

RENDEZ-VOUS

EN VALLÉE D'AOSTE

ART, CULTURE, SPORTS
TRADITIONS, LOISIRS
ŒNOGASTRONOMIE

HIVER 2025



[f](#) [iagram](#) [in](#) N°48 - JANVIER-FÉVRIER

www.rendezvous-vda.it

1025^E FOIRE DE SAINT-OURS

LES CARNAVALS
DE LA COUMBA FREIDA

TERRITOIRES, SAVEURS
ET TRADITIONS



© Porta Praetoria à Aoste | Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

LA FABBRICA
DEL CASHMERE

À PRIX D'USINE

collection
AUTOMNE/HIVER
2024-2025

FB AURUM
S T O R E

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





© Hannah Pemberton

- 1 Les profs de ski de la Vallée d'Aoste
- 2 L'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste
- 3 1025^e Foire De Saint-Ours
- 4 Maestro d'Arte e Mestiere:
Luciano Tousco
- 5 L'artisanat valdôtain au-delà de la tradition
- 6 L'hiver est arrivé dans les Pays du Saint-Bernard
- 7 La Salle: la montagne dans son essence la plus pure
- 8 Découvrez l'hiver dans le parc avec les guides
- 9 Le coin du Valais: La région du Valais, Best in Travel 2025
- 10 C'est le temps des carnavaux dans la Coumba Freida
- 11 «Une fenêtre sur le parc»
- 12 40 années de cinéma et de nature
- 13 A la table de la Vallée d'Aoste: La «Saouseusse»

Chers lecteurs,

C'est avec beaucoup de joie que nous entamons cette nouvelle année à l'occasion de ce premier numéro de Rendez-Vous en Vallée d'Aoste, alors que nous nous immergeons dans une période riche en événements et traditions qui réchauffent le cœur et l'âme. Une attention particulière sera accordée, dans cette édition, à l'artisanat de tradition ainsi qu'à la foire millénaire de la Saint-Ours, avec l'ajout de quelque contenu spécial. Nous avons interrogé pour l'occasion deux artisans valdôtains qui, au cours de l'année 2024, se sont distingués par leur travail exceptionnel.

Dans les pages qui suivent, nous vous invitons en outre à découvrir les lieux les plus suggestifs de notre vallée, les activités sportives et en plein air qui conviendront à toute la famille, les parcours naturalistes, les traditions culinaires et certains des carnavaux les plus curieux et originaux que l'on puisse imaginer.

Que vous soyez amateurs de sport, d'art, de traditions ou simplement à la recherche de détente, la Vallée d'Aoste a toujours quelque chose de spécial à offrir à chacun de vous.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une agréable lecture.

RENDEZ-VOUS EN VALLÉE D'AOSTE
www.rendezvous-vda.it
redazione@rendezvous-vda.it

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

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

RÉDACTION
Marco Albarello, Estelle Baur, Claudine Brunod,
Giulia Calisti, Denis Falconieri, Romy Moret,
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



LES PROFS DE SKI DE LA VALLÉE D'AOSTE

par **turismOK**
MANAGEMENT & MARKETING



Maître de ski est une profession déterminante pour le tourisme de la neige. Un portrait intéressant du secteur a récemment été dressé, mettant en évidence une demande toujours croissante pour ces services.

L'Association valdôtaine des professeurs de ski fait le point sur la profession, avec le soutien du partenaire technique TurismOK Management & Marketing. Voyons ensemble les princip-



© La Thuile | Ph. Archive remontées mécaniques du Petit-Saint-Bernard

paux chiffres qui en découlent. Dans la Vallée d'Aoste, les maîtres de ski sont près de 1600, mais «seuls» 1320 d'entre eux sont constamment actifs. L'âge moyen de ces professeurs est de 43 ans, conformément aux données nationales. Un quart d'entre eux sont des femmes, mais le pourcentage de ce «quota» s'élève à 40% dans la catégorie des vingtenaires et trentenaires. Tous les enseignants de ski parlent au moins deux langues – l'italien et le français – alors que 65% sont capables de communiquer en anglais également. Les écoles de ski disséminées sur le territoire valdôtain s'élèvent au nombre de 23 et regroupent des profs de ski de façon peu homogène: cela va de 160 professeurs employés par l'école Monte Bianco à de toutes petites unités (5 professeurs) occupées dans les écoles de moindre envergure.

En outre, 81% des enseignants (1289 sur 1600) résident dans la Vallée d'Aoste. En ce qui concerne les disciplines, la Vallée compte 1298 professeurs spécialisés en ski al-

pin, 156 en ski de fond et 232 en snowboard. Rappelons que chaque maître peut obtenir plusieurs spécialisations en même temps. Durant les trente dernières années, près de 1200 nouveaux professeurs ont été formés, avec une moyenne de 40 par année, ce qui correspond à une croissance de 4%. En 2024, le nombre de nouveaux enseignants s'est d'ailleurs élevé à 75 (49 pour le ski alpin, 26 pour le ski de fond).

Malgré la bonne propension à s'engager dans cette profession, la majorité des écoles de ski (70% d'entre elles) fatigue à trouver de nouveaux professeurs, parce que presque la moitié d'entre eux (40%) ne se dédient pas à plein temps à la profession. Le principal problème reste celui de satisfaire une demande trop saisonnière. Sur un total de 250 000 heures dispensées, il est en fait assez évident d'imaginer à quel point la fin d'année, par exemple, concentre à elle seule une très haute demande d'heures de cours.

Boutique
100% DutyFree
Achetez
hors TVA !

Pour les citoyens
résidents
en dehors de l'UE.
Achat minimum 70€.

Venez nous rendre
visite pour plus
d'informations
sur le service !



Desigual.

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

L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LA VALLÉE D'AOSTE

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

L'Ecole hôtelière de la Vallée d'Aoste mise sur l'Europe pour préparer ses étudiants à un futur international.

L'école hôtelière de Châtillon continue à renforcer sa position internationale à travers des initiatives novatrices ainsi que des accords stratégiques. Grâce à un engagement constant en vue d'une ouverture au-delà des frontières nationales, l'institut hôtelier valdôtain a récemment conclu deux importants projets qui consolident son réseau de collaboration avec de prestigieuses écoles françaises:

- + la reconduction du projet **TransAlp**, avec le Lycée Hôtelier Savoie-Léman de Thonon-les-Bains,
- + la nouvelle **convention-cadre de partenariat franco-italien**, avec le Lycée des Métiers des Services en Montagne Ambroise Croizat de Moutiers.

Ces expériences à l'étranger enrichissent non seulement le bagage de formation des étudiants, mais elles leur offrent aussi l'occasion de se constituer de précieux contacts professionnels qui pourront se traduire en possibilités d'emploi futures.

Ces **partenariats de formation** représentent un élément fondamental de la stratégie d'internationalisation de l'Ecole hôtelière de la Vallée d'Aoste, qui vise à offrir à ses étudiants une **formation d'excellence** tout en les préparant à un marché du travail qui vit toujours plus de la globalisation. À travers des programmes comme celui de TransAlp et la collaboration avec le Lycée Ambroise Croizat, les étudiants ont l'occasion d'apprendre de nouvelles techniques, d'améliorer leurs propres maîtrises linguistiques et de vivre des expériences interculturelles qui en font des professionnels complets et des citoyens du monde.

«La visite au lycée de Moutiers nous a offert la possibilité d'approfondir leurs stratégies didactiques novatrices et de rencontrer des formateurs d'excellence reconnus», a déclaré Jeannette Bondaz, présidente de la Fondazione Turistica. «Cette collaboration représente une valeur ajoutée pour les étudiants, les encourageant non seulement à poursuivre l'apprentissage de la langue française dans un contexte immersif, mais aussi à partager leurs expériences quotidiennes avec des contemporains investis dans des parcours de formations avancées, comme celles pour devenir maîtres de ski ou guides



© Ph. Archive A.D.A.V.A.

alpins. Le choix de cette institution n'est en fait pas un hasard: elle est l'une des rares en France à intégrer un programme de formation dédié aux métiers de montagne, en plus des excellentes formations dans l'hôtellerie. Un tel échange formateur nous permet de construire un pont entre des territoires similaires et de découvrir de nouvelles traditions ainsi que des produits liés à la culture alpine, en enrichissant ultérieurement notre bagage culturel et professionnel.»

