

RENDEZ-VOUS

EN VALLÉE D'AOSTE

ART, CULTURE, SPORTS
TRADITIONS, LOISIRS
œNOGASTRONOMIE

AUTOMNE 2025 

   N° 52 - SEPTEMBRE-OCTOBRE

www.rendezvous-vda.it

EXPOSITIONS: PICASSO

PLAISIRS DE CULTURE

LA DEVÉTÉYA DE COGNE

TERRITOIRE ET ÉVÉNEMENTS
œNOGASTRONOMIQUES



© Chamois dans le Parc National du Grand-Paradis | Ph. Andrea Zannella

LA FABBRICA
DEL CASHMERE

À PRIX D'USINE

FB AURUM
S T O R E

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





© Miel, pain noir et fromages
Ph. Luisa Trione | Archive du Consorzio Apicolo de la Vallée d'Aoste

Dans ce numéro automnal, nous vous accompagnons à la découverte de Marché au Fort, où l'artisanat local rencontre les saveurs de toujours, et des nombreuses fêtes qui célèbrent les fruits et les délices typiques de cette saison. De la fête du miel à la fête de la châtaigne... chaque événement est une occasion de redécouvrir l'authenticité de notre territoire et la passion de ceux qui le vivent.

La Devétéya de Cogné célèbre le retour des vaches des alpages vers la vallée, ancienne tradition qui marque la fin de la saison d'estivage. L'événement anime le bourg avec des groupes folkloriques, des dégustations de produits locaux et des spectacles musicaux, valorisant l'authentique patrimoine culturel valdôtain entre histoire et saveurs traditionnelles.

Mais la culture valdôtaine n'est pas seulement oenogastonomique. Nous vous emmenons aussi parmi les œuvres de Picasso, dans une exposition qui dialogue de manière surprenante avec notre paysage alpin, et au-delà de la frontière, dans le proche Valais suisse, où la Fondation Pierre Gianadda de Martigny offre des émotions musicales qui résonnent jusqu'à nos vallées.

L'automne en Vallée d'Aoste est temps de fête, de tradition et de découverte.

Bonne lecture!

Entre congestion et équilibre: redéfinir l'accessibilité	1
Plaisirs de Culture	2
Le coin du Valais. Une ode à la musique	3
Châteaux entre histoires et légendes	4
Mémoires de pierre et de temps	5
Label de qualité Mont Avic	6
64 ^e Fête de la Châtaigne de Fénis	7
Temps de récolte des pommes	8
L'hospitalité de demain	9
«L'autre Picasso. Retour aux origines»	10
Aoste2025: événements automnaux	11
Mont Blanc Adventure	12
L'automne dans le Grand Paradis	13
La Vallée d'Aoste en automne	14
La Devétéya de Cogné	15
La Vallée d'Aoste à table	16

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,
Giulia Calisti, Denis Falconieri, Arabella Pezza,
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



ENTRE CONGESTION ET ÉQUILIBRE: REDÉFINIR L'ACCESSIBILITÉ

par **turismOK**
MANAGEMENT & MARKETING

Connexions et infrastructures d'un territoire, comment les calibrer entre augmentation des flux et durabilité. Si l'isolement peut représenter une limite au développement économique, la facilité d'accès excessive à certaines zones peut engorger la destination.

Comment gérer ces dynamiques?

Au cours des dernières années, les flux touristiques ont considérablement augmenté, une dynamique qui en réalité a concerné et concerne aussi d'autres secteurs. À l'époque d'une modernité volatile et gazeuse où tout s'évapore rapidement, nous assistons à une multiplication de chansons, films et séries TV, matches qui nous sont proposés en continu. Dans le tourisme, les présences ont certainement augmenté ainsi que les vols aériens, le nombre de trains et le nombre d'automobiles par conséquent. Un signe tangible du changement pour la Vallée d'Aoste est donné par les fréquents et longs bouchons qui, durant l'été, se sont formés au tunnel du Mont-Blanc. Un projet d'époque pour son temps, petit et inadéquat aujourd'hui pour supporter certains flux de véhicules au point de faire envisager la conception d'un second tube. Bouchons et temps d'attente longs ne concernent pas seulement l'infrastructure routière valdôtaine, le thème est certainement plus large et ouvre la réflexion sur comment recalibrer les services de transport tout en garantissant une accessibilité ordonnée et durable.



La réponse est tout sauf simple, un exemple intéressant (nous ne savons pas s'il est efficace) vient du Haut-Adige qui, en plus de développer un réseau ferroviaire et cyclable important, a introduit des accès payants dans des zones congestionnées comme le Lac de Braies. Le ticket d'accès prévoit l'entrée en voiture (prix fixe d'environ 40 euros) et inclut le permis de transit, le parking et un bon de 20 euros à utiliser dans les bars et restaurants conventionnés.

L'imposition d'un **ticket** pour accéder à une zone peut paraître une limite à notre liberté de mouvement, mais peut aussi nous

indiquer la nécessité de mieux programmer nos déplacements en contribuant à la durabilité de tout le réseau infrastructurel, des territoires et à notre bien-être.

L'entrée contingentée offre finalement la possibilité de mieux monitorer les flux, une activité que TurismOK elle-même a déjà menée par le passé dans le but d'en observer les particularités et de proposer des solutions innovantes comme un calibrage correct des horaires et coûts des billets.



© Le tunnel du Mont-Blanc, du côté italien | Ph. Archive GEIE

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
info@lesplaisirdantan.com



La Gabella



Les Plaisirs d'Antan



L'HOSPITALITÉ DE DEMAIN

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



Jeunes Hôteliers ADAVA: formation à l'Université de Pollenzo pour les futurs protagonistes de l'hospitalité valdôtaine.

Du 4 au 6 novembre 2025, les Jeunes Hôteliers ADAVA vivront une expérience unique de formation et de team building près de l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo, l'une des institutions académiques les plus prestigieuses dans le domaine œnogastronomique. L'initiative, réalisée également grâce à la contribution de l'Ente Bilaterale del Turismo della Valle d'Aosta, naît avec l'objectif de consolider la préparation et de faire croître la professionnalité de ceux qui aujourd'hui sont encore de jeunes entrepreneurs de l'accueil, mais qui bientôt deviendront les nouveaux protagonistes de **l'hospitalité en Vallée d'Aoste**.

Le programme prévoit trois journées intenses dédiées à des thèmes centraux pour l'avenir du secteur: **tourisme durable, cuisine responsable, nouvelles tendances œnogastronomiques**. Il ne manquera pas de moments de confrontation et d'activités de groupe, pensés pour renforcer l'esprit d'équipe, la capacité de collaborer et la conscience de faire partie d'une communauté professionnelle en évolution continue.

L'initiative, initialement réservée à un maximum de 15 participants, a enregistré en très peu de jours un grand intérêt de la part des jeunes associés, au point de rendre nécessaire l'élargissement des places disponibles à 25. Un signal concret de l'en-



© La Brasserie du Bon Bec, à Cogne
Ph. Archive Hôtel Bellevue & Spa, Cogne

vie de grandir et de se mettre en jeu qui anime les nouvelles générations d'hôteliers valdôtains, désireuses de recueillir le témoin et d'assumer un rôle toujours plus central dans le panorama touristique régional.

Le choix de Pollenzo n'est pas fortuit: **l'Université des Sciences Gastronomiques**, fondée par **Slow Food**, est un centre d'excellence au niveau international, capable d'unir la recherche scientifique à la valorisation des traditions culinaires et culturelles. Fréquenter ses salles signifie entrer en contact avec un patrimoine de connaissances et de bonnes pratiques qui vont bien au-delà de la restauration, embrassant tout le système du tourisme et de l'accueil.

*«Nous croyons fortement dans la nécessité d'investir sur les jeunes et sur leur formation – souligne le Président ADAVA **Luigi Fosson**. L'avenir du tourisme passe par des compétences mises à jour, l'élévation de la qualité, la sensibilité vers la durabilité et la capacité de faire réseau. Cette expérience est pensée pour créer de la valeur partagée, pour stimuler des idées nouvelles et pour renforcer le sens d'appartenance à une catégorie qui, en Vallée d'Aoste, a un rôle fondamental dans le développement économique et social».*

Trois jours qui s'annoncent, donc, non seulement comme une occasion d'étude, mais comme un véritable investissement sur l'avenir de l'accueil valdôtain. Pour les jeunes hôteliers, ce sera l'occasion de se confronter avec des enseignants et des professionnels, mais aussi de mieux se connaître, de nouer des liens et de construire ce réseau de relations qui, demain, pourra se transformer en nouvelles collaborations et en projets communs. Un parcours formatif qui est aussi un parcours humain, pensé pour grandir ensemble et se préparer à écrire les nouvelles pages de l'histoire de l'hospitalité en Vallée d'Aoste.

