

# RENDEZ-VOUS

EN VALLÉE D'AOSTE

ART, CULTURE, SPORTS  
TRADITIONS, LOISIRS  
CENOGASTRONOMIE

HIVER 2024 

   N° 42 - JANVIER-FÉVRIER

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

LA SAINT OURS

FORT DE BARD: LA NATURE EN VITRINE

CARNAVALS HISTORIQUES  
DE LA VALLÉE D'AOSTE

VALPELLINE: LA NATURE VOUS ATTEND



© Ph. Archive Région Autonome 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





© Le Parc Naturel du Mont Avic | Ph. Archive PNMA

Chers lecteurs, bienvenue en 2024. L'année qui vient de commencer sera une année bissextile, une année différente en raison de ce que l'on pourrait appeler un «défaut» du calendrier. Février comptera 29 jours au lieu de 28. Un phénomène qui ne se produit que tous les quatre ans et qui nous rappelle que le calendrier n'est rien d'autre qu'une convention humaine pour «encadrer» le temps et que celui-ci est beaucoup plus mobile et complexe que ce que nous pensons. Rappelons simplement que le terme bissextile vient du latin tardif bisextilis qui signifie «deux fois sixième», selon la coutume des anciens Romains qui comptaient deux fois le sixième jour avant les calendes de mars.

Que le mois de février compte un jour de plus ou un jour de moins, dans le Vallée d'Aoste, c'est assurément un mois où l'histoire, la nature, les traditions, le folklore et les saveurs authentiques vous attendent. En premier lieu, il est essentiel de mentionner la foire millénaire de la Saint-Ours, les 30 et 31 janvier, un rendez-vous historique mettant en avant l'artisanat traditionnel dans le centre d'Aoste. Le mois de février sera ensuite l'occasion de célébrer des carnivals historiques en divers endroits de la vallée et au-delà... Cette période est également idéale pour les sports d'hiver et toutes les merveilleuses activités de plein air que la montagne nous réserve en hiver.

<i>L'importance du nom</i>	1	<i>Alexa Hospitality arrive dans la Vallée d'Aoste</i>	7
<i>La nature et ses protagonistes au Fort de Bard</i>	3	<i>Regards d'archéologie: Aoste, ville antique et moderne</i>	9
<i>La Saint Ours</i>	10	<i>Artisanat valdôtain à déguster</i>	16
<i>Séductions chocolatées</i>	17	<i>Les Carnivals historiques en Vallée d'Aoste</i>	20
<i>Valpelline: la nature vous attend</i>	22	<i>Événements 2024: qu'est-ce qui bout dans la casserole?</i>	24
<i>Biodiversité, eau et climat</i>	23	<i>Un parc pour tout le monde!</i>	29
<i>La Vallée d'Aoste sur la table</i>	30		

#### RENDEZ-VOUS EN VALLÉE D'AOSTE

[www.rendezvous-vda.it](http://www.rendezvous-vda.it)  
[redazione@rendezvous-vda.it](mailto: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](http://www.gedirama.it)  
[info@gedirama.it](mailto:info@gedirama.it)

#### DIRECTION

Stefania Marchiano  
Tél. +39.347.33.38.828  
[info@rendezvous-vda.it](mailto:info@rendezvous-vda.it)

#### RÉDACTION

Marco Albarello, Estelle Baur, Claudine Brunod,  
Denis Falconieri, 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



# L'IMPORTANCE DU NOM

par **turismOK**  
MANAGEMENT & MARKETING

Comment tu t'appelles? **L'affaire Cervinia** remet en lumière l'importance du choix de la dénomination d'une marque. Elle met en lumière la dimension stratégique du processus de sélection d'un nom pour une entreprise. Qu'en est-il des destinations touristiques?

La récente affaire Cervinia a été particulièrement retentissante. Ces derniers mois, la possibilité qu'une marque mondialement connue comme Cervinia change d'identité a été évoquée. Certains partisans du changement de nom considéraient cette démarche comme un impératif nécessaire pour redécouvrir une identité perdue, tandis que pour ceux qui s'y opposaient, le risque résidait dans la possible perte d'une identité solidement ancrée au fil du temps.

Quelle est donc l'importance de la question de la marque et qu'est-ce que c'est? Un nom de marque parfait devrait décrire de manière parfaitement claire ce que l'entreprise est et ce qu'elle souhaite représenter en un ou deux mots.

**Qu'est ce qui nous rend unique?** La question de la dénomination des marques et plus généralement celle de l'identité des marques est une activité extrêmement sous-évaluée dont l'incidence est plus importante que celle que l'on croit pour la réussite



© Ph. Archive de la Commune de Valtournenche

des entreprises. Il existe de nombreux aspects pour lesquels il est essentiel de définir correctement la dénomination, et de nombreuses règles doivent être prises en compte afin d'éviter de n'être, au final, qu'une «marque parmi tant d'autres». Une dénomination correcte est la première occasion d'attirer l'attention et d'exprimer sa valeur ajoutée. Les cas d'homonymie ne sont pas rares et peuvent également avoir des répercussions négatives sur le fonctionnement quotidien de l'entreprise.

Pour les destinations touristiques, la question est différente. Elles ne choisissent pas le nom mais **celui-ci a une valeur connotative** qui porte en elle tous les éléments que la marque représente et avec lesquels les clients sont devenus familiers. Réduire à néant d'un seul coup des décennies d'histoire d'une marque devenue mondiale aurait par conséquent été un retentissant but contre son camp.



**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

# 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

# ALEXA HOSPITALITY ARRIVE DANS LA VALLÉE D'AOSTE

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

## Le partenariat ADAVA – Aetherna donne le jour au premier hôtel «intelligent» de la région

Les voyages sont de plus en plus numériques: les nouvelles technologies soutiennent les hôteliers dans l'innovation pour améliorer l'expérience de séjour de leurs clients et créer plus de confort, une interaction avec la structure et une immersion dans le lieu de destination.

C'est dans cette démarche que s'inscrit le partenariat entre **ADAVA** et **Aetherna**, dans le but de guider et soutenir la transformation numérique des structures d'accueil de la région pour faire de la technologie un actif compétitif et une valeur ajoutée concrète pour les clients.

C'est dans cette perspective qu'**Alexa Smart Properties for Hospitality**, le célèbre assistant vocal, s'est transformé en réceptionniste numérique, apportant la simplicité et le confort de la maison dans les chambres d'hôtel. En utilisant des **commandes vocales** simples, les clients auront la possibilité de découvrir les services proposés par l'hôtel, de passer des commandes pour des consommations en chambre, et de réserver des visites. Ces fonctionnalités amélioreront l'expérience des clients tout en contribuant à accroître les revenus de l'hôtel grâce à une satisfaction client renforcée.

La première structure hôtelière de la Vallée d'Aoste qui a adhéré à ce projet est OMAMA Social Hotel d'Aoste, où grâce à **l'intégration d'Alexa dans la domotique** de la chambre, il est possible de gérer non seulement les **divertissements, les services et les informations**, mais aussi l'éclairage et la température. Il suffit de prononcer: «Alexa, éteins la lumière» ou «Alexa, règle le thermostat à 22 °C» pour bénéficier d'une expérience encore plus relaxante et confortable!