Cette vision, qui unit les traditions locales et l'innovation internationale, positionne l'Ecole hôtelière de la Vallée d'Aoste parmi les institutions de référence dans le secteur touristique et hôtelier, contribuant à former une nouvelle génération de professionnels prêts à exceller aussi au-delà des frontières nationales.

ADAVA

Tél. +39 0165 44008
Email info@adava.it



1025^e FOIRE DE SAINT-OURS

par la rédaction de RV

La foire millénaire de Saint-Ours représente sans l'ombre d'un doute l'un des rendez-vous les plus attendus de l'hiver valdôtain: les visiteurs, résidents ou touristes savent déjà que **les 30 et 31 janvier 2025**, la ville tout entière d'Aoste deviendra un carrefour de cultures et un va-et-vient de gens qui croiseront leurs expériences, leurs traditions et leur artisanat, le tout dans un air de fête. L'événement puise ses racines au Moyen Âge, quand la «vieille Aoste» (l'ancienne cité), se concentrat autour de deux pôles religieux: celui de la cathédrale et celui de Saint-Ours. **Du 30 janvier au 2 février**, sur la **place Chanoux**, au coeur de la ville moderne, sera installé, comme chaque année, **l'Atelier des Métiers**, un espace spécifique où les artisans professionnels exposeront et vendront leurs œuvres.





© Ph. Paolo Rey

La **tradition** veut qu'Ours, saint qui a vécu entre le V^e et le VIII^e siècle, avait pour habitude de distribuer aux pauvres les **sabots** caractéristiques, des chausses en bois qui servaient pour se protéger du froid, objets de prédilection de la Foire. L'année lunaire revêtait une grande importance à l'époque médiévale, pour sa relation avec les travaux agricoles: en novembre s'achevaient les travaux en plein air et les paysans, durant l'hiver, préparaient les outils agricoles qu'ils utiliseraien à l'arrivée de la belle saison.

La Foire est ainsi née comme une occasion d'échanges commerciaux entre ces paysans: une production liée à l'**agriculture**, qui est ensuite devenue de l'**artisanat**, pour enfin se transformer en **art**. Durant ces deux journées de fête, de l'Arc d'Auguste à la place de la République et dans toute la cité historique en général, les rues s'animent de milliers d'artisans et artistes qui exposent leurs œuvres de haute qualité technique comme de grande valeur culturelle. Il ne s'agit pas seulement de sculptures et d'objets taillés en bois, mais aussi de créations faites main en pierre ollaire, en fer battu et en cuir, de paniers en osier, de dentelles, de draps traditionnels, étoffes de laine travaillées sur d'anciens cadres en bois: telles sont les productions de l'artisanat valdôtain de tradition que l'on peut trouver à la Foire.

Un moment de rencontre et de retrouvailles qui culmine dans la **veillée**, la nuit blanche entre les 30 et 31 janvier, accompagnée de **musique et de chants populaires**. Les traditions ancestrales et authentiques d'un événements qui nous invite à savourer la typicité et l'unicité d'une communauté encore capable de conserver et de faire vivre des

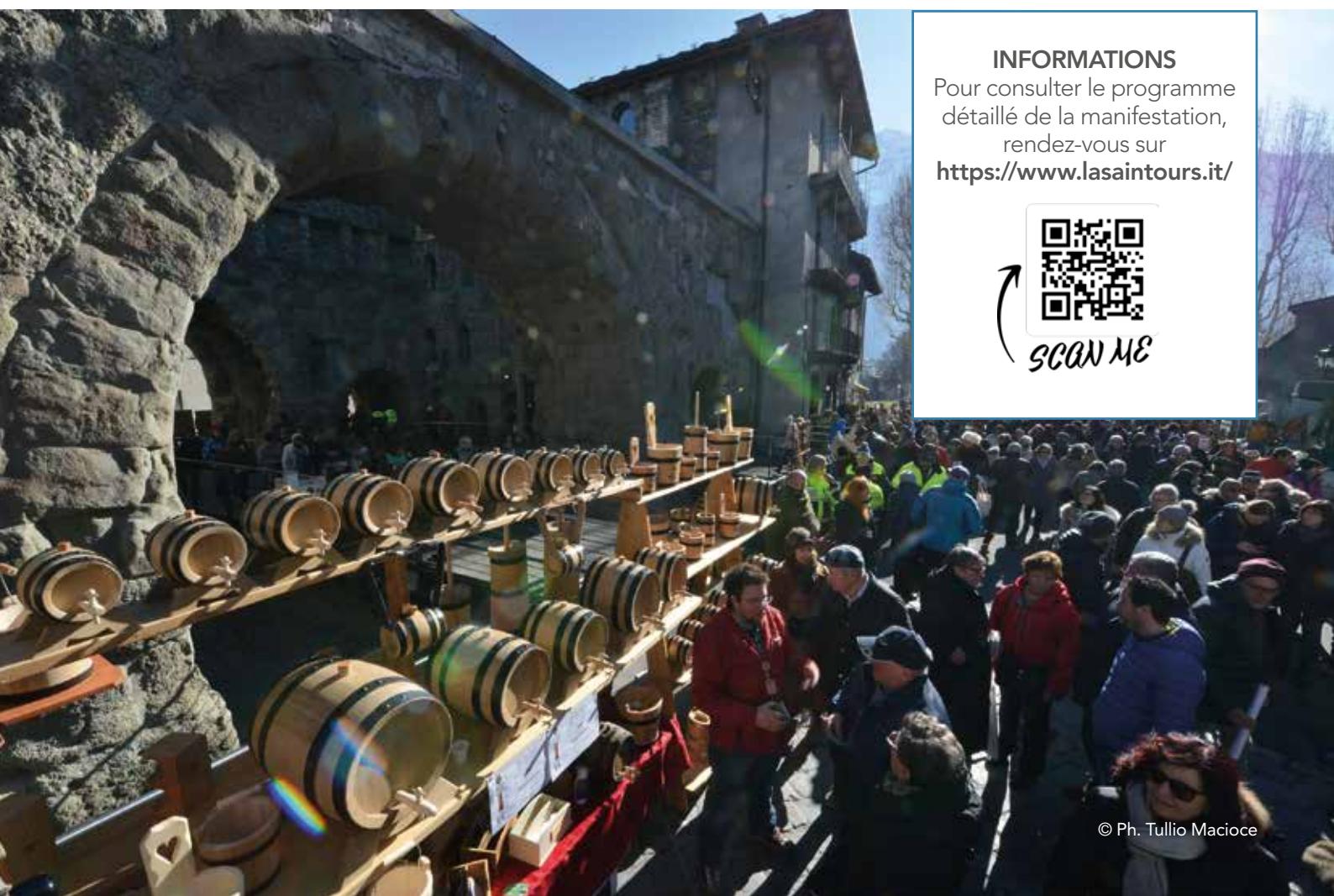


sensations et des émotions qui ont des origines très anciennes.

Toujours du 30 janvier au 2 février, les points de restauration ne manqueront pas, auprès desquels vous pourrez apprécier des menus typiques et profiter d'espaces réservés à la dégustation et à l'achat de produits du terroir, comme le **pavillon oenogastonomique** établi sur la **place Plouves**. Là, vous pourrez trouver un vaste choix de délicieuses spécialités locales et ainsi rapporter à la maison de nombreux échantillons d'une région aux mille facettes. La reine de la table valdôtaine, la Fontina AOP d'alpage, est un incontournable. Le panier des produits comprend aussi d'autres AOP: le Fromadzo, le lard d'Arnad et le jambon de Bosses. A côté de ces produits leaders, de nombreuses autres productions de niche illustrent la multiplicité des saveurs que cette petite région réussit à offrir. Les pommes de la Vallée d'Aoste, bien sûr, auxquelles succède toute une série de petits fruits, en été, et de fruits automnaux comme les châtaignes et les noix. Autre symbole de la tradition, le pain noir à base de farine de seigle, idéalement accompagné d'un filet de miel, lui aussi rigoureusement valdôtain.



© Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste



INFORMATIONS

Pour consulter le programme détaillé de la manifestation,
rendez-vous sur
<https://www.lasantours.it/>



LA MAGIE DU BOIS DANS L'ARTISANAT VALDÔTAIN

Un produit d'artisanat valdôtain n'est pas seulement un objet usuel; il renferme aussi en lui la culture et la nature d'où il provient. L'artisanat du bois en particulier puise ses racines dans l'histoire et le territoire de la Vallée d'Aoste. Il se décline en différents types de productions, chacune avec ses particularités propres.

Apprécier avant toute chose, la sculpture, qui transforme la matière première en véritable oeuvre d'art, et l'élégant tournage, un procédé de précision qui induit la rencontre entre la gouge et le bois pour réaliser des objets fascinants, d'un grand équilibre.

La découpe à la pointe de couteau, vouée à embellir diverses surfaces, n'est pas un élément secondaire. Tout comme le travail de l'écorce, utilisé dans des temps immémoriaux pour créer des objets allant de grands masques à de petites tabatières, et la vannerie, art ancien et patient de tressage de branches de saule ou de clématite. N'oublions pas non plus la création des chausses traditionnelles, les sabots, et celle des fleurs en bois si légères.

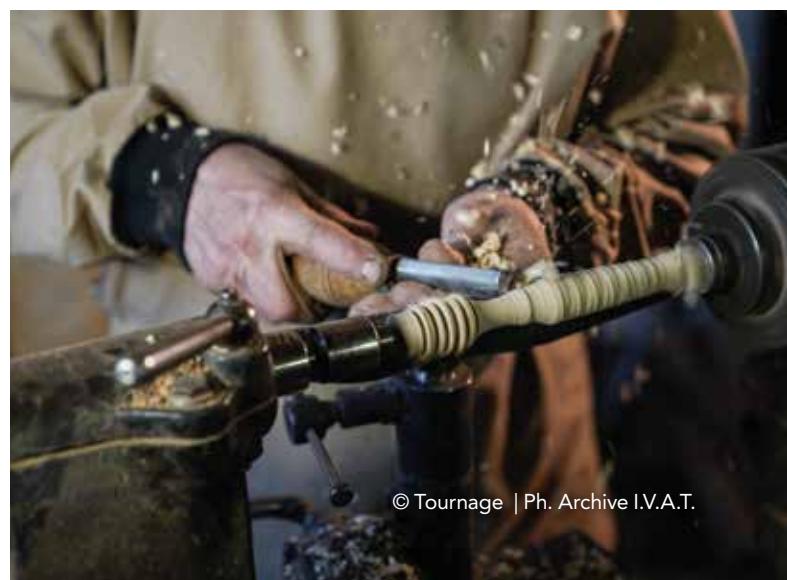
L'ensemble de ces créations conduit à la naissance d'un vaste patrimoine artisanal dont la plus importante vitrine est sans aucun doute **la Saint-Ours**, foire millénaire qui se déroule chaque année les 30 et 31 janvier dans les rues du centre historique d'Aoste.

Ceux qui ne parviennent pas à la visiter peuvent toutefois s'immerger dans l'artisanat local toute l'année durant, grâce au réseau commercial **L'Artisanà** qui, depuis 1945, promeut et valorise le savoir-faire valdôtain. Dans ses **quatre magasins** d'Aoste, Ayas, Cogne et Courmayeur, ainsi que dans les **sept boutiques** d'Al-

Giacomet à Bard, La Boutique Gourmande à Fénis, Le Tirabochon à La Thuile, Skyway Monte Bianco et Cofruits à Pré-Saint-Didier, Saint Pierre et Villeneuve, il est en fait possible de retrouver une vaste sélection de produits réalisés avec cette dextérité unique dont seul l'artisanat local sait faire preuve!

Sources: Bureau de communication de l'IVAT

L'ARTISANÀ
Area Sviluppo Imprese
artigianimpresa@lartisana.vda.it
www.lartisana.vda.it



© Tournage | Ph. Archive I.V.A.T.



© Luciano Tousco
Simone Padovani, pour la Fondazione Cologni

MAESTRO D'ARTE E MESTIERE: LUCIANO TOUSCO

par Giulia Calisti

Entretien avec le talentueux artisan de Gaby qui, en 2024, a reçu un prestigieux prix international.

Luciano Tousco a été le deuxième valdôtain à recevoir le prestigieux prix Maestro d'Arte e Mestieri. Cette reconnaissance bisannuelle, attribuée par la Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte, loue l'excellence et le savoir-faire des artisans italiens les plus notoires, dont le nom est ensuite inscrit au prestigieux Libro d'Oro dell'Eccellenza Artigiana (Livre d'or de l'excellence artisanale): «C'est un prix très particulier parce que, pour le recevoir, il faut être nommé et j'ai eu le plaisir d'être présenté par l'un des membres de la commission d'experts du MAM pour la section bois et mobilier, Madame Nurye Donatoni», explique Tousco. «La nouvelle de cet accomplissement est officiellement arrivée alors que j'étais en vacances en famille, peu de temps après être sorti d'un très beau musée dans une forteresse. Je me suis donc documenté sur ce prix, prenant alors véritablement conscience de ce qui s'était passé: seuls 40 artisans italiens l'ont reçu, dans le monde de l'artisanat.»

Depuis l'enfance déjà, Tousco entretient un lien profond avec le bois: «*Cette passion m'a été transmise de façon presque involontaire*», poursuit-il. «*Habitant un petit village de montagne, l'un des premiers cadeaux que j'ai reçus étant enfant était un petit couteau. Grâce à ce dernier, j'ai commencé à tailler les «cornailles», des vaches en bois, durant les pâtures, et des sifflets, au printemps. La prise de conscience de ce que j'étais en train de faire n'est arrivée qu'au fil des ans. En grandissant, je suis devenu prof de ski à plein temps, et les mois durant lesquels il n'y avait pas neige, je me suis rapproché de la menuiserie de mon maître, l'aidant et apprenant ainsi les techniques de fabrication. Ce fut mon premier contact avec les machines. Dans le cadre familial, elles m'avaient toujours été présentées comme des armes très dangereuses et l'on avait toujours évité de nous transmettre le métier pour nous épargner d'éventuelles infortunes.*»

Le grand virage est né d'un choix courageux: «*Après m'être marié et à la suite de nombreuses années durant lesquelles je travaillais de manière fixe comme professeur de ski, j'ai rencontré un collègue et nous avons compris que nous devions créer quelque chose par nous-même, pour ne pas toujours chercher un nouvel emploi. En 2002, nous avons donc ouvert notre atelier de restauration de meubles anciens et, en janvier 2003, nous avons participé à notre première foire de la Saint-Ours. En 2012, j'étais face à un carrefour, et j'ai choisi de continuer l'enseignement du ski, mais comme loisir, en me concentrant principalement sur l'entreprise.*»

Quand on lui demande quel fut le projet qui lui a le plus tenu à cœur, Tousco répond sans hésitation: «*Un projet que j'ai réalisé pour les extérieurs du MAV, le Musée de l'artisanat valdôtain de tradition, de concert avec d'autres artisans et suivant les techniques ancestrales, sans menuiserie ou machine imposante. L'entièrre réalisation de l'oeuvre a été documentée à travers une vidéo et sa projection, qui devait initialement être diffusée seulement durant un mois, est encore présente dans le musée. Pour réaliser ce travail, nous avons seulement utilisé une scierie mobile, qui a été empruntée auprès d'un de mes amis tessinois: nous avons taillé, transformé les bûches en planches, et nous les avons travaillées sur place.*»

En regardant vers le futur, Tousco maintient fermement ses racines et son investissement vis-à-vis de la communauté: «*Je continue de faire ce que je faisais autrefois. La dernière reconnaissance que j'ai obtenue n'altère pas qui je suis: si on me demande de changer une serrure et une poignée dans mon village, je le fais avec plaisir. J'ai des projets en cours, je participerai sûrement à la foire de Saint-Ours, et je compte proposer une «boutique-école» pour transmettre ma passion à de jeunes élèves enthousiastes.*»



© Ph. Chiara Bruno



© Ph. Chiara Bruno

PETER TROJER: ARTISTE DU BOIS

par Claudine Brunod

Entretien avec le sculpteur et menuisier qui a réalisé **la statue de saint Bernard offerte au pape François**, à l'occasion des célébrations du centenaire de la proclamation du saint en qualité de patron des alpinistes, des grimpeurs, des voyageurs et des montagnards.