ADAVA

Tél. +39 0165 44008
E-mail: info@adava.it



© La terrasse, en hiver
Ph. Archive Hôtel Bellevue & Spa, Cogne



Plaisirs de culture en Vallée d'Aoste

PATRIMOINE ARCHITECTURAL

#plaisirsdeculture2025

EXPOSITION

Images enchanteresses des autels de Georges de Challant

20 septembre 2025 - 6 janvier 2026

Château d'Issogne

PLAISIRS DE CULTURE

La Vallée d'Aoste adhère à l'édition 2025 des Journées européennes du patrimoine avec la treizième édition de Plaisirs de Culture en Vallée d'Aoste.

Cette manifestation culturelle, qui aura lieu du **20 au 28 septembre 2025** dans différentes localités de la Vallée d'Aoste, place au centre le thème «Patrimoine architectural. Fenêtres sur le passé, portes sur l'avenir», choisi par l'Union européenne pour souligner comment les réalisations artistiques et techniques de l'architecture, au-delà de leurs fonctions spécifiques et de leurs usages, constituent souvent un point de référence important pour le sens d'identité et d'appartenance, ainsi que pour la mémoire collective.

L'année 2025 marque, en outre, le 50^e anniversaire de l'Année du patrimoine architectural, instituée en 1975:

une initiative déterminante dans la reconnaissance du patrimoine architectural comme facteur-clé pour la qualité de la vie et pour induire un renforcement de l'engagement de protection et de conservation dans toute l'Europe.

Du 20 au 28 septembre, donc, les sites archéologiques, les châteaux et les musées de propriété régionale seront **ouverts gratuitement** en même temps que de nombreuses activités, événements et **visites spéciales gratuits ou à tarif réduit** pour apprécier, dans cette occasion spéciale de résonance européenne, l'importance de protéger, valoriser et, surtout, transmettre un extraordinaire patrimoine culturel, matériel et immatériel, en explorant les langages architecturaux, mais pas seulement, qui se sont développés dans un territoire frontalier mais au souffle transfrontalier.

Plus de 120 événements en 10 jours, 13 communes participantes et 38 partenaires: une édition diffuse, participée et riche d'expériences pour découvrir, apprendre, connaître et se divertir en Vallée d'Aoste.



© Missel Issogne | Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste



Pour plus d'informations:
www.valledaostheritage.com

© Palazzo Roncas
Ph. Archive Région autonome
Vallée d'Aoste

«L'AUTRE PICASSO. RETOUR AUX ORIGINES»

par Christel Tillier

Dans le siège d'exposition du Musée Archéologique Régional, à Aoste, est présentée l'exposition «L'autre Picasso. Retour aux origines», **visitable jusqu'au 19 octobre 2025**.

Le «génie multiforme» de Pablo Ruiz Picasso (Malaga, Espagne, 1881 - Mougins, France, 1973) continue à raconter des histoires non seulement à travers ses œuvres les plus célèbres et appréciées, mais également par le biais d'objets qui révèlent une vision moins connue et plus intime de l'artiste.

L'exposition, dirigée par **Helena Alonso, J. Óscar Carrascosa et Daria Jorjioz**, présente un parcours qui explore l'œuvre de Picasso, façonnée par ses racines familiales, par les traditions et l'héritage culturel de sa ville natale, Malaga. Ici, sur les côtes de la Méditerranée, l'artiste découvre la culture phénicienne, romaine



La femme du meunier
Reproduction de l'œuvre «La femme du meunier. Etude pour le tricorne»,
1919, par Pablo Picasso - 1920 - Pochoir, 28,7 x 22,1 cm
Fundación Archivo Manuel de Falla, Grenade
© Succession Picasso, by SIAE 2025



Costume du picador
Reproduction de l'œuvre «Costume du picador. Etude pour le tricorne»,
1919, par Pablo Picasso - 1920 - Pochoir - 28,7 x 22,1 cm
Fundación Archivo Manuel de Falla, Grenade.
© Succession Picasso, by SIAE 2025

et arabe, qui constituèrent pour lui une source d'inspiration. Les œuvres exposées s'étendent de ses créations dans le domaine de **la gravure**, comme la série «Le chef-d'œuvre inconnu» ou une eau-forte tirée de la «Suite Vollard», à la vaste sélection de **céramiques**, jusqu'aux **arts scéniques**, avec les décors pour le ballet «Le tricorne».

À travers la céramique, Picasso se reconnecte aux formes d'expression les plus anciennes de la **tradition méditerranéenne**, utilisant les mêmes matériaux et techniques des civilisations qui l'ont précédé. Des exemples remarquables sont les vases qui rappellent les figures rouges et noires de la Grèce antique, comme «Yan bandeau noir» de 1963, et le «Vase avec décorations pastels» de 1953, dans lequel l'artiste explore une représentation humaine plus archaïque. Ces œuvres témoignent de l'évolution d'une sensibilité artistique primordiale formée à Malaga, où l'artiste avait découvert les ateliers de céramique près de sa maison natale et où il avait reçu l'enseignement de son père, José Ruiz Blasco, son premier maître.



© L'Autre Picasso, Aoste | Ph. Stefano Venturini

Pour Picasso, la **littérature** a également eu une influence cruciale sur son art, spécialement les classiques grecs et romains. Cet intérêt fut le terrain commun de son amitié avec des poètes comme Apollinaire, Max Jacob et Paul Éluard. L'exposition consacre une section aux gravures qui illustrent des œuvres littéraires, des textes classiques à ceux de ses amis. Elle documente aussi l'important rôle du langage dans l'œuvre de Picasso, où la parole devient un véhicule créatif pour explorer ses origines et ses souvenirs, utilisant l'écriture automatique, une technique surréaliste.

Le début du XXe siècle marque une période de grande synergie entre artistes de disciplines différentes. Picasso reçut de Diaghilev la mission de créer décors et costumes pour le ballet «Le tricorne», avec les musiques de Manuel de Falla, lui aussi andalou. La série d'esquisses exposées fut réalisée par Picasso en 1920, en concomitance avec les débuts du spectacle à Paris, qui avait déjà été créé à Londres l'année précédente.

Il s'agit d'une exposition de portée internationale, une occasion unique de s'immerger

dans l'essence de l'art de Picasso et d'en découvrir les innombrables facettes.

Un parcours unique d'histoire, d'art et de mémoire qui révèle un artiste qui, tout en expérimentant, n'a jamais oublié ses origines.

CONTACTS

Musée Archéologique Régional

Piazza Roncas 12 – 11100 Aoste (IT)

Tél. +39 0165 275902

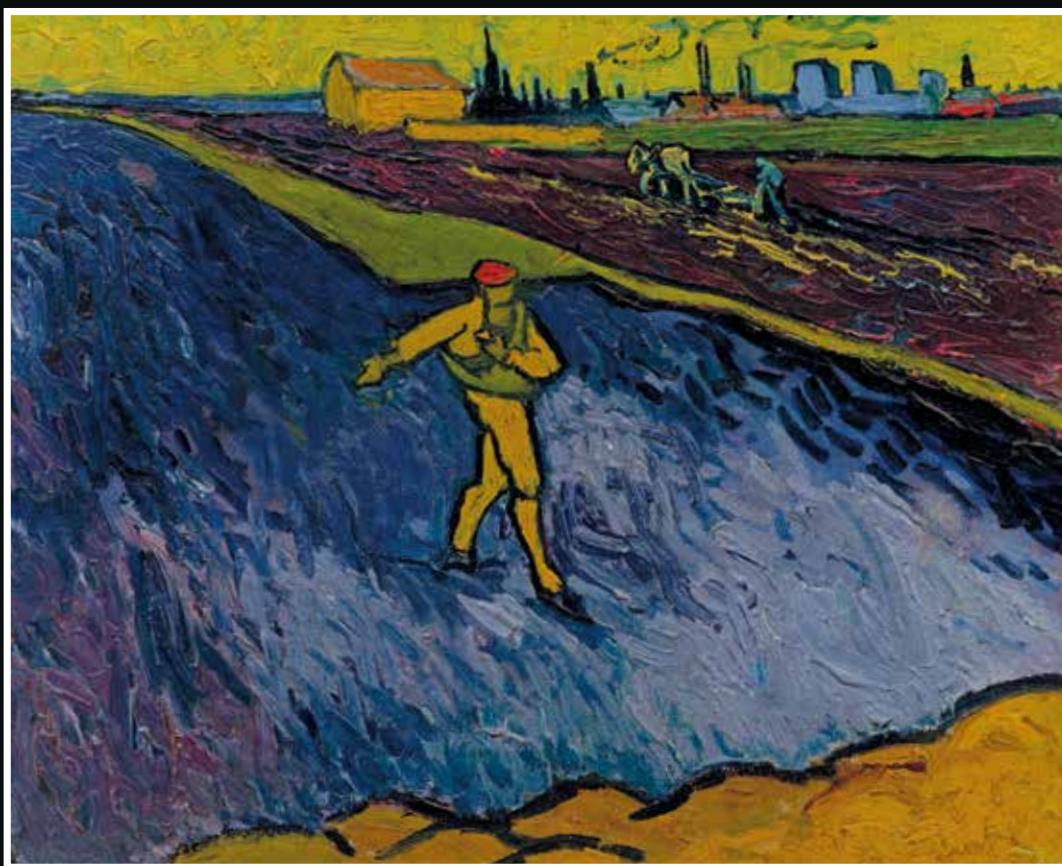
www.regionevda.it



© L'Autre Picasso, Aoste | Ph. Stefano Venturini

DE REMBRANDT À VAN GOGH

Collection Armand Hammer, Los Angeles



Vincent van Gogh, Le Semeur, vers 1888, huile sur toile, 33,7 x 40,6 cm. Collection Armand Hammer, don du Dr. Armand Hammer, Hammer Museum, Los Angeles

Fondation Pierre Gianadda

Martigny

20 juin – 2 décembre 2025
Tous les jours de 9 h à 18 h

Suisse

UNE ODE À LA MUSIQUE

par Christel Tillier

La nouvelle saison de la Fondation Pierre Gianadda.