«Chez ADAVA, nous pensons que le succès d'une destination touristique passe aussi et surtout par la capacité à profiter des opportunités et des innovations que la technologie met à notre disposition. Ce qui a été fait à OMAMA Hotel est un exemple vertueux de pas en avant vers le futur de l'hospitalité» explique **Luigi Fosson, président d'ADAVA**.



ADAVA

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

# LA NATURE ET SES PROTAGONISTES AU FORT DE BARD



© Ph. Laurent Ballesta | Wildlife Photographer of the Year

Du 3 février au 2 juin 2024, le Fort de Bard accueillera la 59<sup>e</sup> édition du *Wildlife Photographer of the Year*, le plus important prix dédié à la photographie naturaliste promu par le Natural History Museum de Londres. Les images mettent en lumière des histoires et des espèces du monde entier et encouragent à défendre la planète. Depuis près de 60 ans, le concours *Wildlife Photographer of the Year* offre une plateforme mondiale qui met en

valeur certains des meilleurs talents photographiques du monde entier.

Pour l'Italie, la première étape est le Fort de Bard; les clichés récompensés cette année dans les 17 catégories seront présentés dans un aménagement saisissant de la Cannoniere, à l'intérieur de panneaux lumineux qui les rendront encore plus captivants. Cette année, le concours a attiré 49 957 candidatures de photographes de tous âges et de tous niveaux d'expérience, originaires de 95 pays.

Le lauréat du prix de photographe naturaliste de l'année est le biologiste marin et photographe français **Laurent Ballesta**, déjà lauréat en 2021, grâce à son image intitulée *The golden horseshoe - La limule dorée*, qui représente une limule avec sa carapace protectrice dorée, se déplaçant lentement sur la boue dans les eaux protégées de l'île de Pangatalan aux Philippines, flanquée d'un trio de jeunes carangues dorées.



© Ph. Carmel Bechler | Wildlife Photographer of the Year

Le prix Young Wildlife Photographer of the Year 2023 a été décerné à l'Israélien **Carmel Bechler** avec l'image *Owls' road house - La maison de la route des chouettes* qui immortalise des chouettes effraies à l'intérieur d'un bâtiment abandonné près d'une route très fréquentée.

Parmi les lauréats figurent également les Italiens **Alessandro Falco** (mention spéciale dans la section Photojournalisme), **Barbara Dall'Angelo** (mention spéciale dans la section Zones humides), **Bruno D'Amicis** (mention spéciale dans la catégorie Talent naturel), **Ekaterina Bee** (lauréate dans la catégorie 11-14 ans), **Pietro Formis** (mention spéciale dans la section Portraits d'animaux).

Source: Bureau de presse Forte di Bard

Pour plus d'informations  
Association Forte di Bard  
[www.fortedibard.it](http://www.fortedibard.it)  
Tél. + 39.0125.833811



© Ph. Amit Eshel | Wildlife Photographer of the Year



© L'Arc d'Auguste à Aoste | Ph. Archive Région Autonome Vallée d'Aoste

## AOSTE, VILLE ANTIQUE ET MODERNE

*par Christel Tillier*

Aoste, ville située aux portes des Alpes, jouit aujourd'hui comme hier d'une position privilégiée par rapport aux voies de communication vers les cols qui relient le nord de l'Italie au nord-ouest de l'Europe: le Petit-Saint Bernard vers la Valle de L'Isère et la Savoie, en France, et le Grand Saint-Bernard, vers le Valais, en Suisse. Le contrôle des itinéraires est une richesse fondamentale pour la Vallée d'Aoste qui en a fait un pôle de développement économique.

Les Salasses, population indigène, contrôlaient le territoire, que les Romains occupent après la conquête de la région par l'empereur Auguste en 25 av. J.-C. La ville est fondée au fond de la vallée de la région, à la confluence de la Dora Baltea et du torrent Buthier, avec un tracé régulier, entourée de remparts dans lesquels

s'ouvrent quatre portes principales. Depuis le haut Moyen Âge, la ville a subi d'importantes transformations urbaines qui, tout en modifiant le tracé romain, ont donné naissance à l'Aoste moderne et contemporaine. Un nouveau réseau viarie et de nouveaux centres de pouvoir imprègnent la cité médiévale.

Aujourd'hui, l'aspect de la ville est le résultat de superpositions qui donnent naissance à des vues complexes et diversifiées, comme autant de pièces composant un même puzzle. Chaque lieu permet de découvrir un morceau d'histoire que les fouilles archéologiques continuent de mettre en lumière.

Observer Aoste dans son ensemble signifie la saisir dans son dynamisme continu en tant que ville avec une continuité de vie depuis plus de 2000 ans.

# LA SAINT OURS 2024

par Claudine Brunod

*Artisanat millénaire et gastronomie traditionnelle à la Foire de Saint Ours.*

La traditionnelle foire millénaire de Saint Ours est sans aucun doute l'un des événements les plus attendus de l'hiver valdôtain: qu'ils soient résidents ou touristes, les visiteurs savent déjà que les **30 et 31 janvier**, la ville d'**Aoste** sera le cœur battant de tout un territoire, un carrefour de cultures et un lieu d'effervescence, où se mêlent expériences, traditions et artisanat, mais surtout où l'on respire un air de fête. Plus d'un millier d'artisans attendent avec impatience ces dates historiques pour installer leurs stands et exposer fièrement le fruit de leur travail afin de rencontrer le public et profiter ainsi de l'occasion pour partager leur expérience et parler de leur passion.

Cette manifestation, qui plonge ses racines dans le Moyen Âge, était avant tout un moment d'échange, un marché de l'artisanat agricole, où l'on pouvait acheter des objets utiles à son travail. Edition après édition, la foire a élargi ses horizons, le nombre d'exposants a progressivement augmenté, tout comme le savoir-faire et la créativité des artisans. Parmi les ustensiles et les objets en bois, en cuir ou en pierre à savon et les incroyables sculptures, on respire toujours, pendant les jours de foire de Sant'Orso, une atmosphère particulière à mi-chemin entre **histoire, tradition et art**, un **parfum d'authenticité** qui continue à séduire et qui parvient à attirer chaque année un nombre croissant de visiteurs et de passionnés: une vitrine de ce que la Vallée d'Aoste a à offrir; une célébration de l'identité locale qui rassemble non seulement l'artisanat local typique, mais aussi la musique, le folklore et, bien sûr, la nourriture et le vin.



© Ph. Tullio Macioce



© Ph. Archive Région Autonome Vallée d'Aoste

Les deux jours de foire sont également une excellente occasion de déguster des **plats traditionnels locaux**. En différents endroits et places spécifiques se trouvent des pavillons et des stands de restauration qui proposent chacun sa propre offre culinaire liée à la région. Il ne fait aucun doute, à la tombée de la nuit ou tôt le matin, lorsque le froid glacial s'installe, qu'un verre de vin chaud ou une tasse de bouillon chaud sont la solution idéale pour se réchauffer. Pour ceux qui souhaitent vivre la foire sans manquer son esprit goliardique et festif, il faudra attendre la **veillà** – c'est-à-dire la veillée – le moment de partage pendant les longues soirées d'hiver, passer en compagnie. À la tombée de la nuit, les banquets se terminent et les groupes d'amis se retrouvent, le plus souvent dans les caves, pour **une collation de produits locaux typiques** et pour chanter quelques chansons, accompagnés par le son d'un accordéon joyeux.