Peter Trojer est un passionné, un explorateur, un véritable artiste du bois; menuisier, mais aussi sculpteur, artisan et créateur, il s'amuse à expérimenter avec divers matériaux, notamment le fer et les différentes essences de bois, à la recherche d'émotions nouvelles et toujours plus captivantes.

Ayant grandi au pied du Mont Blanc, à Verrand, à proximité de Courmayeur, Peter vit, depuis l'enfance, au contact étroit avec la montagne qu'il fréquente comme passionné d'escalade, mais aussi comme professeur de snowboard et de télémark. «Je me suis rapproché du monde du bois par curiosité, poussé par le désir d'expérimenter ce matériau que l'on



rencontre si souvent dans la nature. J'ai eu envie de le façonner, de le modeler et de le transformer en observant comment il se comportait et réagissait. Chaque création suscite en moi des émotions diverses, parce que je mets beaucoup de moi-même dans tout ce que je fais», explique Peter. Il entre dans l'atelier d'une menuiserie comme apprenti en 2004, mais il travaillait déjà le fer forgé les années précédentes, guidé par les conseils de Walter Grivel.

«J'aime expérimenter et jouer avec le bois, parce que c'est un matériau vif qui, à partir de la plante, peut se transformer en un accessoire de mobilier ou une oeuvre artisanale unique. Dans mon atelier, je m'exprime et je raconte aussi, en quelque sorte, mon lien avec la montagne et la nature qui m'entourent.»

Sa représentation de saint Bernard est indubitablement l'emblème d'un lien très étroit avec la montagne. Le saint – qui donne son nom aux deux cols alpins qui représentent les voies d'accès de la Vallée d'Aoste au reste de l'Europe – naquit probablement à Aoste aux alentours de 1020 et fut actif dans l'abbaye suisse de Bourg-Saint-Pierre, d'où il partit pour fonder le monastère au sommet du Mont Jovis, aujourd'hui l'hospice du Grand-Saint-Bernard, à 2470 mètres d'altitude, lieu de repos et de réconfort pour les pèlerins et les voyageurs. Ce chanoine humainement simple, toujours prêt à aider les habitants de la montagne, a été proclamé patron des montagnards, des alpinistes et, de manière plus générale, des voyageurs par Pie XI, en 1923. Depuis lors, on le fête le 15 juin dans de nombreux territoires alpins.

«Ce fut un véritable honneur, mais aussi une grande responsabilité, de réaliser la statue que j'ai eu la chance de remettre au pape François à l'occasion d'une audience privée organisée pour le centenaire de la canonisation du saint», raconte Peter Trojer avec émotion. «Je me sens chanceux d'avoir pu serrer la main du souverain pontife, tout comme d'avoir eu accès à certaines des pièces du palais souvent inaccessibles à d'autres. J'ai été honoré de pouvoir amener, grâce à ma passion et à mon travail, un morceau de la Vallée d'Aoste dans ces lieux imprégnés de spiritualité.»

Un autre exemplaire de la statue de saint Bernard a été offerte à l'évêché d'Aoste, pour la cathédrale. Avec ses lignes modernes et audacieuses qui sortent des canons traditionnels, le saint Bernard de Peter Trojer est un condensé extraordinaire de tradition et d'innovation entre passé et futur.

Présent depuis 2008 à la foire millénaire de Saint-Ours, Peter exposera cette année sur la place Chanoux, dans le cadre de l'Atelier des Métiers.



Peter Trojer



© Le saint Bernard de Peter Trojer (détail) | Ph. Stefano Venturini

© Le saint Bernard de Peter Trojer (détail) | Ph. Stefano Venturini

L'ARTISANAT VALDÔTAIN AU-DELÀ DE LA TRADITION

par Giulia Calisti

L'artisanat valdôtain n'est pas seulement lié à la tradition de la foire millénaire de Saint-Ours. De nos jours, la créativité locale s'exprime aussi à travers **des marques innovantes** qui projettent dans le monde de l'ameublement créatif des œuvres uniques et originales, entièrement réalisées à la main dans des ateliers d'artistes. Parmi elles, Brandy Roger se démarque, entreprise valdôtaine qui **se distingue par l'inspiration et l'originalité avec lesquelles elle réinterprète le design**, défiant les conventions par des projets engageants qui détonnent.

Brandy Roger est le protagoniste de nombreux **événements internationaux**, ce qui démontre bien à quel point l'artisanat valdôtain peut s'exporter au-delà de ses racines traditionnelles pour devenir un symbole de créativité moderne. Pour preuve, sa récente participation à l'Essen Motor



Show, une prestigieuse foire allemande dédiée à l'univers automobile et au design personnalisable. L'entreprise y a présenté quelques-unes de ses créations les plus surprenantes, laissant un souvenir impérissable au public présent.

La **réinterprétation d'une Citroën traction avant** a volé la vedette: l'icône véhiculaire d'époque a été transformé en un véritable hommage à l'histoire du cinéma. Equipée d'un projecteur, d'un écran motorisé qui sort du pare-chocs avant, d'un frigo et d'une machine à pop-corn, la voiture est passée de simple moyen de transport à une salle de cinéma «intimiste», offrant une expérience immersive et nostalgique à ceux qui l'ont découverte.

La présence de la **Harley Davidson Trike** n'a pas été moins surprenante: une authentique fusion entre le luxe et la technologie. Complètement décorée de joyaux scintillants et de lumières LED, la moto comprenait une installation stéréo de dernière génération ainsi qu'une console DJ intégrée, capables de transformer chaque événement en un véritable spectacle son et lumière. Le soin des détails et l'esthétique audacieuse ont fait de cette moto une oeuvre d'art itinérante, démontrant comment Brandy Roger sait mêler la performance à la créativité de façon extraordinaire.

La troisième création qui a capté l'attention des participants fut très certainement la Harley Davidson Road King, rebaptisée **«Road Queen»** pour l'occasion. Ce modèle se distingue par un système de lampes LED programmables qui permet de personnaliser l'aspect esthétique de la moto avec des effets visuels changeants, soulignant le caractère unique de chaque démonstration et reflétant le désir de l'entreprise de marier art et innovation technologique.

Grâce à ces créations, Brandy Roger a démontré à Essen combien l'artisanat valdôtain peut se déployer bien au-delà des limites de la tradition, embrassant l'inspiration et l'innovation. Chaque projet est une fusion entre la passion pour les véhicules à moteur et la recherche artistique, dans l'objectif d'offrir au public des expériences sensorielles uniques.

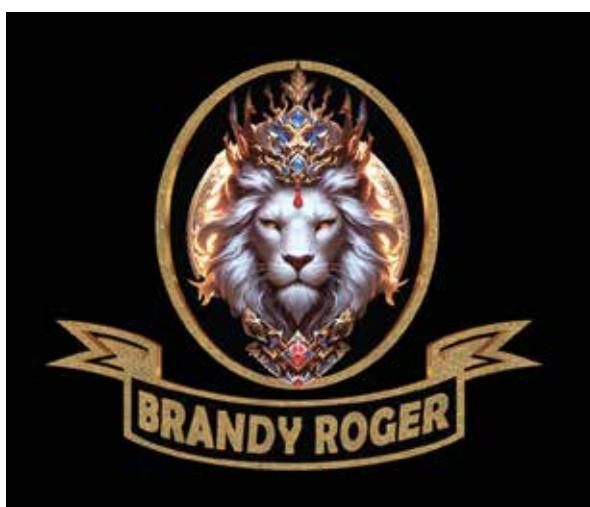


© Citroën traction avant | Ph. Archive Brandy Roger



© Harley Davidson | Ph. Archive Brandy Roger

La participation à des événements comme l'Essen Motor Show est seulement l'une des nombreuses étapes du parcours international de l'entreprise. Brandy Roger était également présent à la foire Maison&Objet de Paris, dans la section des pièces uniques, du 16 au 20 janvier, et le sera à la foire Milano Home, du 23 au 26 janvier, ainsi qu'à la Motorbike Expo de Vérone, du 24 au 26 janvier, continuant à porter l'excellence valdôtaine sous les projecteurs du panorama créatif extra-régional.