Après l'immense succès du Festival Cecilia Bartoli en hommage à Léonard Gianadda, qui a ouvert la **saison musicale 2025/2026**, la **Fondation Pierre Gianadda** maintient sa tradition d'excellence en proposant une série de concerts qui ravira les mélomanes les plus exigeants. Cette **48^e édition** promet d'être exceptionnelle, avec 13 concerts mettant en vedette des artistes de renommée internationale.

Le **31 octobre 2025**, la Fondation Pierre Gianadda se réjouit d'accueillir la violoniste et cheffe d'orchestre bernoise **Meret Lüthi**. Reconnue pour sa créativité, elle a infusé un esprit d'innovation au cœur des **Passions de l'Âme**, l'Orchestre baroque de Berne qu'elle a cofondé en 2008. Avec une in-



Meret Lüthi © Guillaume Perret

ventivité constamment renouvelée, elle propose des programmes musicaux pétillants qui revisitent la musique ancienne. Pour fêter Halloween, le programme «Bewitched» (Ensorcelée) nous plongera dans la *Forêt enchantée* de Francesco Geminiani, un voyage émotionnel, magique et palpitant, sur les traces de la magicienne Armide.

LES MAÎTRES DU PIANO

La 48^e Saison musicale met à l'honneur le **piano**, accueillant des maîtres incontestés du clavier.

Le **16 novembre 2025**, quelques jours avant son 80^e anniversaire, **Elisabeth Leonskaja** interprétera les trois dernières Sonates pour piano, véritable «Chant du Cygne» de Franz Schubert.

Le **19 janvier**, **Hélène Grimaud**, la «pianiste qui danse avec les loups», se produira pour la première fois à Martigny. Elle nous enchantera avec un programme de haut vol dédié aux trois grands «B» de la musique classique: Bach, Beethoven et Brahms, dont elle interprétera des pages tardives et visionnaires.



Hélène Grimaud © Mat Hennek-DG

Le **4 février 2026**, la Fondation invite à découvrir le talent d'Alexandra Dovgan, qui du haut de ses 17 ans est la plus jeune pianiste de cette saison. Après l'avoir entendue en concert, Grigory Sokolov l'a immédiatement prise sous son aile: «Alexandra ne peut guère être qualifiée d'enfant prodige, car bien que cela soit un prodige, elle n'a pas un jeu d'enfant. Son talent est exceptionnellement harmonieux. Son jeu est sincère et concentré. Je lui prédis un grand avenir.» Alexandra Dovgan sera accompagnée de l'Orchestre de Chambre de Bâle, placé sous la direction de **Delayna Lazarova**. Ensemble, les deux musiciennes nous inviteront à une «Soirée chez les Schumann» au cours de laquelle elles interpréteront les deux Concertos pour piano et orchestre de **Clara** et de **Robert Schumann**, entrecoupés d'une symphonie de la compositrice romantique **Emilie Mayer**.

«MUSIQUES DE L'ÂME» AVEC L'ENSEMBLE VOCAL DE MARTIGNY

Le **15 décembre 2025**, l'**Ensemble vocal de Martigny** donnera un concert spirituel. Le traditionnel

A close-up photograph of a woman's face and hand. She is wearing a black sleeveless top, a gold chain necklace with two circular pendants, and several gold rings on her fingers. Her hand is resting near her chin.

TROSSELLO

GIOIELLERIE DAL 1897

AOSTA - Via de Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR - Via Roma, 34
Tel. 0165 846733



Martin Fröst © DR

Concert du souvenir, intitulé «**Musiques de l'âme**», sera une invitation au recueillement. Le Magnificat RV 611 d'Antonio Vivaldi dialoguera avec la délicate «Missa Brevis Sancti Joannis de Deo» de Joseph Haydn, aussi connue sous le nom de «Messe du petit orgue». Ces œuvres, réputées pour leur «esprit de ferveur et de dévotion», seront interprétées par l'Ensemble Vocal de Martigny, sous la direction de **Damien Luy**, et par les **Cameristi della Scala**, dirigés par **Wilson Hermanto**. La soirée s'achèvera avec une symphonie de jeunesse et le merveilleux «Exultate, Jubilate» pour soprano et orchestre de Mozart, illuminant le chemin vers Noël.

31 JANVIER 2026: UN CONCERT POUR LE JEUNE PUBLIC

Fort du succès du «Carnaval des Animaux» de Camille Saint-Saëns en janvier dernier, la Fondation Pierre

Gianadda renouvelle ses concerts «**Jeune Public**». Le **31 janvier 2026**, l'honneur reviendra à un grand classique de la littérature, **Le Petit Prince**, adapté de l'œuvre d'Antoine de Saint-Exupéry. La musique originale a été composée et sera dirigée par le **Français Marc-Olivier Dupin**, avec les **solistes de l'ensemble Valéik**. Le comédien Benoît Marchand donnera vie au récit, tandis que des illustrations de Joann Sfar seront projetées sur grand écran. Deux séances sont prévues à 16h30 et 18h30, chacune débutant par une présentation des instruments. Comme l'an dernier, l'entrée sera gratuite pour les jeunes de 6 à 16 ans (**sur réservation**), une belle initiative pour les futures générations de mélomanes.

Une saison musicale qui porte la signature de la Fondation et qui, par son excellence, se confirme comme un atout majeur et incontournable pour l'attractivité touristique de Martigny.



Jean-Guihen Queyras © Artus Kondrats



Fazil Say © FethiKaraduman

Contacts:
FONDATION PIERRE GIANADDA
 Rue du Forum 59 | CH 1920 Martigny
 Téléphone: +41 (0)27 7223978
 Email: info@gianadda.ch
 Site web: www.gianadda.ch

Pour plus d'informations:
<https://www.gianadda.ch/concerts/saison-musicale-2025-2026/>