Pour ceux qui souhaitent rapporter chez eux des produits locaux, parmi les stands de meubles, d'objets en cuivre et en fer forgé, d'artefacts agricoles et de vêtements, se trouve également un **pavillon dédié à la gastronomie et au vin**, où chacun a la possibilité de déguster et d'acheter les fruits délicieux de ce terroir. La région offre une variété de produits qui, par leurs arômes et leurs saveurs, témoignent d'une agriculture faite de passion, de travail, d'amour et d'attention pour son territoire. La morpho-

logie particulière de la région, sa situation géographique, les matières premières et les techniques de production encore essentiellement artisanales sont une garantie de qualité, de pureté et d'authenticité.

À ne pas manquer, comme toujours, la reine de la table valdôtaine, la **Fontina AOP Alpeggio**, qui incarne l'essence des pâturages de haute montagne. Le panier de produits comprend en outre **3 AOP: le Fromadzo, le Lardo di Arnad et le Jambon de Bosses**. À côté de ces produits phares, de nombreux autres produits de niche illustrent la variété des goûts et des productions que cette petite région réussit à offrir: en premier lieu, les **pommes de la Vallée d'Aoste**, qui se distinguent surtout par leurs variétés autochtones, comme la pomme Reinette. Ce fruit se caractérise par sa durée de conservation et son goût acidulé, idéal pour les gâteaux. Viennent ensuite toute une série de petits fruits, en été, et de fruits d'automne comme les **châtaignes et les noix**. Un autre symbole de la tradition est le **pain noir**, fabriqué à partir de farine de seigle, idéalement accompagné d'une couche de **miel**. L'apiculture est un secteur très vivant dans la Vallée d'Aoste et l'on y produit des miels aux caractéristiques très différentes: du miel de rhododendron au miel de tilleul, en passant par le miel de châtaigne et de pissenlit.

Pour terminer en beauté, un vin, une eau-de-vie ou un digestif à base de génépi ou d'autres herbes de montagne s'impose. **Le pavillon de la gastronomie et des vins abrite l'éventail complet de ces produits délicieux**, et bien d'autres encore, pour que vous puissiez rapporter chez vous un échantillon de cette région aux multiples facettes.



© Ph. Archive Région Autonome Vallée d'Aoste



© Ph. Paolo Rey

# ARTISANAT VALDÔTAIN À DÉGUSTER

Les 30 et 31 janvier de chaque année, **la Saint Ours**, une foire artisanale millénaire, se déroule dans les rues du centre historique d'Aoste. En chinant attentivement parmi les étals des artisans, il n'est pas rare de trouver des articles de cuisine. En effet, une partie de la production locale est depuis toujours étroitement liée à la préparation et à la consommation d'aliments et de boissons.

Il suffit de penser à l'objet le plus emblématique qui soit: **le verre de l'amitié**. Né comme un bol puis devenu un récipient fermé muni de poignées et de becs verseurs, il n'a jamais perdu sa fonction première, à savoir la dégustation d'un café doux et aromatique à la valdôtaine!

En dehors de la traditionnelle foire de Saint Ours, les verres de l'amitié et les autres objets d'artisanat peuvent également être achetés tout au long de l'année dans les magasins d'Aoste, Ayas, Cogne et Courmayeur de L'Artisanà, un organisme régional qui promeut et valorise l'artisanat valdôtain.

Les articles en bois comprennent notamment des cuillères, des assiettes et des planches à découper dans différentes essences de bois de toutes formes et de toutes dimensions. Parmi les **nouveautés pour 2024**, on compte une planche à découper réfrigérée pour conserver au frais les viandes froides et les fromages typiques.



© Planches de bois | Ph. Archive IVAT

Le cuivre, quant à lui, demeure intemporel parmi les ustensiles de cuisine. Les marmites, les casseroles et surtout les chaudrons en cuivre, indispensables pour concocter de délicieuses polentas, occupent une place incontournable dans les maisons de montagne.

Les amateurs d'expresso trouveront enfin satisfaction dans les petites tasses modernes en céramique: certaines tournées et décorées avec des émaux 100% valdôtains, d'autres avec des silhouettes de fleurs et de feuilles imprimées, d'autres encore avec des lignes élégantes et minimalistes.

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

## L'ARTISANÀ

Secteur développement des entreprises  
artigianimpresa@lartisana.vda.it  
www.lartisana.vda.it



© Tasses en céramique | Ph. Archive IVAT



## SHOPPING DE FÉVRIER? MISEZ SUR LA MODE DES ALPES!

Février est le mois des semaines de la mode et les passerelles ne manqueront pas de dévoiler les collections d'été, mais en attendant la belle saison, rien ne nous empêche d'affronter les derniers mois d'hiver avec style et qualité. Comment? En choisissant la mode des Alpes! Où? Dans le centre historique d'Aoste... au numéro 12 de la via De Tillier, **FB Aurum** vous attend pour vous proposer un voyage extraordinaire à mi-chemin entre mode et histoire.

Dans un édifice du XVII<sup>ème</sup> siècle, vous trouverez les tendances mode les plus en vogue grâce à des lignes de vêtements et des marques prestigieuses. De plus, avec le jour de la Saint Valentin qui s'approche, le désir de romantisme se fait plus pressant, offrant ainsi des occasions idéales pour trouver un cadeau spécial, que ce soit pour la personne qui nous est la plus chère ou même pour nous-mêmes.



Trois étages consacrés **au prêt-à-porter pour homme et femme 100% cachemire Made in Italy**, réalisé à partir de fils de première qualité à prix d'usine. Grande marque: **ANDRÈ MAURICE Cashmere**, une entreprise italienne historique qui a célébré son centenaire en 2021, transmet avec sagesse l'amour et la passion pour la mode de génération en génération, depuis pas moins de trois générations. Depuis une paire d'année, l'entreprise compte également une nouvelle gamme baptisée « telier » créée en collaboration avec un styliste japonais qui vit à Londres et utilise des matériaux encore plus précieux. Le choix est vaste, tant pour le prêt-à-porter féminin que masculin. Des collections toujours actuelles, qualité et élégance garanties pour un look parfait en toute saison.

Autre vêtement incontournable de l'hiver et protagoniste important des espaces de FB Aurum: c'est la **doudoune**. Chez FB Aurum, pour vous aider à affron-

ter les grands froids, vous découvrirez les doudounes de la prestigieuse marque italienne **DUVETICA**: des modèles artisanaux, chauds et doux, réalisés avec un rembourrage de plume d'oie grise originaire de la région du Périgord.

Les articles destinés aux femmes sont exposés à l'élégant étage supérieur, tandis que les vêtements masculins sont plongés au cœur de **vestiges archéologiques romains**. Cette disposition transformera votre expérience shopping en une véritable immersion émotionnante et extraordinaire.

Un personnel qualifié vous accompagnera et vous conseillera lors du choix de vos achats dans une ambiance suggestive, accueillante et riche en histoire qui ne manquera pas de vous captiver.