Brandy Roger

COMPLEMENTI D'ARREDO E DI DESIGN

SHOW-ROOM DE SARRE (AO)

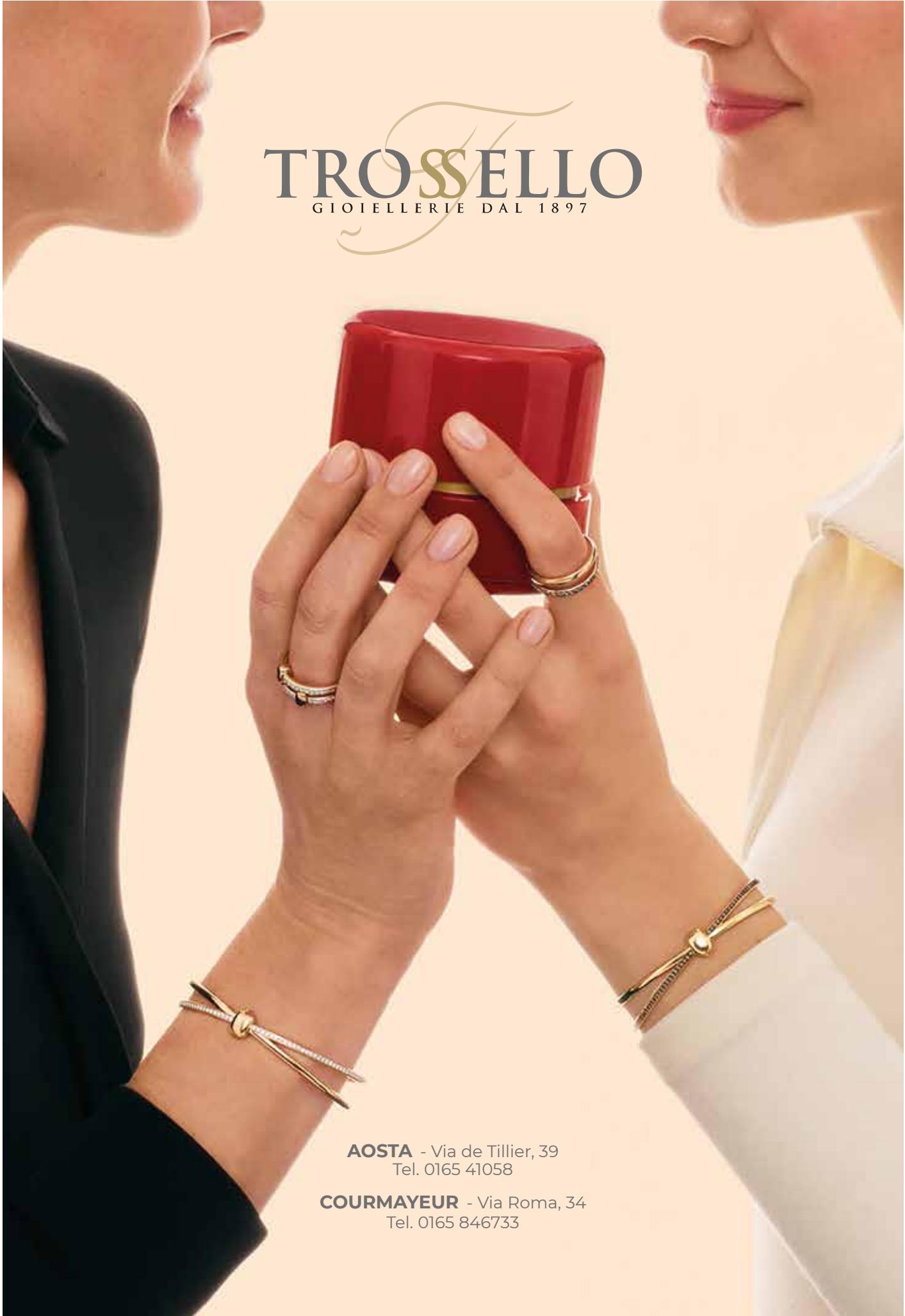
Fraz. la Remise, 34 | Tél. +39.0165.517535 | +39.351.8923973 | brandy.roger.sarre@gmail.com

SHOW-ROOM DE RICCIONE (RN)

Viale Ceccarini, 27 | Tél. +39.351.4443999 | brandy.roger.riccione@gmail.com

SITE DE PRODUCTION ASTE, ZONE INDUSTRIELLE

Via Lavoratori v. del Col du Mont, 54 | Tél. +39 0165.31638



TROSSELLO
GIOIELLERIE DAL 1897

AOSTA - Via de Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR - Via Roma, 34
Tel. 0165 846733



LE VISAGE BAROQUE DU CHÂTEAU D'AYMAVILLES

par Christel Tillier

Les lignes courbes des développements sinueux, jeux de pleins et de vides, de parties bombées et creusées, d'illusions, d'effets de clairs-obscur caractérisent l'aspect du château d'Aymavilles, importante demeure historique dans la Vallée d'Aoste, à l'entrée de la Vallée de Cogne, qui est née de la fusion entre **architecture médiévale** et **goût baroque**.

Le protagoniste d'une importante transformation qui concerna le château entre 1715 et 1718 fut un noble de la famille Challant: **Joseph-Félix**. La forteresse médiévale fut alors transformée en une résidence d'inspiration baroque, selon le goût de l'époque, avec des loggias décorées d'éléments en stuc, des ouvertures ovales et la réalisation d'un escalier à deux rampes face à l'entrée principale. A l'extérieur, le parc en terrasses, la fontaine et les voies d'accès contribuent également à donner l'aspect d'une **résidence seigneuriale**. Une intervention, celle de Joseph-Félix de Challant, qui transforma le visage du château: **élégant**, sobre, recherché, **dynamique**, capable d'interpréter le goût d'un coman-

ditaire qui voulait exprimer la beauté, l'harmonie et l'émerveillement.

CURIOSITÉ

Savez-vous qu'en levant les yeux sur la façade méridionale, il est possible d'apercevoir une **horloge baroque** peinte dont les aiguilles indiquent 11h10? Que cachent ces chiffres, XI et II? Se pourrait-il qu'ils revêtent une signification symbolique? Ou peut-être est-il question d'une date de naissance? Il semblerait plutôt qu'il s'agisse d'une ruse, d'une tentative d'arrêter l'implacable marche du temps, une sorte de «carpe diem» derrière lequel se cache une réflexion sur la vanité des choses terrestres: un thème récurrent dans la littérature baroque. Une récente recherche (de R. Anselmi et A. Verthuy, publiée dans «Orologi solari» n°33 d'avril 2024) décrit cette horloge comme l'unique cadran solaire à heure italique dans la Vallée d'Aoste.

Informations

Château d'Aymavilles
Località Castello, 1 Aymavilles (AO)
Tél. +39.0165.906040
Site web: <https://valledaostaheritage.com/chateau-daymavilles>

Horaires

Octobre - Mars: 10h00 – 18h00
Avril - Septembre: 9h00 – 19h00
Fermé le lundi, sauf durant les mois de juillet, août et les jours fériés
Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier



© Le château d'Aymavilles
Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste



LA MODE D'HIVER DANS LES ALPES

C'est le temps des soldes dans la Vallée d'Aoste. Avez-vous déjà découvert les actions dans les boutiques FB Aurum? Les tendances automne-hiver 2024-2025 de la mode alpine vous attendent dans deux splendides showrooms situés dans le centre historique de Courmayeur et Aoste.

- ▶ Doudounes en action à -30%
- ▶ Ligne Atelier d'Andrè Maurice, jusqu'à -30%
- ▶ En ce qui concerne les autres collections, tous les vêtements Andrè Maurice vous attendent, comme toujours, à prix d'usine.

LES BOUTIQUES FB AURUM EN VALLÉE D'AOSTE

A **Courmayeur**, rue Roma 90, vous pourrez découvrir une boutique exclusive dédiée uniquement à la ligne «Atelier» d'Andrè Maurice: récemment créée en collaboration avec un designer japonais qui vit à Londres et qui utilise des matériaux encore plus précieux.

A Courmayeur également, notre bijouterie dédiée à la vente de bijoux de haute gamme de notre production et revendeur agréé pour la Vallée d'Aoste Patek Philippe vous attend.



La boutique FB Aurum à Courmayeur



FB Aurum se trouve aussi à Courmayeur, à la via Roma 90.