AOSTÆ2025: ÉVÉNEMENTS AUTOMNAUX

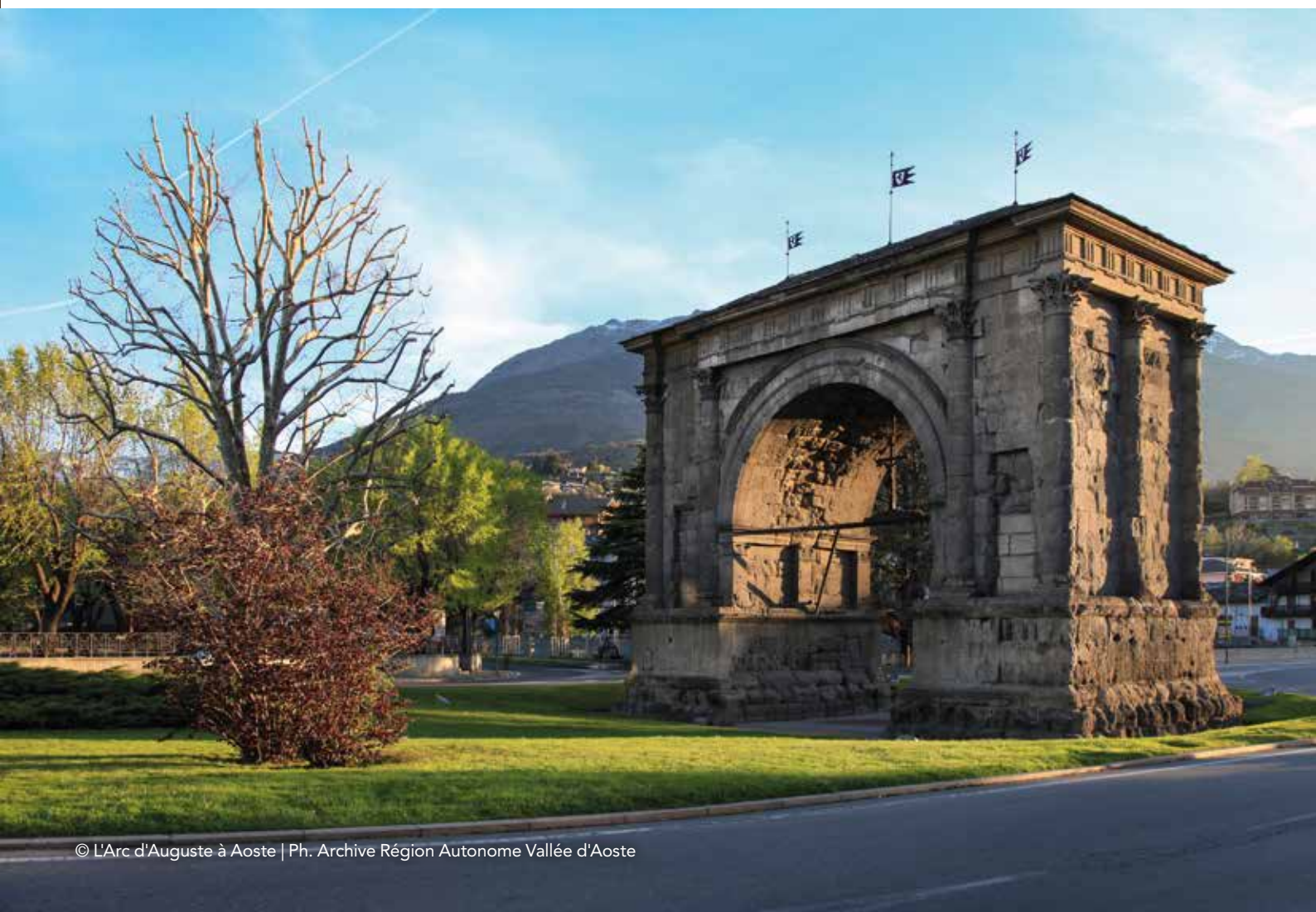
par la rédaction de RV

Ce sera la revue thématique sur la restauration cinématographique «L'image au miroir», conçue par Framedivision qui ouvrira le calendrier des rendez-vous automnaux des événements organisés pour célébrer les **2050 ans** de la fondation de la **ville d'Aoste**. La restauration cinématographique naît il y a environ septante ans et c'est un travail de conservation, récupération et maintenance qui permet aux grands chefs-d'œuvre du cinéma de retrouver leur ancienne splendeur.

Du 6 au 8 octobre, deux projections pour chaque soir au Théâtre Splendor, une à 18h00 et l'autre à 20h30, offriront la possibilité de voir projetés différents films classiques restaurés, précédés d'introductions et d'approfondissements réalisés en collaboration avec le Laboratoire de restauration cinématographique – L'Image Retrouvée, point de référence au niveau international dans la restauration du patrimoine cinématographique mondial.

Par la suite, **du 9 au 11 octobre**, le MegaMusée d'Aoste accueillera le congrès «L'état de l'art», important rendez-vous sur le thème de la restauration et de la conservation des collections avec la participation d'estimés opérateurs du secteur. Le chef-lieu valdôtain deviendra ainsi le centre d'un échange d'expériences et d'opinions entre les différentes figures engagées dans la protection des biens culturels. Professionnels et institutions spécialisées se confronteront sur divers aspects qui concernent les musées de tout genre et dimension, étendant le concept aux collections.

Le **8 novembre**, enfin, une journée d'études pour les archéologues au MegaMusée sera l'occasion de rendre hommage à Antonina Maria Cavallaro, Patrizia Framarin, Rosanna Mollo et Franco Mezzena, chercheurs disparus qui ont fait l'histoire de la Surintendance régionale et de la recherche archéologique pas seulement valdôtaine. Le même jour, à Aoste sera aussi protagoniste l'art contemporain avec «L'arc», installation qui évoque l'un des symboles de la ville pour inviter à réfléchir sur le changement climatique.



CÉRAMIQUE VALDÔTAINE: TRADITION ET INNOVATION

Les nouveaux visages de la céramique artisanale chez L'Artisanà.

Dans les magasins L'Artisanà, vous trouvez une offre constamment renouvelée d'objets qui vont du bois au fer forgé, du verre à la céramique. Cette dernière, en particulier, a vu récemment une augmentation d'artisans qui s'y consacrent. Les céramistes, entre jeunes émergents et professionnels qui ont plutôt choisi la céramique comme nouvelle voie, apportent de nouvelles approches et techniques, élargissant l'offre avec des créations de qualité.

Les propositions sont très variées, de la vaisselle aux sculptures décoratives, réalisées aussi bien en céramique simple qu'en grès, avec des couleurs qui vont des tons naturels de l'argile aux émaux vifs et aux décorations délicates ou énergiques.

Dans nos magasins ne peuvent manquer les petits animaux émaillés de Ceramica Derby, ceux peints à la main de TAC!Atelier, ceux avec le petit cœur rouge de CocoTata et les petits chevaux, les vaches et les poules de Paolo Panozzo, pour finir avec les sculptures matiéristes en grès signées Raysor'g et Marina Torchio. Les tasses de Claire Bal émaillées avec soin, celles peintes à la main de Kiari ceramics et les assiettes avec gravures florales de Lab5 atelier sont, par contre, des exemples de l'attention au détail et de tradition réinterprétée dans une clé contemporaine.



© Sculpture matiériste de Marina Torchio | Ph. Archive I.V.A.T.



© Tasses avec incisions florales de Lab5 atelier | Ph. Archive I.V.A.T.

La coopérative sociale La Sorgente propose, en outre, des bols avec des gravures qui rappellent les textures textiles, tandis qu'Alessandro Fazzari se distingue par l'usage de couleurs métallisées qui confèrent une touche moderne et précieuse. Ne manquent pas non plus les délicats présentoirs et les porte-encens de Bianca and the Wild Child, qui unissent esthétique et fonctionnalité.

Cette richesse de styles et de techniques témoigne de la façon dont la **céramique valdôtaine** est aujourd'hui un laboratoire vivant et créatif, où tradition et innovation se fondent pour donner vie à de nouvelles histoires à découvrir dans les magasins L'Artisanà.

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

L'ARTISANÀ
Area Sviluppo Imprese
www.lartisanavda.it



SARRE: UN CHÂTEAU AU PROFIL ROYAL

par Christel Tillier

Un corps longitudinal allongé, sobre, royal. Seul le **donjon** carré, imposant et silencieux, se dresse encore pour témoigner de ses anciennes origines. Ainsi se présente le **Château de Sarre**, situé sur un promontoire qui domine la plaine d'Aoste. Fondé au XIII^e siècle par les seigneurs de Bard, ancêtres de la maison de Sarre, le manoir a traversé les siècles et les générations, jusqu'à ce qu'en 1869, le roi d'Italie **Victor-Emmanuel II de Savoie** le transforme en sa bien-aimée et royale **résidence de chasse**. L'essence de cette passion cynégétique se révèle dans la richesse des appartements d'apparat, rénovés par Humbert I^{er}, lequel transforma le château en quartier général pour ses expéditions dans les vallées adjacentes de Cogne, Rhêmes et Valsavarenche. Les salles, raffinées dans leur mobilier et enrichies de reliques et **trophées d'animaux**, racontent une histoire de chasse et de royauté. Des centaines de cornes de bouquetins et de chamois, disposées pour former des décorations élaborées et exuberantes, témoignent d'un passé d'exploits héroïques et d'un lien profond avec la nature. Ici, art et nature se fondent, créant une atmosphère unique. La demeure, avec le temps, a changé de destination: de résidence de chasse, elle s'est transformée en résidence royale de villégiature qui a accueilli,

entre 1936 et 1943, Marie-José et Humbert II de Savoie avec les petits princes.

Curiosité

La Galerie et le Grand salon, autrefois destinés aux fonctions publiques, sont décorés de manière unique: 3 612 cornes isolées ou appariées, appartenant à 1 019 bouquetins et 787 chamois.

Informations:

Château de Sarre | Lieu-dit Lalex | 11010 Sarre (Aoste)
Tél. +39 0165 257539 | E-mail: beniculturali@regione.vda.it

Horaires

Octobre – Mars: 10h00 – 13h00 / 14h00 – 17h00

Avril – Septembre: 9h00 – 19h00

Fermé le lundi sauf aux mois de juillet, août et durant les jours fériés



QUAND L'AUTOMNE S'HABILLE DE CACHEMIRE

Les feuilles se parent d'or, l'air se fait plus vif et FB Aurum accueille la saison des nuances chaudes avec des collections qui célèbrent l'élégance raffinée automnale.