#### Horaires

Lundi 10h30/13h00 - 15h30/19h30

Du mardi au vendredi 10h00/13h00 - 15h00/19h00

Samedi 10h00/19h30

Dimanche 14h30/18h30

#### FB Aurum Aosta

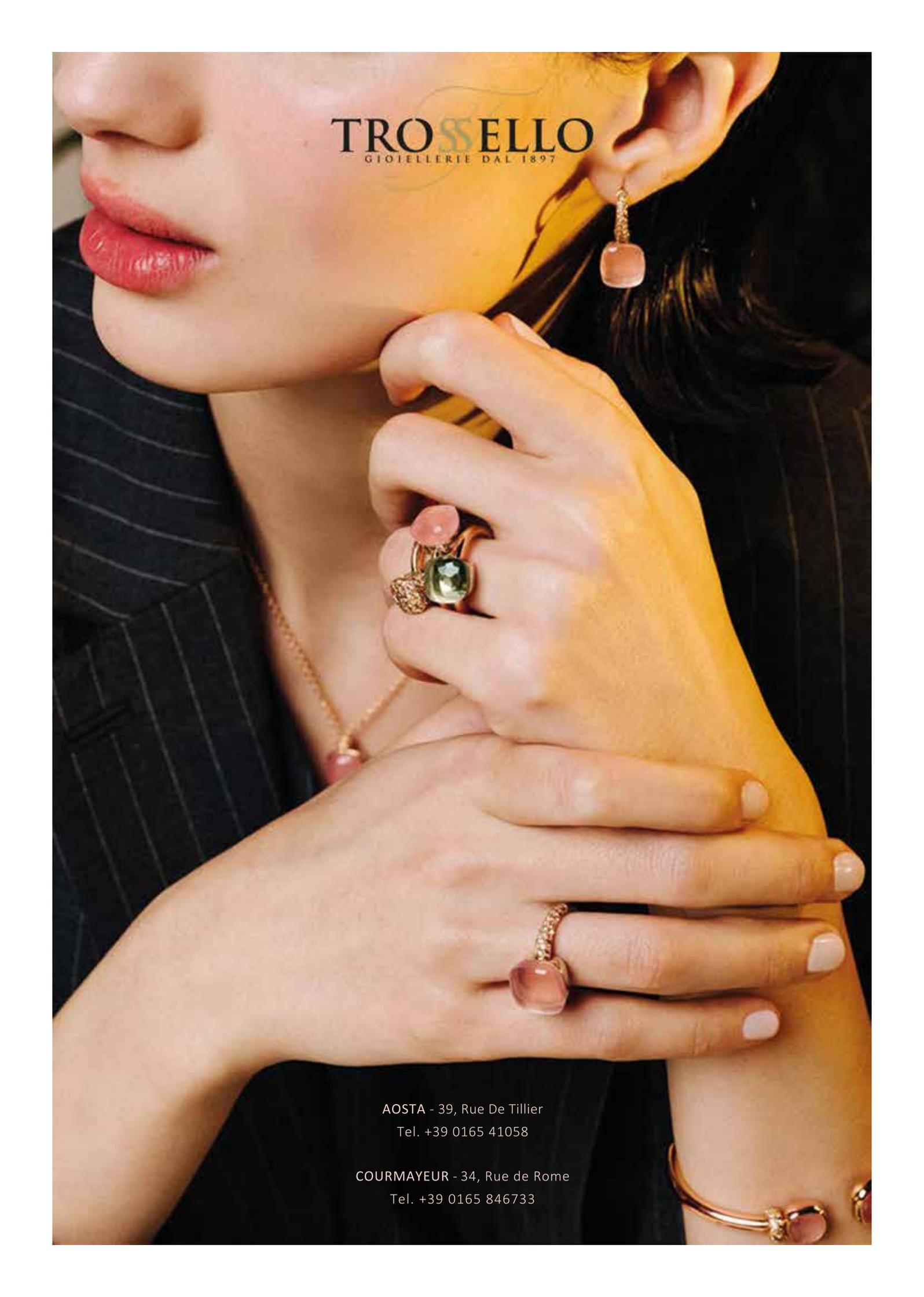
Rue De Tillier, 12 | 11100 Aoste

Tél. +39.0165.44037 | aosta@fbaurum.com

 FB Aurum

 FB Aurum Store Aosta





TROSSELLO  
GIOTELLERIE DAL 1897

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

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

# SÉDUCTIONS CHOCOLATÉES

par Claudine Brunod

*De délicieuses séductions au chocolat et autres mignardises vous attendent au Caffè Nazionale de Paolo Griffa, à Aoste.*

Le moment de l'année où l'hiver est davantage synonyme de douceur et de câlins que de neige et de journées à ski, est arrivé. Laissant derrière soi la magie de Noël et la frénésie des jours de la Fiera dell'Orso, février apporte des moments aux tonalités plus romantiques et, pour les plus audacieux, passionnelles: Saint Valentin attend tous les amoureux! Au cœur d'Aoste, donnant sur la Piazza Chanoux, le **Caffè Nazionale de Paolo Griffa**, avec son élégance et son style polyédrique inimitable, transforme ses propositions gourmandes au rythme des saisons pour faire de chaque instant une occasion spéciale. Pour la Saint Valentin, Paolo Griffa, chef et pâtissier fasciné par les potentialités du chocolat au point de lui avoir dédié son premier livre, décline la séduction de cette «boisson des dieux» dans de nombreuses créations originales.



© Voler le jour de la Saint-Valentin  
Ph. Archive Paolo Griffa au Caffè Nazionale

En explorant diverses variétés de chocolat issues de différentes régions du monde, la créativité et l'imagination de Paolo Griffa ont donné naissance à des **tablettes de chocolat, façonnées comme des enveloppes** prêtes à être offertes, voire expédiées, à la personne qui règne sur votre cœur. Le pays d'origine du chocolat, indiqué sur le timbre, est une invitation à voyager avec le goût et l'imagination, en se laissant soudainement envoûter par l'arôme et le parfum des différents types de chocolat sélectionnés par le chef. Une idée originale qui met de bonne humeur et nous offre un moment d'évasion magique. Autrefois monnaie d'échange rare et précieuse, le chocolat conserve aujourd'hui encore une aura prestigieuse et peut être considéré comme un bijou au sens propre. Cette vocation s'enrichit encore plus lorsque les **dragées, les ganaches, les cremi et autres chocolats aux saveurs audaces, comme celles de l'arachide ou de la pistache salée, se dévoilent blottis dans une boîte magnifique, réalisée en Italie de manière 100% artisanale.** Les diverses boîtes au design exclusif, reprenant la forme décagonale du restaurant, subsisteront bien après que vous aurez dégusté et partagé les 25 ou 50 chocolats qu'elles contenaient avec votre tendre moitié! Les **tablettes fourrées imprimées en 3D** rappellent elles aussi volontairement la forme décagonale de la chapelle iconique du Caffè Nazionale. Une forme joyeuse et hors de l'ordinaire pour offrir une bouchée réellement délicieuse à emporter à chaque occasion, comme une barre chocolatée.