Venez découvrir notre joaillerie de haute qualité, revendeuse agréée de la marque Patek Philippe, ainsi que notre boutique exclusivement dédiée à la ligne «Atelier» d'Andrè Maurice.



La boutique FB Aurum à Aoste

A **Aoste**, Rue De Tillier 12, en plus de la nouvelle ligne «Atelier», vous trouverez également la collection classique André Maurice automne-hiver.

Le choix est vaste, tant pour l'habillement féminin que masculin. Trois étages dédiés aux vêtements homme et femme 100% cachemire made in Italy, réalisés avec du fil de première qualité et vendus à prix d'usine.

FB Aurum n'est pas seulement un magasin multimarques; c'est aussi un lieu riche de fascination et d'histoire, situé dans un palais du XVII^e siècle, où l'élégance et l'originalité ne passent jamais de mode. Un lieu capable, saison après saison, de proposer à sa clientèle des idées toujours plus trendy et des produits de qualité, grâce à de prestigieuses lignes d'habillement homme et femme.



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

Horaires Aoste

Lundi 10h30-13h00 / 15h00-19h00
Du mardi au vendredi 10h00-13h00 / 15h00-19h00
Samedi 10h00-13h00 - 14h30-19h30
Ouvert le dimanche

Horaires Courmayeur

Du mercredi au lundi 10h30-12h30 / 16h00-19h30
Fermé le mardi



La boutique FB Aurum à Aoste

L'HIVER EST ARRIVÉ DANS LES PAYS DU SAINT-BERNARD

par Denis Falconieri



TOUS EN PISTE

Des douces pentes pour les débutants jusqu'aux itinéraires plus techniques destinés aux experts, les parcours de **ski-alpinisme** y sont d'une variété surprenante: les versants exposés au nord et au sud garantissent des conditions d'enneigement diverses et des paysages à couper le souffle, qui permettent de skier de novembre à juin. Sur le site Gulliver.it sont à disposition 31 itinéraires de ski-alpinisme ainsi que 2 itinéraires de freeride sur le versant valdôtain du Grand-Saint-Bernard, auxquels s'ajoutent 10 itinéraires de ski-alpinisme et free-ride côté valaisan.

Les occasions pour les amateurs de **ski de descente** ne manquent pas non plus: pour les experts à la recherche

Imaginez un lieu où les Alpes se transforment en une aire de jeu infinie pour les amateurs de ski de descente, de ski de fond et de ski-alpinisme. Les **Pays du Saint-Bernard** offrent justement cela: les trois communes d'**Etrooubles**, **Saint-Oyen** et **Saint-Rhémy-en-Bosses**, dans la magnifique **Vallée du Grand-Saint-Bernard**, aux frontières entre l'Italie et la Suisse, sont véritablement un paradis pour les passionnés de ces sports.

de nouveaux défis comme pour les débutants désireux de faire leurs premières traces, les installations de la station de Crèvacol permettent de skier sur des pistes adaptées à tous, mais aussi de se lancer dans des descentes spectaculaires en hors-piste, spécialement le long du versant nord.

Les passionnés de skis plus étroits trouveront, pour leur part, de quoi s'en mettre sous la dent (ou sous les lattes) le long de 18 km de pistes qui partent du **Foyer de Fond de Flassin**, où se trouve également un snowpark pour divertir les plus jeunes.

LES CARNAVALS DE LA COUMBA FREIDA

Pour annoncer la fin de l'hiver, les carnavaux de la Coumba Freida sont de retour: à **Etroubles**, les défilés auront lieu les 27 et 28 février, à **Saint-Oyen** le rendez-vous avec les masques est fixé au 1^{er} mars, alors que la clôture de ce calendrier de fêtes se tiendra à **Saint-Rhémy-en-Bosses** le 2 et le 4 mars. Les racines historiques de ce carnaval fascinant sont issues d'un événement mémorable: le passage de Napoléon par le Col du Grand-Saint-Bernard, durant le printemps 1800, lors de sa célèbre campagne d'Italie. Les costumes traditionnels ne sont pas le fruit du hasard; ils sont une interprétation symbolique des uniformes endossés par les soldats français de l'époque. Le moment le plus attendu de la fête est le cortège durant lequel les masques dansent joyeusement, entrent dans les maisons familiales, animent les rues et les places, et sont accueillis dans une généreuse hospitalité, partageant la nourriture et les boissons offertes par la communauté.



© Le Carnaval d'Etroubles

Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste | Roberto Andriguetto



© Landzette au carnaval de Saint-Rhémy-en-Bosses

Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

LES TRÉSORS GASTRONOMIQUES DES PAYS DU SAINT-BERNARD

Les Pays du Saint-Bernard prennent soin d'un patrimoine gastronomique unique, où les traditions et le terroir se fondent en des produits d'excellence. Un voyage à travers ces saveurs est essentiel pour comprendre l'âme authentique de ces montagnes, où naît l'un des jambons les plus précieux d'Italie, le **jambon de Bosses**, qui doit son caractère incomparable à sa production particulière en altitude, ainsi qu'aux herbes aromatiques de montagne qui en enrichissent la saveur. Le **jambon rôti de Saint-Oyen** est quant à lui une spécialité qui raconte la maestria artisanale locale. Sa préparation mêle des ingrédients sélectionnés allant du miel biologique au génépi, afin de créer une harmonie de saveurs qui le rendent unique en son genre. Et pour finir, il faut parler aussi des **bières du Grand-Saint-Bernard**, nées de la rencontre entre l'eau pure des montagnes, les céréales sélectionnées, le houblon et le levain. La production va des Lager et Pils classiques aux IPA plus élaborées, stouts et blanches, offrant un éventail de saveurs pour chaque palais.



© Vallée d'Aoste Jambon de Bosses AOP
Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

Pour plus d'informations:
<http://www.paysdusaintbernard.it/>

C'EST LE TEMPS DES CARNAVALS DANS LA COUMBA FREIDA

par Stefania Marchiano

Si la Valpelline est déjà en elle-même une vallée unique du point de vue de ses paysages, grâce à sa nature sauvage et préservée, elle est aussi spéciale par ses anciennes traditions carnavalesques.

Ollomont, Bionaz, Valpelline et Roisan sont, durant le mois de janvier, les premières communes à lancer les antiques et traditionnels carnavales de la «*Coumba Freida*», soit le surnom que prend la Vallée du Grand-Saint-Bernard d'après les froides rafales qui y soufflent en hiver. Hors du commun, ces carnavales riches en histoire et mystère sont véritablement à découvrir. Les curieuses coutumes qui les caractérisent et les rendent vraiment uniques puisent leurs origines dans la reconstitution du passage des soldats français à la suite de Napoléon, en mai 1800, durant la campagne d'Italie.

Les protagonistes assurément bizarres de ce carnaval portent le nom de **landzette**: ils endoscent des costumes colorés et des chapeaux qui rappellent justement les uniformes napoléoniens. Ce sont des vêtements coûteux, entièrement confectionnés à la main, décorés de perles, de paillettes (jusqu'à 30 000 par costume!) et de petits miroirs qui reflètent la lumière. Le visage des landzette est recouvert d'un masque qui était autrefois fait de bois; aujourd'hui, il est d'ordinaire réalisé en plastique. A la main, les landzette tiennent le crin d'une queue de cheval et ils portent une ceinture munie d'une cloche. Tous ces éléments sont interprétés par les anthropologues comme des symboles visant à chasser les esprits néfastes et exorciser les malheurs et les maléfices. Parmi les divers personnages qui animent cette tradition si particulière, on trouve entre autres l'ours, qui représente l'approche du printemps, et son dompteur qui le tient en laisse. Toutes les communes de la vallée ont des masques et des coutumes similaires, avec des variations plus ou moins importantes.





© Landzette
Le Carnaval d'Etroubles,
Ph. Archive Région
autonome Vallée d'Aoste,
Roberto Andriguetto

Durant le cortège, les masques rendent visite aux familles en entrant dans les maisons. Ils dansent dans les rues et sur les places, et mangent et boivent ce qui leur est offert.