L'arrivée de l'automne apporte avec elle le désir de renouvellement jusque dans la garde-robe, et FB Aurum répond à cet appel avec ses raffinées collections automne-hiver. Cette boutique de prestige sait comment interpréter les désirs de ceux qui recherchent l'excellence dans l'habillement, proposant une sélection soignée où chaque pièce raconte une histoire de style et de qualité. Les nouvelles arrivées saisonnières se caractérisent par des tonalités chaudes et enveloppantes et des tissus de qualité, où le design contemporain rencontre la maîtrise artisanale. Chaque proposition est étudiée pour ceux qui n'acceptent aucun compromis quand il s'agit d'élégance, parfaite pour accompagner les promenades entre les

sentiers dorés de la Vallée ou les soirées plus fraîches au pied du Mont-Blanc.

Les opportunités du moment incluent:

- ▮ la collection Duvetica avec une réduction de 30%
- ▮ ligne Atelier d'André Maurice - collection précédente à celle automne/hiver - réduite jusqu'à 30%
- ▮ toute la gamme André Maurice à prix d'usine.

LES ESPACES FB AURUM À COURMAYEUR ET AOSTE

Au cœur de Courmayeur, au numéro nonante de la rue de Rome, se trouve l'espace dédié entièrement à la ligne "Atelier" d'André Maurice. Cette collection naît de





La boutique FB Aurum à Aoste

la rencontre créative avec une designer japonaise londonienne, donnant vie à des créations où les matériaux d'excellence s'unissent à une vision qui unit patrimoine et innovation. Toujours dans la perle du Mont-Blanc, l'élégante bijouterie propose des créations exclusives de production propre, s'affirmant comme référence valdôtaine pour les amateurs de Patek Philippe, marque

dont elle est revendeur autorisé.

À Aoste, rue De Tillier 12, se développe sur trois niveaux une expérience de shopping complète qui embrasse tant la ligne "Atelier" que les collections classiques. Ici le cachemire Made in Italy de très haute qualité trouve sa dimension idéale, avec des propositions qui vont du féminin au masculin à prix d'outlet.



La boutique FB Aurum à Aoste

Horaires Aoste

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

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

Ouvert le dimanche

Horaires Courmayeur

Du jeudi au lundi 10h30-12h30 / 16h30-19h30

Fermé le mardi et le mercredi



La boutique FB Aurum à Aoste

FB Aurum Aoste

Rue De Tillier, 12 | 11100 Aoste



Tél. +39 0165 44037

FB Aurum Courmayeur

Rue de Rome, 90 | 11013 Courmayeur (AO)

Tél. +39 0165 846878

aosta@fbaurum.com

 FB Aurum |  FB Aurum Store Aosta

MONT BLANC ADVENTURE

par Denis Falconieri



© Le téléphérique SkyWay vu depuis le jardin alpin Saussurea
Ph. Giuseppe Di Mauro | Ph. Archive Région Autonome Vallée d'Aoste

Un jeu vidéo jouable directement depuis smartphone, tablette et PC via l'accès au lien web; un voyage virtuel au cœur des Alpes.

La passion pour la montagne naît souvent d'une première rencontre, d'une étincelle qui s'allume dans l'imagination avant même que sur les sentiers réels. Aujourd'hui, grâce à l'évolution de la technologie numérique, il est possible d'utiliser des outils innovants pour former, impliquer, intriguer et, peut-être, rapprocher les gens de la montagne en allumant justement cette mèche de la passion qui peut se transformer en un amour durable pour la haute montagne.

Il s'appelle **Mont Blanc Adventure** et c'est le nouveau **jeu web éducatif** lancé par Fondation Montagne Sûre pour rapprocher les jeunes du territoire extraordinaire du Mont Blanc et les sensibiliser à la **sécurité en montagne**. Ce projet représente une approche complètement nouvelle dans le panorama de l'éducation alpine, conjuguant l'aspect ludique avec celui formatif dans une expérience numérique engageante et responsable.

Le jeu a été développé en collaboration avec Simtech s.r.l., entreprise innovante frioulane leader dans le développement d'Edugames 3D, qui a réalisé un produit numérique de très haute qualité, et il a le patronage du **Secours Alpin Valdôtain** et de **l'Union Valdôtaine des Guides de Haute Montagne**.

L'aventure graphique interactive permet de vivre l'expérience émouvante de l'escalade du Mont Blanc en différents niveaux progressifs, avec départ de Courmayeur, ascension jusqu'au sommet et descente finale jusqu'à atteindre Chamonix. Chaque étape du parcours a été conçue pour offrir des défis différents et croissants, reflétant fidèlement les difficultés et les merveilles qui caractérisent l'ascension réelle du Toit de l'Europe.

À accompagner le protagoniste durant toutes les phases d'alpinisme du voyage se trouve un guide alpin virtuel, figure fondamentale qui ne se limite pas à être un simple compagnon de cordée numérique, mais fournit constamment un soutien technique, des conseils pratiques et des informations utiles pour

affronter en sécurité les différentes activités à chaque étape de la montée et de la descente successive. Cette présence pédagogique constante transforme chaque moment de jeu en une opportunité d'apprentissage authentique.

Jouable directement depuis smartphone, tablette et PC via un simple accès au lien web présent sur le site de Fondation Montagne Sûre (www.fondazionemontagnasicura.org/mont-blanc-adventure), sans besoin d'installations ou de téléchargements complexes, et disponible en langue italienne, anglaise et française, Mont Blanc Adventure se présente comme un jeu qui offre une expérience accessible et immédiate. Le fait que le projet soit en **trois langues**, ensuite, reflète le caractère international du territoire du Mont Blanc, carrefour de cultures alpines diverses, et permet d'atteindre un public plus large, contribuant à la diffusion de la culture de la sécurité en montagne au-delà des frontières nationales.

Le joueur a la possibilité d'explorer un monde virtuel extrêmement soigné et riche d'éléments iconiques et immédiatement reconnaissables du territoire: les environnements ont été fidèlement reconstruits par les ta-



lentueux 3D-Artists de Simtech, qui ont dédié une attention particulière à la reproduction de **lieux symboles** comme l'historique Bureau des Guides de Courmayeur, le moderne téléphérique Skyway Mont Blanc avec ses stations panoramiques, le légendaire Refuge du Goûter, étape fondamentale pour qui affronte la « voie normale » française, la prestigieuse Maison de la Montagne à Chamonix et de nombreux autres lieux. Chaque détail architectural et paysager a été étudié pour garantir le maximum de réalisme, créant un pont idéal entre expérience virtuelle et réalité territoriale.

La présence de ces lieux iconiques va bien au-delà du simple aspect scénographique: le joueur a en effet la possibilité non seulement de les voir et de

les traverser virtuellement, mais aussi d'apprendre en même temps des notions précieuses et fondamentales sur la sécurité en montagne, de découvrir les riches flore et faune alpines caractéristiques de l'écosystème du Mont-Blanc. Toutes ces informations sont recueillies et organisées dans le «journal personnel» du joueur, créant un véritable compendium de connaissances alpines personnalisé.



MÉMOIRES DE PIERRE ET DE TEMPS



Les mémoires stratifiées de l'architecture religieuse et civile du Grand-Paradis présentées par la Fondation Grand-Paradis.

Dans le cadre de *Plaisirs de Culture 2025 – Patrimoine et architecture*. Fenêtres sur le passé, portes sur l'avenir, la Fondation Grand Paradis propose un voyage entre pierre et mémoire avec l'initiative «**Trames de pierre et de temps**», un parcours pour explorer les mémoires stratifiées de l'architecture religieuse et civile du Grand-Paradis, comprises comme témoignages authentiques d'identité et de communauté, et pour découvrir comment l'architecture ne se limite pas à la seule fonction pratique, mais se fait porteuse d'histoires, expression d'identité culturelle et gardienne de la mémoire collective.

Les dimanches 21 et 28 septembre 2025, Introd devient la scène d'une promenade guidée qui entrelace architecture, nature et identité. Les participants visiteront le **Château d'Introd** et la laiterie, pour ensuite poursuivre le long d'un itinéraire en boucle qui touche la ferme L'Ola, les ponts suggestifs, le bourg historique et la Maison Bruil. Un parcours de 3 km avec 100 mètres de dénivelé, capable d'unir le plaisir de l'excursion à la découverte du patrimoine culturel alpin.



© L'Église de Saint-Léger
Ph. Archive Commune
de Aymavilles

L'expérience se poursuit avec deux autres visites guidées: **samedi 20 septembre** à la Roche de **Châtel-Argent** de Villeneuve et **samedi 27 septembre** à la **Crypte de l'Église de Saint-Léger** à Aymavilles. Des occasions uniques pour lire les stratifications du temps à travers des lieux qui gardent les mémoires collectives et les témoignages de foi et de civilisation.

Les initiatives ont un coût de 4 euros et nécessitent une réservation. En cas de mauvais temps, seule la visite des espaces intérieurs sera garantie.

Une invitation à regarder le paysage avec des yeux nouveaux, en se laissant guider par les architectures qui racontent le passé et ouvrent des fenêtres sur l'avenir.