Pour les esprits classiques, rien n'égale un **petit-déjeuner paresseux et romantique** agrémenté d'un **cookie traditionnel ou d'un délicieux croissant au beurre tout juste sorti du four**, chaque jour, après une longue nuit de levage.

Quant à ceux qui aiment surprendre sans jamais risquer de se tromper, **les mono-portions sont la solution idéale: toujours différentes et fruits du génie créatif du chef**, ces petits bijoux goûteux et colorés sont facilement transportables dans leur boîte, pour les partager confortablement, y compris à la maison, en toute tranquillité.

En revanche, si vous souhaitez vous laisser transporter dans un décor de cinéma, en repensant à la célèbre scène romantique de La Belle et le Clochard, le génie créatif et l'audace de Paolo Griffa vous proposent un menu spécial Saint Valentin, à partager réellement, c'est-à-dire à savourer et déguster à deux mains et deux fourchettes dans une assiette unique. Une option indiscutablement sympathique est celle de la **tagliatelle de 5 mètres de long** qui, saisie d'un bout à l'autre, vous amènera nez-à-nez avec votre partenaire!

**Il ne vous sera pas difficile de séduire l'élue de votre cœur en l'invitant au Caffè Nazionale!**





© Chocolats et "cremini" | Ph. Archive Paolo Griffa au Caffè Nazionale

Les murs eux-mêmes sont imprégnés d'histoire et de passion! Comme cette couleur bleue qui caractérise maintenant la salle avec finesse et légèreté, une salle rénoverée avec un immense souci des détails. En effet, pendant les travaux, les parties de mur décapées laissaient entrevoir une nuance de bleu qui, sous les différentes couches de peinture, a été remise en lumière et valorisée précisément en raison de son caractère exceptionnel. Couleur extrêmement rare et précieuse, le bleu du Caffè Nazionale est obtenu grâce à l'utilisation de poudre de pierres précieuses telles que le lapis-lazuli. Cette teinte revêt une signification profonde, soulignant la valeur architecturale et spirituelle particulière de la chapelle de Saint François. Aujourd'hui, en présence de la lueur des chandelles pour les plus traditionnels, l'atmosphère spéciale de cet endroit continue à se faire ressentir.

Cette rare alchimie de couleurs, de parfums et de saveurs, l'unicité d'une soirée, la beauté et la bonté d'une boîte de chocolats vous attendent au Caffè Nazionale de Paolo Griffa, prêtes à vous séduire et à vous enchanter!



© Tablettes de chocolat "Lettere dal mondo"  
Ph. Archive Paolo Griffa au Caffè Nazionale



© Biscuits au chocolat, croquant à la noisette et caramel mou  
Ph. Archive Paolo Griffa au Caffè Nazionale

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

## LES CARNAVALS HISTORIQUES EN VALLÉE D'AOSTE

par la rédaction RV

Un voyage fascinant entre fêtes, histoires, folklore et traditions qui part de la vallée du Grand Saint Bernard, monte jusqu'à Cervinia et redescend vers Verrès et Pont-Saint-Martin dans un tourbillon de musique, fêtes masquées, défilés et joie.

### LE CARNAVAL DE LA COUMBA FREIDE

Le carnaval de la Coumba Freide se déroule, dans la **Vallée du Grand Saint Bernard**, chaque année après l'Épiphanie, et jusqu'au traditionnel Mardi gras. Témoignage d'un **rite ancestral**, remontant en partie du XV<sup>e</sup> siècle. Les masques représentent les esprits des ancêtres, alors que le rituel tout entier symbolise la fécondité liée au renouveau de la nature. Les **landzette** sont les principaux protagonistes de la fête; des costumes multicolores ornés de petites perles et de paillettes qui, par leur facture, rappellent les uniformes des soldats de Napoléon, de passage dans la Vallée d'Aoste en 1800. Le joyeux cortège défile par les rues du bourg selon un ordre hiérarchique précis: la clôture se fait par le Toc et la Tocca, l'ours et le dompteur, alors que le diable parade à sa guise!



© Le Carnaval de la Coumba Freide | Ph. Comité de Poudzo Variney-Signayes

### LE CARNAVAL DE CERVINIA

La légende raconte que vivait à Cervinia une très belle jeune fille qui avait l'habitude de passer des jours entiers à cueillir des fleurs des champs. Le **bon géant Gargantua** en tomba amoureux et la désira pour lui seul. On se rendit compte, dès le jour où il l'enleva, que la nature environnante en souffrait. Les habitants convinrent le géant de relâcher la précieuse demoiselle. Ainsi, il plaça la jeune fille sur une luge et ordonna qu'on l'accueille comme une princesse: la Dame blanche, précisément. Ainsi naquit **la tradition du carnaval de Cervinia**, dont les premiers témoignages remontent à 1945. Aujourd'hui un groupe de citoyens, le consortium touristique et la commune de Valtournenche, ont fait revivre ce moment magique à la communauté entière.



© Le Carnaval de Cervinia | Fabrizio Leonarduzzi Photographie



© Le Carnaval de Cervinia | Fabrizio Leonarduzzi Photographie

Chaque jeudi précédant le samedi du carnaval de Verrès, au crépuscule, Gargantua et la Dame blanche glissent dans la vallée, où ils sont joyeusement accueillis par tous. Pour l'occasion, on organise une grande fête, **le bal Rouge et Noir**. Dans son merveilleux habit, serti de **150 cristaux Swarovski**, la Dame blanche occupe un rôle prépondérant dans le panorama des carnivals valdôtains.

## LE CARNAVAL ROMAIN DE PONT-SAINT-MARTIN

Un carnaval sous le signe de **l'époque romaine**, avec la traditionnelle course de chars dans laquelle s'affrontent les *insulae o rioni*, ainsi que le défilé des personnages romains et salasses. Durant la **procession aux flambeaux du Mardi gras**, les projecteurs sont dirigés sur le diable qui, dans une scénographie spectaculaire, est brûlé sous l'arche du pont, comme un symbole d'éloignement du mal, selon une tradition qui a de lointaines racines.

Au Moyen Âge, Pont-Saint-Martin fut une étape importante de l'itinéraire de la *via Francigena*, liée à la figure de Saint Martin de Tours, acteur, avec le diable, du carnaval historique qui se déroulait alors là. L'occasion de réévoquer la **légende**: le diable aurait construit un pont en une seule nuit, en échange de l'âme de la première personne qui l'emprunterait. Mais Saint Martin lui tendit un piège, en y faisant d'abord passer un petit chien. Ainsi, le diable, irrité, dut disparaître dans les eaux du torrent.



© Le Carnaval de Pont-Saint-Martin  
Ph. Archive Région Autonome Vallée d'Aoste

## LE CARNAVAL DE VERRÈS

Symbole du pouvoir d'une des familles valdôtaines les plus importantes du Moyen Âge, le **château de Verrès** domine, depuis un rocher, l'ancien bourg. Les premiers propriétaires du château furent les seigneurs De Verretio, mais la vraie patronne de la bâtisse fut la famille Challant. Au cours du XV<sup>e</sup> siècle, au cœur des querelles entre les Challant, une femme fière et déterminée en tous points à lutter contre les prétendants au fief que son père Francesco lui avait laissés en héritage, fit du château son refuge. Une histoire toujours d'actualité que celle de **Catherine de Challant** qui, chaque année, est ressuscitée durant le carnaval historique. La tradition rappelle comment Catherine est descendue sur la place de Verrès avec son époux, Pierre d'Introd, et a dansé avec le peuple. On entend encore retentir le cri de cet heureux jour: «Vive Catherine de Challant et Pierre d'Introd!», «Vive!».