Les dates à retenir pour 2025:

- ▶ **Ollomont, le 11 janvier**
- ▶ **Bionaz, le 18 janvier**
- ▶ **Valpelline, le 25 janvier**
- ▶ **Roisan, les 1^{er} et 2 mars**

Folklore, traditions, histoire, sport, bien-être, gastronomie et artisanat: la Valpelline propose durant toute l'année des vacances à taille humaine pour s'immerger dans un scénario peu commun. La vallée est incroyable, du point de vue de ses paysages également, là où la nature sauvage se dévoile en décors de paysages qui mènent à la découverte de lieux fascinants, à mi-chemin entre rêve et réalité, et où sont présents des montagnes qui atteignent les 4000 mètres d'altitude ainsi que des glaciers spectaculaires.

Hospitalité, goûts et parfums font voyager le visiteur dans le temps, à travers une tradition de l'accueil qui a de solides racines et qui se reflète dans l'histoire des opérateurs du territoire, des éleveurs, des agriculteurs, qui tous se transmettent savoirs et saveurs de génération en génération.

Pour plus d'informations
www.valpellineallseason.it
info@valpellineallseason.it



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

Immersion dans la nature alpine,
en respect avec l'environnement.

Le contexte idéal pour des excursions
et des moments de détente.

Cuisine typique avec des produits
locaux issus du marché équitable
et solidaire.

Ilenia et Daniele Pieiller... vous attendent !



BIONAZ - Chez-Chenoux,1

+39 347 03 30 713
+39 0165 73 01 45

info@alperebelle.com
www.alperebelle.com



LA SALLE: LA MONTAGNE DANS SON ESSENCE LA PLUS PURE

par Moreno Vignolini

Imaginez un coin de paradis au pied du Mont Blanc, où les montagnes embrassent de douces pentes ensoleillées dans un climat toujours agréable, protégé des vents les plus durs. Bienvenue à **La Salle**, une perle cachée de la Vallée d'Aoste, parfaite pour ceux qui recherchent le calme, l'authenticité et la beauté préservée. La Salle est le refuge idéal pour qui souhaite se détacher du rythme frénétique de la vie moderne et s'immerger dans la sérénité de la nature. Ici, loin du chaos, le touriste trouve une connexion authentique avec son environnement.

Les itinéraires de **ski-alpinisme** ou de promenades simples et relaxantes à **raquettes** conduisent à travers des forêts enchantées et des versants enneigés, où le silence semble raconter les secrets de la montagne. Les parcours en immersion naturelle sont variés et vont de choix de base à des expériences qui nécessitent plus de préparation. Quel que soit l'itinéraire où vous pensez vous aventurer, il est toujours bien de se documenter et de s'adresser aux guides alpins ou aux guides naturalistes pour obtenir les informations correctes, voire d'être accompagné d'un professionnel capable de vous faire goûter au mieux le territoire, en toute sécurité.

Pour le ski-alpinisme en particulier, les possibilités vont du Col Fetita (2557 mètres d'alt.) au Col de Bard (2176 m.), du bivouac Cosimo Zappelli (2275 m.) à l'Aiguille d'Artanavaz (3069 m.) Il s'agit là de certains itinéraires conseillés par le projet **Ski Alp 'Xperience**, qui réunit différentes localités de la Vallée d'Aoste, parmi lesquelles La Salle. Pour les amateurs de photo, il est possible de participer au concours «*Sali, scatta e condividi la tua esperienza*» («Monte, photographie et partage ton expérience»). Entre ski-alpinisme, splitboard et raquettes, vous pourrez recueillir la beauté de vos ascensions et partager de telles suggestions lors de ce concours qui compte toujours plus de participants.

Quand la neige recouvre toute chose, le territoire se transforme en un paysage de fable. Le manteau blanc dissimule et révèle simultanément la pureté du paysage: une invitation irrésistible pour qui souhaite découvrir la montagne de façon profonde et authentique. Les sentiers de La Salle offrent des expériences inoubliables: de l'éclat des glaciers aux parfums intenses des forêts enneigées, des ruisseaux impétueux à la paix absolue des coteaux. La Salle n'est pas seulement une destination, c'est un voyage des sens. Chaque excursion offre la clarté des ciels alpins, l'étendue des horizons, la grandeur des sommets. La candeur de la neige enchante le regard, et l'air pur régénère à la fois le corps et l'esprit.

Si vous recherchez la liberté, la sérénité et un contact authentique avec la nature, La Salle est votre destination. Parce que chaque recoin de la commune est une invitation à régénérer son esprit et à savourer de nouveau la paix intérieure. Venez à La Salle: la montagne vous accueille pour vous régaler d'émotions qui dureront pour toujours.

Plus d'informations sur les itinéraires et le concours

www.skialpxperience.it

info@skialpxperience.it

Matteo +39 347 8488237

Participation gratuite
et inscriptions jusqu'au 25/04/2025

(pour les plus de 18 ans)

Pour découvrir La Salle

www.lasallemontblanc.com





LES MONTAGNES VALDÔTAINES DANS LE LOGO DE WE VALLÉE D'AOSTE

© Le coucher de soleil vu depuis Breuil-Cervinia | Ph. Peter Dressen

par Christel Tillier

De l'union de la langue identitaire valdôtaine, le français, et de la langue internationale, l'anglais, est récemment né le concept **We Vallée d'Aoste**. «Nous» sous-entend l'appartenance à un territoire, mais aussi à une «famille élargie» pour qui a choisi de vivre ou tout simplement de visiter la Vallée d'Aoste. Le «w» stylisé du logo rappelle le profil des montagnes valdôtaines, alors que les couleurs noire et rouge sont celles qui caractérisent la région. «L'idée a été de proposer un logo qui soit dynamique et attractif, surtout pour les jeunes», raconte le graphiste.

Un projet qui narre la passion pour la montagne et pour les **traditions**, mais avec un regard tourné vers l'étranger, destiné à ceux qui souhaitent découvrir les **particularités** et les beautés de la région valdôtaine. Né de la rencontre entre différentes sensibilités spécialisées dans le cadre de la promotion **touristique** et **expérimentuelle** du territoire, il se donne pour objectif de faire connaître la Vallée d'Aoste sous ses diverses facettes, soit celles culturelles, touristiques et rurales.

We Vallée d'Aoste a réalisé une première ligne de vêtements sportifs et de montagne, des gadgets et des articles divers, tous produits en Vallée d'Aoste. Des offres touristiques seront aussi bientôt proposées pour valoriser et promouvoir le territoire.

Découvrez les boutiques



Curieux d'en savoir plus?

Shop en ligne: alpinelands.it

[@we_vallee_daoste](https://www.instagram.com/we_vallee_daoste)

[We Vallée d'Aoste](https://www.facebook.com/we.vallée.d'aoste)





© Ph. Archive PNMA - Roberto Facchini

«UNE FENÊTRE SUR LE PARC»

par Paola Borgnino, pour le bureau de communication du Parc naturel du Mont Avic

Parcourir les sentiers du **Parc naturel du Mont Avic** est une expérience multisensorielle dont peut bénéficier non seulement le physique mais aussi l'esprit. Notre vue nous permet d'admirer la merveilleuse nature qui nous entoure, qui change au fil des jours, et il est possible, avec un regard attentif, de percevoir les plus petits détails jusqu'à en obtenir de merveilleuses surprises. Nous pouvons entrer au contact étroit de la nature, toucher son essence. Par nos mains, nous pouvons caresser l'écorce des arbres si rugueuse, les roches aux traits lisses et parfois piquants, ou apprécier la douceur des mousses et de l'herbe fraîche.

Durant les journées pluvieuses, l'odeur de la forêt est encore plus forte, et en plein été, il est facile de sentir le parfum envirant des fleurs. Si nous fermons les yeux seulement un court instant, nous entendons l'eau du ruisseau, le chant des oiseaux, les feuilles vibrer au passage du vent. Tout a une saveur différente, plus intense, lorsqu'on est entouré de nature préservée.

Sommes-nous prêts à vivre une expérience en parfaite communion avec l'environnement naturel? Pour nous aider à profiter du plus petit signe de la nature, le Parc naturel du Mont Avic nous accueille dans ses **centres visiteurs**, où les détails du territoire, la faune et la flore sont illustrés grâce aux installations présentes à Covarey, dans la commune de Champdepraz,

et dans le hameau de Château, à Champorcher.

