dix meilleures Fontine ont été sélectionnées, puis dégustées de nouveau par les acteurs du terroir et de son excellence, dont le jugement global définit, sur la base de la note obtenue, les cinq Fontine classées **Modon d'Or** et récompensées des **Médailles d'Or 2023**.

**Les meilleurs spécimens de Fontina DOP d'alpage pourront être achetés à partir du mois de décembre dans les points de vente adhérant à l'initiative.**



Plus d'informations:  
[www.regione.vda/agricoltura](http://www.regione.vda/agricoltura)

Sources: Département de l'agriculture et des ressources naturelles de la région autonome Vallée d'Aoste.

La tradition est

**JEU  
NE**

Distillerie  
**S:t ROCH**  
Valle d'Aosta

Boire de façon responsable

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

Vincent Boniface  
Musicista





# UN DOUX NOËL ÉTOILÉ

par Claudine Brunod

Quand la neige blanchit les pentes des montagnes qui entourent Aoste, le froid se fait sentir, mais la zone du centre ville devient soudainement plus effervescente et pétillante. Même enveloppés dans de longues écharpes en laine et habits d'hiver, les passants, les touristes et les citadins répondent volontiers à l'appel d'un lieu accueillant et chaud. Le **Caffè Nazionale du chef étoilé Paolo Griffa**, qui fait face à la place principale de l'ancienne «Rome des Alpes», la place centrale Emile Chanoux, est le lieu idéal pour une étape régénérante où se réchauffer le corps, l'âme et le palais, et se laisser envelopper par des parfums et des saveurs alléchants et surprenants. Durant la saison froide, cet espace devient un lieu de rencontre

encore plus recherché: à l'abri, sous les arcades, il se mue en un local intime où laisser fuir quelques heures en s'abandonnant au temps qui passe.

Immergé dans un écrin de sérénité et de commodités, il vous sera facile de succomber à la tentation et de vous laisser ravir par la large gamme de **spécialités** que le chef propose pour réchauffer l'hiver valdôtain souvent froid. Le lieu, ouvert sept jours sur sept, offre des options pour chaque moment de la journée. Comme d'habitude, durant le matin, le bar accueille ses hôtes pour un **café d'excellence** (speciality coffee) accompagné d'une **viennoiserie** onctueuse et moelleuse dans la pure tradition française.



Durant les après-midis indolents, quoi de mieux qu'une tasse de thé enrichie de **portions individuelles recherchées et uniques**, adaptées à une pause postprandiale en bonne compagnie, avec la possibilité, éventuellement, de prolonger le plaisir à la maison également, en les achetant et en les goûtant toutes! Durant la période des Fêtes, le savoir-faire et la bravoure du chef cuisinier pâtissier italien s'expriment, entre autres, dans la réalisation de panettones et de desserts typiques aux saveurs de Noël, à déguster, partager et offrir.





A partir de 17h30, le chef propose de délicieuses **préparations salées**, accompagnées de **cocktails** et de boissons rigoureusement personnalisables. Avec le crépuscule, les lumières des illuminations de Noël se reflètent dans les couleurs vives des nombreux cocktails aux combinaisons audacieuses et raffinées. En cuisine aussi, la carte du restaurant innove et s'adapte à la saison: chaque ingrédient, sélectionné avec soin et passion, est apprêté, mélangé et confectionné avec amour, afin non seulement d'exprimer le meilleur de la créativité du chef, mais aussi dans l'optique d'une valorisation et de la promotion des excellences œnogastronomiques qui caractérisent cette petite région alpine.

La sélection soignée d'**ingrédients simples et locaux**, la profonde connaissance du terroir et le dialogue que le chef a su tisser avec la réalité locale émergent avec délicatesse et style dans chacun des plats proposés. Cette sensibilité s'exprime également dans le choix méticuleux des vins locaux; l'histoire d'une Vallée d'Aoste qui se dévoile à travers ses produits héroïques et uniques, grâce à la capacité du chef Griffa de les décoder et de les réinterpréter de manière personnelle.

A **Noël**, s'offrir une expérience sensorielle dans l'univers de Griffa et s'immerger dans la réalité inimitable de la cuisine, de la tradition et de la culture valdôtaines équivaut à ouvrir un écrin enchanté, rempli de sensations et d'émotions inoubliables.



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



© Ph. Archive de la coopérative Cofruits

# COFRUITS

## À LA RECHERCHE D'UN CADEAU GOÛTU? À NOËL, CHOISISSEZ COFRUITS

di Christel Tillier

*Le temps des riches paniers de Noël est arrivé dans les quatre points de vente Cofruits.*

Noël est à nos portes et, comme chaque année, la coopérative Cofruits, devenue la coopérative de référence du **secteur agroalimentaire** valdôtain, présente ses magnifiques **paniers** débordant de délicieuses spécialités valdôtaines, un cadeau personnalisable toujours très apprécié et bienvenu. Une vaste sélection de paniers contenant des **produits œnologiques et gastronomiques** de haute qualité vous permet de choisir celui qui convient le mieux à la personne à qui vous souhaitez offrir un cadeau. Les paniers et les **coffrets-cadeaux de Noël** sont disponibles dans les quatre **points de vente** répartis dans la commune de Quart, près d'Aoste, et la haute vallée.