Pour un aperçu complet de tous les carnivals valdôtains, y compris ceux dédiés aux enfants, **[www.lovevda.it](http://www.lovevda.it)**



© Le Carnaval de Verrès  
Ph. Archive Région Autonome Vallée d'Aoste

# VALPELLINE: LA NATURE VOUS ATTEND

par Stefania Marchiano

Choisir la Valpelline, c'est choisir des vacances à taille humaine et profiter de moments de détente au cœur de la Vallée d'Aoste. Les opérateurs et leurs structures sont toujours prêts à vous accueillir dans un style alpin authentique: entre activités sportives, bien-être, gastronomie, artisanat et exploration d'un territoire riche en traditions et en histoire.

C'est une vallée aux paysages incroyables où la nature intacte sert de toile de fond à des promenades qui mènent à la découverte de lieux fascinants à mi-chemin entre rêve et réalité.

Le territoire de la Valpelline est le berceau de montagnes qui atteignent 4000 mètres et de glaciers spectaculaires. La faune et la flore constituent un véritable trésor de biodiversité à préserver et admirer en toute saison, y compris l'hiver.

Souhaiteriez-vous explorer cette nature intacte dans un silence absolu? Il vous suffit de choisir vos **raquettes** et de partir à la découverte des bois, des prés et des pâturages enneigés. Les raquettes sont une alternative valable au ski de fond (également praticable dans la vallée). Elles vous permettront d'accéder à des lieux magiques qui, bien que situés à des altitudes relativement basses, seraient impossibles à découvrir autrement.

Si les raquettes sont trop lentes et que vous aimez l'effort de la montée, le **ski-alpinisme** est la discipline qu'il vous faut. Peaux de phoque, chaussures de ski rando, résistance et satisfaction: cette discipline allie l'effort physique à la contemplation d'espaces naturels ouverts et solennels. Contrairement aux raquettes, le ski-alpinisme permet d'atteindre des altitudes plus éle-



vées et presque de toucher du doigt le ciel dégagé des jours d'hiver au pied du Grand Combin. Il est fortement recommandé de pratiquer ce sport en compagnie de guides expérimentés, afin de profiter en toute sécurité de toutes les merveilles que la montagne a à offrir.

En plus de la nature et du sport... la Valpelline, c'est aussi la **gastronomie d'excellence**: Les saveurs et les arômes évoquent le passé, transportant les visiteurs à travers une tradition gastronomique solidement enracinée. Cet héritage se reflète dans l'histoire des éleveurs, des agriculteurs et des opérateurs locaux qui transmettent le savoir et les saveurs de génération en génération. Les entreprises du territoire font des merveilles à partir de **produits 100% locaux** et ne manqueront pas



© Ph. Archive Valpelline All Season

de vous étonner avec leurs histoires d'amour et de respect du territoire de leur vallée. Les entreprises agricoles locales ravitaillent non seulement les hôtels et les restaurants de la zone, mais elles permettent également d'acheter et de rapporter chez soi les saveurs uniques de la vallée, vendues également au détail.

Pour plus d'informations  
[www.valpellineallseason.it](http://www.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  
[www.alperabelle.com](http://www.alperabelle.com)



© Ph. Denis Falconieri

## ÉVÈNEMENTS 2024: QU'EST-CE QUI BOUT DANS LA CASSEROLE?

par Marco Albarello

Bonjour chers lecteurs de «rendez-vous», nous nous retrouvons enfin... J'ai été occupé par beaucoup de choses qui m'ont empêché, dans les derniers numéros, de venir vous «titiller» avec mes articles. Mais assez de bavardages! Sans plus attendre, je dois recommencer à vous informer des développements à venir pour vous et notre grande communauté.

Je commencerais par vous dire que mon rôle de collaborateur pour les **événements sportifs** de la **Région Vallée d'Aoste** est sur le point d'être officialisé, après quoi je serai plus libre de vous proposer tous les événements que mon esprit dérangé est en train d'élaborer. Petit «excursus» sur l'intermède malheureux, pour la deuxième année consécutive, du MatterHorn Cervino Speed Opening. Sans vouloir m'étendre davantage sur la question, car beaucoup de choses ont déjà été dites, et parfois de façon déplacée, il n'en reste pas

moins qu'un rendez-vous comme celui-ci est unique au monde et que dans les années à venir, il sera possible, comme je l'espère, de poursuivre dans cette direction pour atteindre un objectif qui n'a pas son pareil au niveau sportif et organisationnel.

En juin prochain, nous aurons l'incroyable possibilité d'être les progéniteurs du nouveau circuit du **Giro d'Italia Next Gen de cyclisme**, la plus grande vitrine de jeunes cyclistes au monde. Des liens tissés depuis plusieurs mois maintenant nous amènent à penser que trois étapes du Giro d'Italia Next Gen se dérouleront dans la Vallée d'Aoste ou partiront de la Vallée d'Aoste. Une chance que nous ne manquerons pas et un rendez-vous qui ouvrira la voie pour renouveler le chemin vers le Giro d'Italia en 2025. De nouveaux défis nous attendent pour le **Tour du Mont Blanc de Trail**, avec d'importantes nouveautés surprises et *last, but not*

least, le couronnement d'un travail qui a commencé il y a 5 ans...

**Sport de combat:** mon amie **Martine Michieletto** et son coach Manuel Bethaz ont écrit l'histoire ces derniers temps. En remportant en 2023 son énième match et le premier du championnat ONE dans la carte du ONE Fight Night 11, Martine a été consacrée «reine» des sports de combat. Nous devons, avec notre région, revenir sur le projet **Oktagon** qui, à cause du Covid, n'a pas pu avoir lieu. Aficionados, passionnés, simples amateurs de cette discipline et du sport, retrouvons-nous en octobre pour ovationner comme il se doit une championne et son entraîneur, véritables «promoteurs» du produit Vallée d'Aoste.

Enfin, il y a aussi de grandes nouveautés pour le sport le plus aimé au monde, le football, mais nous en parlerons dans le prochain numéro.

**«Don't limit your challenges, challenge your limits»**

À plus...