*Source: bureau de communication
Fondation Grand Paradis*



Informations et réservations:

Tél. +39 0165 75301

E-mail: info@grand-paradis.it

© Le château d'Introd
Ph. Archive Fondation Grand-Paradis

L'AUTOMNE DANS LE GRAND-PARADIS

par Andrea Virgilio, bureau de communication
Parc National Grand-Paradis

Au Parc National Grand-Paradis, l'automne offre un enchantement unique! Les mélèzes se parent de jaune et d'orange, les prairies d'altitude se dorent comme des rubans lumineux qui ressortent sur l'azur limpide du ciel, tandis que les conifères, avec leur vert intense, habillent les versants les plus frais. Les ongulés, en vue de l'hiver, se nourrissent de l'herbe automnale pour accumuler l'énergie nécessaire à affronter la saison la plus rude; les marmottes, qui passeront de longs mois en hibernation, s'offrent au contraire les derniers rayons de soleil, récoltant de la nourriture et constituant de précieuses réserves de graisse pour survivre à l'abri sous la neige.

Sur le versant valdôtain, ce sont les mélézins qui dominent le paysage: incontournable, dans le Val-lon de Rhêmes, la forêt monumentale d'Artalle; en Valsavarenche, l'itinéraire qui conduit au Refuge Victor-Emmanuel II et à Cogne, le parcours qui d'Epinel monte vers le Col Trajo.

Et pour conclure au mieux une journée d'excursion en plein air, quel plus grand plaisir qu'un plat fumant de **Soupe du Grand-Paradis**? Préparée avec des ingrédients typiques locaux, ce mets renferme l'histoire, les coutumes et l'identité des communautés valléennes.

Vous souhaitez vous arrêter pour la nuit? Nous vous invitons à choisir hôtels, chambres d'hôtes et agritourismes qui ont obtenu le **label de qualité Grand-Paradis**: une certification qui distingue les opérateurs engagés dans un parcours d'excellence et de durabilité, capable d'offrir un accueil dans le respect de l'environnement, accompagné de courtoisie et des traditions du territoire.

Toutes les informations
<http://www.pngp.it/marchio-qualita/operatori>

LABEL DE QUALITÉ MONT AVIC



© Ph. Archive Parc Naturel du Mont Avic

par Paola Borgnino, bureau de communication Parc Naturel Mont Avic

18 nouveaux opérateurs obtiennent le label de qualité du Parc Naturel Mont Avic.

Jeudi 5 juin 2025, au Centre visiteurs de Covarey - Champdepraz, les certifications ont été remises à 18 nouveaux opérateurs qui débutent leur aventure avec du Label de Qualité Parc Naturel Mont Avic. Le Label de certification est un instrument d'identification que l'Organisme Parc attribue aux opérateurs appartenant aux secteurs de l'hébergement hôtelier et extra-hôtelier, de la restauration, des services touristiques, de l'artisanat et du commerce, de l'agroalimentaire.

La **certification de qualité** est attribuée par le Parc aux opérateurs économiques qui s'engagent dans un parcours de protection de la nature, de culture de l'accueil et de promotion des valeurs de l'aire protégée. Peuvent y adhérer les entreprises du territoire, dans les Communes de Champdepraz, Champorcher, Hône, Issogne, Pontboset et Fénis. La concession et le maintien du Label sont garantis par un règlement et des cahiers des charges spécifiques, développés par l'Organisme Parc en garantie de la qualité et du sérieux du projet.

Dans ces quatre premières années, le Label a grandi et rassemble aujourd'hui **35 opérateurs**. L'occasion de la remise des reconnaissances a représenté un moment important de connaissance réciproque et de construction d'un réseau fait de personnes qui voient dans le Parc naturel une valeur ajoutée du territoire dans lequel elles vivent et opèrent.

Les nouvelles reconnaissances attribuées.

- Aux entreprises de la Commune de Champdepraz: una Finestra sul Parco, Azienda agricola Turini Luca, Il Biancone et Le Dortoir du Roi chasseur;
- aux entreprises de la Commune de Champorcher: Casa Verana, Lou Mitti de Emma, Revivre et Azienda agricola Revivre, Mellier;

- aux entreprises de la Commune d'Issogne: Priod Vini, Les gourmandises, Al Maniero;
- à l'entreprise de la Commune de Pontboset: Le Moulin des Aravis;
- aux entreprises de la Commune de Fénis: Micapan la bottega, Baron Goloso;
- pour le service d'accompagnement touristique à: Elisabetta Bottinelli, Nerinka Quadrelli, Eleonora Rossi.

Les rendez-vous pour connaître les opérateurs et leurs activités seront au Marché au Fort, l'exposition-marché qui promeut et valorise les productions agricoles de la Vallée d'Aoste, samedi 11 et dimanche 12 octobre 2025 et aux Foires de Saint-Ours de Donnas le 18 janvier 2026 et d'Aoste près du pavillon œnogastronomique dans les journées du 30 et 31 janvier 2026.



© Marché au Fort | Ph. Archivio PNMA

NOUVEAU LOOK,
MÊME
GOÛT INIMITABLE



Boire de façon responsable

EBO LEBO 
AMARO GRAN RISERVA

OTTOZ
Elixir de montagne

LA VALLÉE D'AOSTE EN AUTOMNE

par la Rédaction de RV

Un voyage entre vins héroïques, saveurs authentiques et le délicieux miel des abeilles valdôtaines.

Lorsque les journées raccourcissent et que les forêts se parent de rouge et d'or, la Vallée d'Aoste devient une mosaïque d'expériences à vivre avec sérénité, entre bourgs, châteaux et vignobles qui racontent une histoire millénaire. L'automne, ici, est une invitation au goût, à la découverte et à la convivialité. Et grâce à l'engagement de l'Assessorat Agriculture et Ressources naturelles de la Région, le calendrier des événements se transforme en un parcours fascinant qui entrelace excellences œnogastronomiques, culture alpine et accueil touristique.





© La fête du miel de Châtillon
Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

11 ET 12 OCTOBRE 2025 MARCHÉ AU FORT: LA GRANDE FÊTE DES SAVEURS DANS LE BOURG MÉDIÉVAL DE BARD

Le voyage commence au cœur du bourg médiéval de Bard, où samedi 11 et dimanche 12 octobre 2025 se déroulera la XXII^e édition du Marché au Fort. Un événement qui, né en 2004, est désormais devenu un rendez-vous fixe pour plus de dix-mille visiteurs, attirés par l'atmosphère unique qui transforme les ruelles du village en une exposition-marché à ciel ouvert.

Les stands accueilleront les visiteurs de 9h30 à 18h30, proposant les trésors de la production agroalimentaire valdôtaine: Fontine AOP et tomes parfumés, charcute-

rie affinée, miels très purs, confitures et conserves artisanales, pains parfumés, vins et bières locales, sans oublier les herbes officinales et les productions horticoles de montagne. Pour compléter le parcours, dégustations guidées, moments d'animation et spectacles qui transforment le bourg en une véritable fête des sens.

Le Marché au Fort est plus qu'une foire: c'est une occasion de rencontrer les producteurs, d'écouter les histoires de ceux qui cultivent et transforment avec passion, de découvrir la biodiversité d'une région petite mais extraordinairement riche.

25 ET 26 OCTOBRE 2025 CHÂTILLON CÉLÈBRE LE MIEL ET SES SECRETS

Samedi 25 et dimanche 26 octobre 2025, la douceur sera protagoniste à Châtillon avec la XXII^e édition de la Fête du Miel et de ses dérivés. Un rendez-vous qui unit fête populaire et haute qualité, impliquant l'Administration communale, l'Association Consortium Apicole de la Vallée d'Aoste et l'Assessorat Agriculture et Ressources naturelles.

La manifestation proposera un programme varié et captivant: le samedi soir, à 18h00, la traditionnelle «petite Veillée» animera le village, avec des plats typiques revisités grâce à la créativité des étudiants de l'École Hôtelière de Châtillon. Dimanche, en revanche, les projecteurs seront braqués sur le 31^e Concours des Miels de la Vallée d'Aoste, avec les dégustations guidées des miels primés.



© Viticulture héroïque | Ph. Archives Région Autonome Vallée d'Aoste

Les 606 apiculteurs valdôtains qui s'occupent d'environ 8747 ruches sont prêts à garantir, cette année encore, des produits de très haute qualité, prouvant encore que l'apiculture va bien au-delà de l'économie: elle protège notre environnement et enrichit la biodiversité. La fête de Châtillon, avec ses marchés, ses rencontres et ses dégustations, a donné voix à cette passion et a permis aux visiteurs de découvrir les mille visages d'un aliment qui renferme l'essence de la montagne.



© Produits typiques | Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

22 ET 23 NOVEMBRE 2025 VINS EXTRÊMES: LE SALON INTERNATIONAL DE LA VITICULTURE HÉROÏQUE

Le fil conducteur de l'automne œnogastronomique valdôtain se conclura, samedi 22 et dimanche 23 novembre 2025, avec Vins Extrêmes, le salon international des vins de viticulture héroïque hébergé au Fort de Bard.