Le principal point de vente, celui de **Saint-Pierre**, offre une large gamme de produits allant de l'agroalimentaire, à l'œnologie, en passant par les soins personnels, la coutellerie et l'artisanat. Vous y trouverez un *corner shop* consacré à l'artisanat local, garanti par le label de l'Institut valdôtain de l'artisanat de tradition, tant pour la maison que pour la personne. Détail important, le

# COFRUITS

SCONTO  
ALLA CASSA **5%** AT  
DISCOUNT  
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



magasin abrite également une boucherie (Valdigne Carni), une valeur ajoutée supplémentaire.

Installé à **Villeneuve**, le deuxième point de vente est facilement accessible à tous ceux qui empruntent la route nationale 26 en direction de la Valdigne et du Mont Blanc. Chronologiquement, le troisième magasin est celui de **Quart**, dans le hameau de Teppe, né de la collaboration avec la coopérative agricole ForrestGump VdA 2.0. Le **Forrestore** est né de la rencontre entre deux entreprises agricoles qui ont pour objectif commun de valoriser les produits du terroir. À l'approche de Noël, les paniers s'enrichissent de délicieux *panettoni* et *pandori*, de chocolats et d'une foule d'autres produits de la Vallée d'Aoste.

Le dernier point de vente, mais non des moindres, ouvert depuis près d'un an, joyau de la coopérative Cofruits, est installé à **Pré-Saint-Didier**, au pied du Mont Blanc. Un magasin qui aspire à l'excellence dans

tous les domaines: soigné dans les moindres détails, décoré avec des tissus raffinés, il propose une large sélection de produits typiques de la Vallée d'Aoste. Un point de vente d'une grande importance, mis davantage encore en valeur par sa vue imprenable sur le Mont Blanc.

## CONTACTS, COORDONNÉES ET HORAIRES

### SAINT-PIERRE

Lundi - Dimanche:

08h00 - 12h30 | 15h00 - 19h00

Loc. Cognein n° 6 | 11010 Saint-Pierre (AO)

Tél. +39 0165 903282

### VILLENEUVE

Lundi - Dimanche:

08h00 - 12h30 | 15h00 - 19h00

Loc. Trépont n° 92 | 11018 Villeneuve (AO)

Tél. +39 0165 920889

### PRÉ-SAINT-DIDIER

Lundi - Dimanche: 09h00 - 19h00

Route Mont-Blanc n° 4 | 11010 Pré-Saint-Didier (AO)

Tél. +39 378 3027048

### QUART - FORRESTORE

Lundi - Dimanche:

09h00 - 12h30 | 15h00 - 19h30

Via Teppe n° 28/a | 11020 Quart (AO)

Tél. +39 0165 1830043



## CI TROVI QUI

PRÉ-ST-DIDIER



ST-PIERRE



QUART

VILLENEUVE

COFRUITS  
VALLE D'AOSTA



# POIVRONS «FRIGGITELLI» FARCIS À LA VIANDE VALDÔTAINE ET FONTINA AOP

En collaboration avec AREV  
et le Consortium des Producteurs  
et Protection de l'AOP Fontina



© Ph. Consortium des Producteurs et Protection de l'AOP Fontina

Que pensez-vous d'un mariage entre de la viande valdôtaine, de la Fontina AOP et des poivrons Friggittelli? Une combinaison de saveurs uniques du Nord et du Sud, proposée par le livre de recettes du Consortium des Producteurs et Protection de l'AOP Fontina.

Les poivrons Friggittelli sont une variété de poivrons nains de couleur verte à la saveur douce typique du centre et du sud de l'Italie. Si vous n'en avez pas à disposition, vous pouvez également utiliser des poivrons doux classiques, rouges et/ou jaunes.

## Ingrédients

- ▶ 120 g de Fontina AOP
- ▶ 12 poivrons Friggittelli
- ▶ 300 g de viande hachée
- ▶ tomates séchées
- ▶ fenouil
- ▶ 5 cuillères à soupe de chapelure
- ▶ sel
- ▶ poivre noir
- ▶ huile d'olive vierge extra

## Préparation

Nettoyez les friggittelli, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et éliminez les graines ainsi que les filaments blancs. Coupez la Fontina AOP en petits dés, enlevez et réservez la croûte. Dans une poêle, chauffez un peu d'huile et ajoutez la viande hachée. Faites cuire à feu moyen et ajoutez les tomates séchées et le fenouil haché. Salez et poivrez.

Laissez la viande tiédir et ajoutez les dés de Fontina AOP. Mélangez bien jusqu'à obtenir une farce homogène. Farcissez les Friggittelli avec le mélange de viande et de Fontina AOP et disposez-les dans un plat allant au four précédemment huilé.

Saupoudrez de chapelure et versez un filet d'huile d'olive extra vierge. Faites cuire au four préchauffé à 180°C pendant dix à quinze minutes. Servez immédiatement.



## 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)



# MODON D'OR FONTINA<sup>AOP</sup>

**CONCOURS 2023**

LES MEILLEURES MEULES DE FONTINA AOP ALPAGE



CAMERA VALDOSTANA  
CHAMBRE VALDÔTAINE



Venez en Vallée d'Aoste découvrir et déguster les meilleures fontines  
du Concours Modon d'Or 2023.  
Pour en savoir plus, cliquez sur le code QR



Area megalitica | Aosta

# Aosta méga- lithique

*Découvrez le nouveau  
parc archéologique*

Saint-Martin-de-Corléans  
PARC ARCHÉOLOGIQUE ET MUSÉE

Ouvert du mardi au dimanche  
10<sup>h</sup>00-18<sup>h</sup>00 (1<sup>er</sup> octobre/31 mars)  
9<sup>h</sup>00-19<sup>h</sup>00 (1<sup>er</sup> avril/30 septembre)



VALLEDAOSTAHERITAGE.COM