© Ph. Martine Michieletto avec sa Belle

## 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)



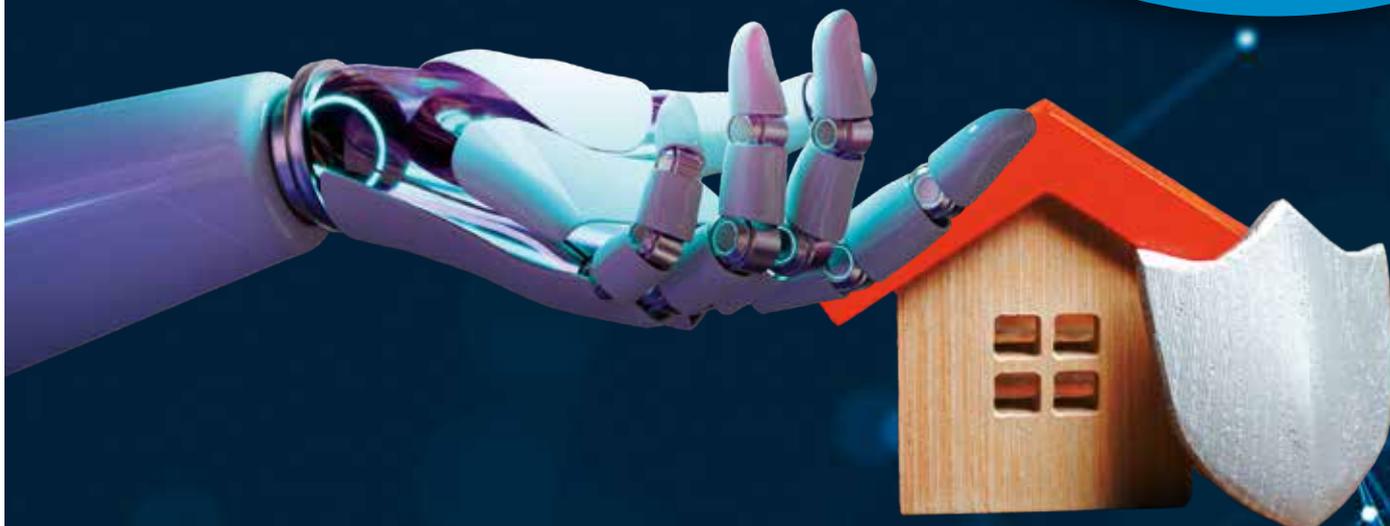
La Gabella



Les Plaisirs d'Antan

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

**L'INTELLIGENCE  
ARTIFICIELLE APPLIQUÉE  
AU SYSTÈME DE  
VIDÉOSURVEILLANCE  
POUR LA SÉCURITÉ DE  
VOTRE MAISON**



- **Détection automatique des événements**
- **Notifications personnalisées**
- **Reconnaissance faciale et reconnaissance d'objets**
- **Filtrage intelligent**
- **Contrôle à distance**
- **Analyse comportementale**

Rue E. Chanoux, 116  
11027 Saint-Vincent (AO)

Vallée d'Aoste - Italie  
info@baldellisicurezza.com

 + 39 0166 550100

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

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

I.P.

# INTELLIGENCE ARTIFICIELLE ET SÉCURITÉ

en collaboration avec Giorgio Baldelli

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

L'utilisation de caméras d'intelligence artificielle (IA) à l'intérieur des maisons offre plusieurs avantages, améliorant la sécurité, la gestion des ressources et le confort des habitants. Voici quelques-uns des principaux avantages:

**Détection automatique des événements:** Les caméras avec IA sont capables de détecter automatiquement des événements tels que des intrusions, des mouvements suspects ou des sons anormaux. Cela permet aux habitants de recevoir des notifications immédiates en cas de situations potentiellement dangereuses.

**Notifications personnalisées:** Grâce à la capacité d'analyse de données en temps réel, les caméras avec IA peuvent envoyer des notifications personnalisées aux utilisateurs en fonction des événements détectés. Par exemple, vous pouvez recevoir des alertes pour la reconnaissance de personnes ou pour des situations d'urgence.

**Reconnaissance faciale et d'objets:** Les caméras équipées d'IA peuvent intégrer des systèmes de reconnaissance faciale et d'objets, permettant la reconnaissance de la famille, des amis, des visiteurs autorisés ou même des animaux domestiques. Cela permet de personnaliser l'expérience de surveillance.

**Filtrage intelligent:** L'IA peut filtrer automatiquement les événements non pertinents ou courants, réduisant ainsi le risque de fausses alarmes. Cela

permet aux utilisateurs de se concentrer uniquement sur des situations réellement significatives.

**Contrôle à distance:** Les utilisateurs peuvent accéder aux images des caméras en temps réel de n'importe où via des appareils mobiles ou des ordinateurs. Cette fonctionnalité permet une surveillance constante de la maison même lorsque les habitants sont éloignés.

**Analyse du comportement:** Les caméras IA peuvent analyser les comportements au fil du temps, en identifiant les activités inhabituelles ou potentiellement dangereuses. Cela contribue à prévenir les situations à risque et à améliorer la sécurité à long terme.

**Intégration avec d'autres appareils intelligents:** Les solutions de vidéosurveillance basées sur l'IA peuvent s'intégrer à d'autres appareils intelligents de votre maison, tels que des systèmes d'alarme, des capteurs de mouvement ou des dispositifs de domotique. Cela permet une gestion centralisée et coordonnée de la sécurité à domicile.

**Confidentialité et personnalisation:** Certains systèmes d'IA vous permettent de personnaliser les paramètres de confidentialité, tels que la programmation des heures où les caméras sont actives ou la définition des zones sensibles où la détection est particulièrement active. Cela contribue à respecter la vie privée des habitants de la maison.



# BIODIVERSITÉ, EAU ET CLIMAT

*Les parcs alpins réunis pour affronter les défis du futur*

Deux projets transfrontaliers ont été lancés fin 2023 par le **Parc du Grand Paradis** en partenariat avec les espaces protégés des Alpes Cottiennes, Maritimes et Ligures, et avec les parcs nationaux français voisins du Mercantour (en tant que chef de file), des Écrins et de la Vanoise, dans le cadre du programme Interreg VI-A France-Italie ALCOTRA 2021-2027.

Le projet **ACLIMO** vise à apporter un soutien essentiel à la région dans sa lutte contre le changement climatique et la diminution continue de la disponibilité de l'eau. Ces phénomènes ont des conséquences néfastes sur les espèces et les habitats alpins, entraînant simultanément des répercussions évidentes sur le système économique de la montagne et les activités en haute altitude. Le projet a pour objectif de fournir un soutien concret au territoire en vue d'une transition durable des activités humaines, notamment des activités pastorales. Cela vise à assurer la conservation du patrimoine naturel en développant une meilleure compréhension des effets du changement climatique sur les habitats et les espèces les plus vulnérables face à la pénurie d'eau. Le parc des rivières Gesso et Stura fait également partie du partenariat du projet.

Le projet **BiodivTourAlps** a pour ambition d'étudier et de réduire l'impact du tourisme sur la biodiversité en surveillant et en réduisant les effets des activités touristiques sur l'environnement et les ressources naturelles dans les zones protégées des Alpes franco-italiennes, en améliorant les connaissances et la gestion des interactions entre l'homme et la nature. Ces dernières années, le flux de visiteurs dans les espaces naturels a augmenté de manière significative, tant en termes de quantité que de type d'utilisateurs. Cette augmentation a inévitablement entraîné des conséquences néfastes pour l'environnement. Il est donc nécessaire d'étudier et de gérer ces flux afin de réduire leurs impacts sur la biodiversité, tout en accompagnant les opérateurs touristiques du territoire vers des modèles de gestion plus durables, capables de répondre au défi du changement climatique.