Deux journées intenses entre dégustations, rencontres, tables rondes et moments d'approfondissement qui

mettent au centre de l'attention des vins uniques, nés dans des conditions géographiques et climatiques extrêmes: vignes cultivées sur des terrasses, des pentes très raides et des altitudes élevées. Une viticulture difficile, mais capable de produire des bouteilles de caractère, intimement liées au territoire et à ses traditions.

L'événement, organisé par le centre de recherche, études, sauvegarde, coordination et valorisation pour la viticulture de montagne (CERVIM), l'Assessorat Agriculture et ressources naturelles, la Chambre valdôtaine et l'Association Fort de Bard, accueillera aussi la remise des prix du Mondial des Vins Extrêmes, point de référence international pour ceux qui croient que le vin est aussi un récit de paysage, d'identité et de durabilité.

UN ITINÉRAIRE QUI UNIT GOÛT, CULTURE ET PAYSAGE

Du bourg médiéval de Bard au cœur de Châtillon, jusqu'aux salles majestueuses du Fort, l'automne valdôtain offre un itinéraire unique en son genre, où chaque événement devient une pièce d'une histoire plus vaste: celle d'une région qui a fait de l'agriculture de montagne un trait distinctif, unissant goût, tradition et innovation.

Visiter la Vallée d'Aoste en automne signifie s'immerger dans un récit authentique, fait de visages, de saveurs et de paysages qui restent gravés dans la mémoire.

Une invitation à suivre les sens pour découvrir qu'un verre de vin, un morceau de Fontina ou une cuillère de miel révèlent toute la générosité discrète de ces montagnes accueillantes.





© Le Château de Fenis | Ph. Archive Région Autonome Vallée d'Aoste

64^E FÊTE DE LA CHÂTAIGNE DE FÉNIS

par Arabella Pezza

Du 10 au 12 octobre 2025 sur l'aire de Tzanti de Bouva.

Avec l'arrivée de l'automne, Fénis se prépare à revêtir ses couleurs les plus chaudes et intenses, et l'air frais d'octobre apporte avec lui les parfums caractéristiques des feuilles mouillées, du bois qui brûle et, surtout, des châtaignes grillées qui crépitent sur le feu. C'est autour de ce fruit précieux que, du 10 au 12 octobre, la communauté se retrouvera pour la 64^e Fête de la Châtaigne, l'un des rendez-vous les plus aimés et fréquentés de l'année en Vallée d'Aoste.

La châtaigne, reine de la saison, devient le fil rouge de **trois journées intenses**, capables d'allier goût, tradition et convivialité. Le cœur de la manifestation sera, comme toujours, l'aire de Tzanti de Bouva, transformée

pour l'occasion en un grand espace de rencontre et de fête. Ici, les bénévoles de la Pro Loco donneront vie à une atmosphère particulière, servant des châtaignes grillées tout juste sorties du four et accompagnant les soirées de musique et de danses populaires qui invitent à la sociabilité.

«Fête de la Châtaigne est un événement qui se transmet de génération en génération et qui, ces dernières années, a atteint des chiffres vraiment importants – commente **Stefania Brunier**, présidente de la Pro Loco -. Ce succès, nous le devons au dévouement infatigable des bénévoles qui sont toujours présents et disponibles, en plus de préparer, de cuire et de ranger durant la manifestation».

Mais la Fête de la Châtaigne n'est pas seulement une **fête gastronomique**: c'est un moment **d'identité collective**, une occasion de renforcer le lien entre passé et présent. Chaque édition est le fruit du travail de dizaines de personnes qui, avec passion et dévouement, contribuent à maintenir vivantes les traditions locales. L'engagement des bénévoles, soutenus par l'administration communale, permet de renouveler, année après année, un événement qui ne cesse d'émouvoir résidents et touristes.

Le programme, comme toujours, alternera moments de divertissements et espaces dédiés à la gastronomie, avec des plats qui célèbrent les excellences locales. La châtaigne, avec sa simplicité authentique, devient ainsi symbole d'appartenance et d'union, un petit fruit qui renferme en lui la force d'une tradition enracinée et encore vivante.

Participer à la fête signifie s'immerger dans une expérience qui va au-delà de la simple dégustation des châtaignes grillées: c'est se laisser transporter par un climat de joie partagée, où familles, enfants, jeunes et grands-parents trouvent chacun leur place. C'est respirer la magie d'un territoire qui sait se raconter à travers ses saveurs, ses gestes et son hospitalité. C'est se sentir partie d'une communauté qui a fait de la convivialité et de la mémoire un trait distinctif.

Scannez le code QR pour découvrir le programme complet de l'événement et télécharger l'affiche officielle.




© Fête de la Châtaigne à Fénis | Ph.Pro Loco de Fénis

Pour plus d'informations

Pro Loco Fénis

E-mail: fenis.proloco@gmail.com

 <https://www.facebook.com/prolocofenis2.0>

 [proloco_fenis](https://www.instagram.com/proloco_fenis)



LA DEVÉTÉYA DE COGNE

par la rédaction de RV



Le 4 et le 5 octobre, l'appel ancestral de la transhumance revit au cœur du Parc National du Grand-Paradis, transformant Cogne en théâtre de traditions millénaires.

La Devétéya de Cogne, programmée pour les 4 et 5 octobre 2025, représente l'un des événements les plus authentiques et ressentis de la Vallée d'Aoste: l'ancienne coutume qui célèbre la descente à la vallée des troupeaux depuis les pâturages de haute montagne, marquant la fin d'une période de dur labeur et les joyeuses retrouvailles des familles.

SAMEDI 4 OCTOBRE

La journée s'ouvre à 10h00 avec l'inauguration officielle de la Devétéya et l'ouverture de l'exposition de foire, accompagnée par les notes de **Lou Tintamaro de Cogne**. Le village se transforme en amphithéâtre naturel où, dès 10h30, commence le majestueux défilé des reines bovines valdôtaines, parées pour l'occasion.

Le cortège est ouvert par la *Reina di cornes*, la reine des cornes, qui défile fièrement avec son caractéristique «bosquet» rouge. La suit la *Reina di lacé*, la bovine la plus productive de l'alpage, décorée d'un élégant «bosquet» blanc, symbole de sa généreuse production laitière.

Le cœur battant de la manifestation sont **les défilés des troupeaux** qui animent les rues du chef-lieu à plusieurs moments de la journée, créant une succession d'émotions qui accompagne visiteurs et habitants tout au long de la journée.

Un moment de pure bonne humeur est représenté par **la course des «rotoballe»**, une compétition par équipes qui voit les balles de foin comme protagonistes, offrant amusement et insouciance aux grands et aux petits. La journée se conclut avec le traditionnel **souper de La Devétéya** à 20h00, organisé par la Pro Loco de Cogne,





© La Devetèya de Cogne
Ph. Archive Région
autonome Vallée d'Aoste

dans la salle de gymnastique communale, suivi d'une soirée dansante entraînante qui prolonge les festivités jusqu'à tard dans la nuit.

pour célébrer les saveurs authentiques de la montagne, offrant aux visiteurs l'opportunité de savourer les traditions culinaires du territoire au déjeuner et au dîner.

Cette année, la Devetèya s'enrichit d'une dimension musicale particulière: des Dolomites arrivent les **Folk Val Biois de Falcade** et les **Königsberger Musikanten du Val di Fassa**, qui apporteront leurs notes populaires pour animer les rues du bourg, en prélude aux défilés des bovins durant la journée du samedi. La matinée du dimanche, quant à elle, culminera par un concert-apéritif dans le cadre suggestif de la place municipale qui, nouveauté de l'édition 2025, deviendra le cœur du goût: entre les stands des produits agroalimentaires locaux, les visiteurs seront invités à un voyage à la découverte des excellences de la Vallée d'Aoste, avec une dégustation finale à partager.

Un week-end qui conjugue parfaitement nature, culture et traditions, offrant aux visiteurs une expérience authentique au cœur du **Parc National du Grand-Paradis**, où le temps semble s'être arrêté pour célébrer le lien millénaire entre l'homme et la montagne.

DIMANCHE 5 OCTOBRE

Le dimanche commence à 10h00 avec la suggestive Messe chantée dans l'église paroissiale de Saint-Ours, moment de recueillement qui précède la phase conclusive de la fête. À 10h45, le **défilé en musique des animaux d'alpage**, accompagné par les notes de **Lou Tintamaro Enfants**, rejoint la place E. Chanoux pour la solennelle bénédiction, un rite qui scelle le retour à la vallée et la gratitude pour une saison de travail menée à terme.

Pendant les deux journées, les restaurants de Cogne qui participent à l'initiative proposent les menus thématiques «Les Saveurs de l'Alpage», créés spécialement



© La Devetèya à Cogne | Ph. Paolo Rey | Archive Région autonome Vallée d'Aoste

Pour plus d'informations:

Consorzio Operatori Turistici
Valle di Cogne
Place E. Chanoux
11012 Cogne (Aoste)
Tél: +39 0165 74835

Web: <https://www.visitcogne.it/notizia/la-deveteya-de-cogne/>

 Visit Cogne

 visitcogne



AU CŒUR DE LA RÉCOLTE DES POMMES

par Christel Tillier

Septembre est le cœur de la récolte chez Cofruits, la coopérative de la Vallée d'Aoste qui se consacre depuis toujours à offrir des produits de haute qualité à kilomètre zéro. C'est le moment culminant d'une année de travail, où la passion des associés se traduit en fruits du territoire cultivés avec des techniques à faible impact et dans le plein respect de l'environnement montagnard.

Au centre de la production Cofruits se trouve la **pomme de montagne**, cultivée à 100% en Vallée d'Aoste. Nés des vergers aux pentes des Alpes, ces fruits croissent en suivant les **cycles naturels** de la terre et les rythmes spontanés de chaque variété. Le climat sec et ventilé de la montagne réduit au minimum l'intervention humaine, garantissant des pommes naturellement authentiques et au goût unique.



Le parcours de la pomme commence en hiver avec la taille, se poursuit au printemps avec la floraison et, en juin, avec l'éclaircissage, un passage essentiel pour assurer une qualité maximale. La récolte débute à la mi-août avec les variétés les plus précoces, comme la **Gala**, connue pour son goût sucré et sa pulpe croquante. En septembre on continue avec la **Reinette**, une pomme à l'arôme légèrement acidulé et polyvalente, idéale aussi bien pour la consommation fraîche que pour la cuisson, suivie de la **Red Delicious**, reconnaissable par son rouge brillant et sa douceur aromatique. Vers le 15 septembre c'est le tour de la **Golden Delicious**, la «reine des pommes», appréciée pour son équilibre entre douceur et acidité. Enfin, la récolte se termine début octobre avec les variétés tardives comme la **Fuji**, célèbre pour sa pulpe incroyablement croquante et juteuse. L'assortiment est complété par d'autres variétés qui offrent une large gamme de saveurs pour tous les goûts et occasions, parmi lesquelles la **Jonagold**, qui unit le meilleur de deux pommes dans un goût aigre-doux et aromatique, la **Mairac**, connue pour sa consistance ferme et le goût agréablement aigre-doux, et la **Pinova**, qui se distingue par sa saveur aigre-douce et rafraîchissante avec des notes de fruits exotiques.

Depuis 1964, année de sa fondation, la Coopérative Cofruits se consacre à la **valorisation de la pomme**, qui a trouvé en Vallée d'Aoste son territoire d'élection. Né de l'union d'un groupe de producteurs locaux, l'objectif initial était celui d'emmagasiner et vendre les fruits de ses associés. Au fil des années, l'activité s'est développée et élargie, embrassant aujourd'hui la majeure partie des produits du secteur agricole et de l'artisanat typique de la région, tout en maintenant un lien profond avec le fruit qui lui a donné naissance.

La coopérative Cofruits ne se limite pas à vendre des pommes fraîches; elle transforme directement les matières premières de ses **180 associés** (dont environ huitante pomiculteurs) en une vaste gamme de produits de haute qualité et à kilomètre zéro. Des pommes naissent des spécialités comme le vinaigre, les jus, la pulpe, les confitures, les pommes séchées et même des distillats. Une vaste offre qui valorise et caractérise le territoire valdôtain.

Outre les pommes et leurs dérivés, dans les points de vente Cofruits on peut trouver l'entier assortiment de produits typiques valdôtains, parmi lesquels vins, charcuteries, fromages, douceurs de la tradition et bien d'autres.



© Ph. Archive Cofruits

POINTS DE VENTE

Loc. Cognein, 6 | **Saint-Pierre (AO)**

Route Mont Blanc, 4 | **Pré-Saint-Didier (AO)**

Loc. Trépont, 92 | **Villeneuve (AO)**

«Forrestore» Loc. Teppe | **Quart (AO)**



© Ph. Archive Cofruits

Contacts

Tél. +39 0165 903282

info@cofruits.it

www.cofruits.it

VIANDE VALDÔTAINE



© La saouseusse valdôtaine | Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

À la découverte du cahier des charges pour l'étiquetage des produits à base de viande.

L'AREV Service, société unipersonnelle de l'AREV (Association Régionale Éleveurs Valdôtains) qui regroupe les éleveurs valdôtains, a pour objectif la **valorisation des productions zootechniques valdôtaines** et s'occupe, depuis sa constitution, de la valorisation de la viande bovine. Ses actions, au fil des années, ont été orientées vers la rédaction d'un cahier des charges pour l'étiquetage des viandes bovines provenant d'animaux nés et élevés dans des exploitations valdôtaines et de races autochtones. Ce cahier des charges a été approuvé par le Ministère des Politiques Agricoles et Forestières (Aut Min IT 087 ET).

L'organisation dispose d'une banque de données centralisée, mise à jour directement par les opérateurs avec un système informatique qui prévoit une interrogation par l'opérateur des données des têtes de bétail pouvant accéder à l'étiquetage, ainsi qu'une communication des opérations d'abattage, et donc de chargement et déchargement des viandes avec leurs destinations respectives.

Les mouvements, et donc la traçabilité de la viande, sont aujourd'hui garantis jusqu'à l'opérateur final qui reçoit la viande à transformer. Le système est garanti par un contrôle d'un organisme tiers (SGS Italia Spa) et par notre contrôle direct.

Une partie de la viande est destinée à la vente directe dans les points de vente avec comptoir traditionnel, tandis qu'une autre partie est destinée aux laboratoires de transformation de la viande pour la production de produits traditionnels et également innovants.

En Vallée d'Aoste, plusieurs produits traditionnels existent (par ailleurs inscrits dans la liste détenue par le ministère, PAT), et en particulier **la saouseusse**, saucissons de viande bovine et/ou porcine auxquels, avec le lard, sont ajoutés épices et aromates (ils contiennent

généralement septante à huitante pour cent de viande bovine, et le reste de graisse porcine), ainsi que **la mot-setta** et **la tseur achétaye**, dont nous avons largement parlé dans les numéros précédents du magazine.

Depuis quelques années, un **cahier des charges d'usage de la marque AREV** est actif, qui prévoit pour les opérateurs utilisant des viandes provenant du cahier des charges d'étiquetage des viandes de reporter sur les produits finis la marque AREV si au moins cinquante pour cent de viande bovine AREV est utilisée.

Outre les produits traditionnels à base de viande bovine AREV, la marque peut également être utilisée sur des produits alimentaires qui prévoient comme ingrédient la viande bovine. Quelques exemples se trouvent dans la production de raviolis et de sauce à la viande.

La procédure du cahier des charges qui a été adoptée est similaire à celle adoptée pour la traçabilité de la viande jusqu'au point de vente, mais dans ce cas des contrôles supplémentaires sont prévus, demandant aux transformateurs, outre la date et le lot de production, également les quantités de viande transformée afin d'en vérifier les volumes travaillés et vendus ultérieurement.



Grâce au soutien de:



**Programme de développement rural complémentaire
Région Vallée d'Aoste 2023-2027 Intervention SRG10
«Promotion des produits de qualité»
TYPE D'INTERVENTION «COOP (77) - Coopération»**

Dans les 10'000 m² de la Cidac, nous vous offrons tous les jours ce qui se fait de mieux dans la gastronomie italienne; des vins aux fromages, de la charcuterie aux légumes, des gâteaux aux plats préparés. Venez nous rencontrer et déguster un assortiment à vous en lécher les babines.

Dans les 10'000 m² de la Cidac, nous vous offrons tous les jours ce qui se fait de mieux dans la gastronomie italienne: des vins aux fromages, de la charcuterie aux légumes, des gâteaux aux plats préparés. Venez nous rencontrer et déguster un assortiment à vous en lécher les babines.



Pablo Picasso, Visage, A.R.448, 1960.
Assiette, céramique avec décoration à l'engobe, 42,5 cm ø.
Ed. 33/100. Collection Serra, Majorque
© Succession Picasso, by SIAE 2025

PI CAS SO



**L'altro Picasso.
Ritorno alle origini**
L'autre Picasso.
Retour aux origines

Aoste

Musée Archéologique Régional
Piazza Roncas, 12

21 juin — 19 octobre 2025

Tous les jours
h 9 — 19

Infos

Structure Expositions et
promotion de l'identité culturelle
tél. 0165 27 59 37

Musée Archéologique Régional
tél. 0165 27 59 02

www.regionevda.it

RÉGION AUTONOME
VALLÉE D'AOSTE
REGIONE AUTONOMA
VALLE D'AOSTA



sous le patronage de



production

expona
museum exhibition network

catalogue

c2c
exhibitions

SilvanaEditoriale