*Source: Bureau de communication  
du Parc national du Grand Paradis, Nicoletta Fedrighini*



# UN PARC POUR TOUT LE MONDE!



© Ph. Archive PNMA

Décider de partir en excursion dans le **Parc naturel du Mont Avic** est certainement une excellente idée. En toute saison, le parc accueille les visiteurs qui peuvent découvrir sa beauté au fil des sentiers. Malheureusement, tout le monde n'a pas la chance de pouvoir choisir l'itinéraire à suivre, en particulier lorsque des difficultés visuelles ou de mobilité sont présentes.

Mais aujourd'hui, grâce au projet Interreg Italie-Suisse MINERALP, des **itinéraires adaptés aux différents besoins et capacités** ont été identifiés dans le parc naturel du Mont Avic.

Des animations et des excursions ont été organisées par la Cooperativa C'era l'acca et Arnica de Turin tout au long de l'année dans le but d'attirer un large public et de le sensibiliser aux aspects naturels et historiques du passé minier.

Une excursion totalement inclusive a eu lieu en septembre. Pendant cette journée, un dispositif spécial baptisé «**Loris walking**» a été utilisé pour faciliter l'accompagnement des personnes malvoyantes en montagne. Un instrument qui permet même d'emprunter les sentiers les plus étroits.

Comme l'indique Luigi Giunta, président de l'Union italienne des aveugles et malvoyants de la Vallée d'Aoste: «*Depuis 2018, notre section mène le projet "promenade", qui prévoit l'assistance de bénévoles formés pour accompagner les personnes aveugles et malvoyantes sur les sentiers de montagne, et l'initiative dans le parc naturel du Mont Avic a été très utile car nous avons eu l'occasion de tester un nouvel outil, une sorte de ceinture de sécurité munie d'une barre reliant les deux personnes et qui permet de marcher en file indienne en garantissant une plus grande sécurité.*

Maria Cosentino de la coopérative Cera l'acca: «*En accord avec le parc, nous avons réalisé un certain nombre d'activités impliquant des familles, des enfants et des personnes handicapées. Nous avons mis en place plusieurs supports spécifiques pour faciliter la visite de la zone protégée aux personnes souffrant de handicaps sensoriels, notamment un audioguide descriptif qui met également en valeur les mines et une vidéo traduite en langue des signes italienne.*

Daniele Stellin, directeur du parc: «*L'un de nos objectifs est d'attirer des visiteurs dans le parc. Mais il est fondamental de disposer d'un guide approprié. Il est fondamental pour nous de faire connaître les particularités de la zone protégée, de sensibiliser à la fragilité de ces territoires et d'insister sur l'importance des comportements corrects. Étendre cette possibilité à tout le monde est une démarche que nous estimons être de notre devoir du point de vue éthique, nous permettant ainsi de mieux poursuivre nos objectifs qui consistent à sensibiliser à l'importance des aspects naturels et à promouvoir leur protection.*



© Ph. Archive PNMA

Source: bureau de la communication  
du Parc Naturel du Mont Avic,  
Paola Borgnino

# TRADITION ET QUALITÉ DANS LA VALLÉE D'AOSTE

par Simonetta Padalino  
en collaboration avec



Avez-vous déjà goûté des produits du terroir **valdôtain**? Charcuterie, fromages, vins, mais aussi gâteaux et gourmandises assorties, chaque bouchée, chaque dégustation est une évocation de la plus petite région d'Italie, de sa nature, de prés couverts de neige en hiver et d'herbe vert clair en été, de l'odeur du bois qui brûle dans une cheminée, de fleurs des champs, du savoir-faire de ses habitants, du bon.

Avez-vous déjà goûté, en particulier, aux produits de la **filière zootechnique valdôtaine**? Ce sont de véritables délices pour le palais et autant de provocations à l'imagination des chefs cuisiniers, professionnels et amateurs, pour la création de recettes exquises. On y trouve de la **viande** bien entendu, de la viande **bovine**, idéale pour les hamburgers, pour la farce des pâtes faites maison, pour les cuissons de longue durée comme les plats mijotés et les ragoûts, mais aussi de la viande **ovine** et **caprine**. On ne manquera pas de déguster également les produits de charcuterie typiques de la tradition valdôtaine comme la *motzetta*, les *saoussesse*, le *teteun* et la *tseur achétaye*.

Délicieux et incontournables sur la table des gourmets, le **lait** et ses dérivés, comme le yaourt, le beurre, la crème et les **fromages** bien sûr. La reine incontestée des fromages est la Fontina AOP, mais le Fromadzo AOP mérite aussi une place d'honneur, ainsi que le *reblec*, la *brossa*, le *séras*, le *salignon*, la tomme de Gressoney et les innombrables fromages de chèvre à pâte molle ou pressée qui ont conquis les palais les plus raffinés et exigeants.

En plus des produits alimentaires, la **laine** de brebis Rosset, avec laquelle on fait des vêtements, témoigne elle aussi d'une **filière courte** authentique et ancrée dans la tradition, garantie par des certifications et des contrôles rigoureux.



© Ph. Archive Région Autonome Vallée d'Aoste

L'**AREV**, Association Régionale des Éleveurs Valdôtains, établie en 1978 et représentant actuellement plus d'un millier d'éleveurs, a pour mission principale de garantir aux consommateurs, par le biais de ses missions techniques, de gestion et de promotion, l'origine locale des viandes, l'amélioration des races, et le développement économique des entreprises agricoles.

## OÙ TROUVER NOS PRODUITS

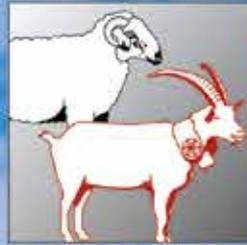


Découvrez les points de vente et les exploitations agricoles où vous pouvez acheter des produits portant la marque AREV, qui garantit l'origine valdôtaine de la viande de bovins élevés selon des systèmes traditionnels, dans le respect du territoire et du bien-être des animaux.

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



AREV



AREV

# VIANDE VALDÔTAINE

*c'est mieux!*



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



**arev.it**



Levi  
Valle d'Aosta  
DISTILLATI

## GRAPPA DE MUSCAT

sélection Foire de Saint Ours 2024

À l'occasion de la millénaire Foire de Saint Ours, nous avons produit 1.024 bouteilles en édition limitée de grappa de Muscat blanc valdôtain, selon la tradition. Sur chaque étiquette nous avons reproduit le manifeste officiel de la Foire de Saint Ours, gentiment accordé par la Région Autonome Vallée d'Aoste. Il s'agit d'une initiative bien consolidée à laquelle nous voulons associer une contribution solidaire, en promouvant le soutien aux personnes en situation de handicap à l'aide d'un fonds nommé « **Oggi per Domani per il Durante e dopo di noi** », mis en place par l'association « **Coordinamento disabilità Valle d'Aosta** » au sein de la **Fondazione Comunitaria Valle d'Aosta**.

### PER INFO:

[www.fondazionevda.it](http://www.fondazionevda.it)  
[saintroch@saintroch.it](mailto:saintroch@saintroch.it)



FONDAZIONE  
COMUNITARIA  
DELLA VALLE  
D'AOSTA  
*Felici di donare*

**LEVI DISTILLATI**  
Loc. Torrent de Maillod, 4  
11020 Quart  
Valle d'Aosta - Italia  
[strochleviottoz.com](http://strochleviottoz.com)