La précieuse collaboration de l'association «Una Fines-stra sul Parco» («Une fenêtre sur le parc»), née de la volonté de cinq jeunes femmes de la région, a rendu possible l'ouverture des centres de visite de manière plus organisée et garantit la présence du parc même dans les événements importants comme le Marché au Fort de Bard ou la Foire de Saint-Ours à Donnas et Aoste. S'arrêter aux centres visiteurs peut être l'expérience qui précède votre excursion dans la nature et, en entraînant votre regard comme vos sens à ce qui vous attend, vous pourrez vous y immerger complètement, en plus grande conscience.



© Ph. Archive PNMA

DÉCOUVREZ L'HIVER DANS LE GRAND PARADIS AVEC LES GUIDES

par Andrea Virgilio, bureau de presse du Parc national du Grand Paradis

Promenades à raquettes guidées dans le Parc national du Grand Paradis.

La saison hivernale dans le Parc national du Grand Paradis transforme le paysage en un règne blanc enchanté, où la nature révèle certains de ses aspects les plus fascinants. Les vallées silencieuses recouvertes de neige offrent une expérience unique pour les passionnés d'activités en plein air et désireux de découvrir la montagne sous ses atours les plus authentiques.

Durant cette saison, le parc propose une façon spéciale d'explorer le territoire: les balades **guidées à raquettes**. Accompagnés des **guides officiels du parc**, connaisseurs passionnés de ces lieux, les visiteurs peuvent entreprendre des excursions sûres et riches en découvertes. Les guides, professionnels hautement qualifiés, garantissent non seulement la sécurité du parcours mais enrichissent également votre expérience en partageant leurs connaissances quant à l'adaptation de la nature vis-à-vis du froid et au sujet de la faune locale, d'après les traces que les animaux laissent sur la neige.

Les **itinéraires** sont diversifiés et adaptés à différents niveaux de préparation; des simples promenades de demi-journée aux parcours plus engageants pour les randonneurs experts. Durant les excursions, il n'est pas rare d'apercevoir des bouquetins et des chamois qui, avec leur extraordinaire capacité d'adaptation, peuplent ces territoires même dans les conditions les plus difficiles.

Pour découvrir l'intégralité du programme, il est possible de visiter le site du parc sur <https://www.pngp.it/iniziative-del-parco/attivita-guide>. Une expérience hivernale dans le Grand Paradis n'est pas seulement une activité sportive; c'est aussi une immersion totale dans la majestuosité de la nature alpine.





© Bouquetins dans le Parc national du Grand Paradis | Ph. Archive Fondation Grand Paradis

40 ANNÉES DE CINÉMA ET DE NATURE

Le succès international du Gran Paradiso Film Festival.

Le Gran Paradiso Film Festival a célébré ses 40 ans en 2024, avec un succès surprenant malgré sa reprogrammation complète à la suite de l'inondation qui a frappé la Vallée de Cogne en juin dernier. Le festival a accompagné ce redémarrage par un message fort: **la protection de la nature** et l'adaptation au changement climatique doivent être des thèmes clés de l'agenda politique pour la survie de l'espèce humaine.

La 27^e édition a fait connaître le Grand Paradis à un public toujours plus dense et international. La section «GPFF in mostra» a élargi ses horizons, aboutissant à de prestigieuses scènes comme le Festival International Nature Namur, en Belgique, et dans la principauté de Monaco.

L'**exposition photographique** «Ibex. De sa survie dans le Parc national du Grand Paradis en Vallée d'Aoste à symbole des Alpes» en particulier, organisée par la Fondation Grand Paradis et la Région

autonome Vallée d'Aoste, a été exposée à la Galerie des Pêcheurs, accès principal au rocher de la principauté de Monaco. L'exposition, dédiée au **bouquetin**, a célébré la majesté de cet animal, symbole des montagnes valdôtaines comme des Alpes. Durant tout le mois de décembre, le public a pu admirer les extraordinaires images du bouquetin et connaître le récit de sa survie au sein du Parc national du Grand Paradis.

Alors que les préparatifs pour la 28^e édition sont déjà en cours, il est possible de revivre les émotions de l'édition passée grâce aux vidéos des conférences De Rerum Natura, à présent disponibles sur la chaîne YouTube de la manifestation: «Gran Paradiso Film Festival» (<https://www.youtube.com/@GranParadisoFilmFestival>). Une occasion de repenser aux évocations d'un festival qui continue de croître et d'inspirer.

Sources: Bureau de presse de la Fondation Grand Paradis



LA RÉGION DU VALAIS, BEST IN TRAVEL 2025

par Denis Falconieri



En octobre 2024, le *Lonely Planet* a publié le très attendu guide **Best in Travel 2025**, avec une sélection de trente destinations spectaculaires entre pays, villes et régions, prêtes à inspirer vos prochains voyages. Des trésors cachés immergés dans la nature aux panoramas urbains les plus tendance, des plages préservées aux parcs nationaux peu visités, de la scène artistique de Toulouse – souvent définie comme un «Paris en miniature» – à Gênes – unique destination italienne retenue, qui sait mêler histoire et innovation, idéale pour ces voyageurs qui recherchent une expérience authentique et riche de sens – chaque destination a été choisie avec soin pour son «facture wow», les expériences culturelles uniques qu'on peut y vivre et son engagement envers la durabilité, la communauté et la diversité.

Dans le classement dédié aux régions, il y a aussi le **canton du Valais**, joyau suisse niché dans

les Alpes, avec ses destinations de réputation mondiale comme **Zermatt** et **Verbier**, idéales pour les passionnés de montagne et de sports d'hiver. Cette reconnaissance célèbre l'extraordinaire beauté des paysages, la richesse culturelle et les exceptionnelles offres touristiques de cette région.

«*Verbier, Zermatt et le fascinant Cervin avec sa forme pyramidale inimitable: des lieux particulièrement connus de cette région suisse*», peut-on lire dans l'argument, «*auprès desquels les nobles Anglais faisaient autrefois étape lors de leurs Grand Tour, au XIX^e siècle, et où, de nos jours, les jeunes stars de la génération Y trinquent aux cocktails dans des stations de ski exclusives. Pourtant, sous le glamour le plus ostentatoire se cache une tradition pastorale riche et intemporelle, aussi solide que la tendance de la région à tracer, en 2025, de nouveaux chemins enthousiasmants.*»

Parmi les expériences recommandées, il y a la montée à bord de trois **télécabines**, de Zermatt au Petit Cervin, pour voir 14 glaciers et plus de 30 sommets qui dépassent les 4000 mètres, la **raclette** des producteurs artisanaux, au festival du fromage **Bagnes Capitale de la Raclette** qui se déroule durant deux jours au Châble, la montée de la **Pierre Avoi** et les excursions le long des **bisses**, ces canaux ancestraux d'irrigation pour les prairies, qui offrent à voir Verbier sous une perspective différente et, pour finir, un trek guidé en été sur le **gla-cier d'Aletsch**, le plus grand des Alpes, ou un tour de ski-alpinisme à Fiesch, en hiver.

En 2025, le Valais se prépare à un autre événement de renommée internationale: le canton accueillera la **Coupe du Monde Mountain Bike**. Ce rendez-vous confirme la vocation de la région à se présenter comme une destination d'excellence pour les sports en plein air, attirant les athlètes et passionnés du monde entier.

Les attraits du canton du Valais ne s'arrêtent pas seulement aux activités de plein air, parce que la région peut aussi se targuer d'une richesse oenogastronomique extraordinaire, avec des vignobles qui produisent des vins de très bonne qualité, une tradition culinaire simple et des paysages naturels qui changent à chaque saison.

La nomination du Lonely Planet souligne les beautés naturelles mais aussi l'hospitalité, l'innovation et la durabilité qui caractérisent ce territoire. Du tourisme respon-



© La raclette | Ph. Archive Bagnes Capitale de la Raclette ch

sable aux initiatives de préservation environnementales, le Valais démontre un engagement concret dans la valorisation de son propre patrimoine naturel et culturel.

Pour les amateurs de nature, de montagne et de sport, le Valais représente une destination unique et s'affirme comme étant l'un des lieux les plus fascinants des Alpes suisses.

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.lesplaisirsdantan.com
info@lesplaisirsdantan.com

Vous aimez les bonnes choses d'Italie? Attention, ceci n'est qu'un avant-goût!

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.



CIDAC
Plus de choix



© Ph. Gaby Dyson

LE VIN CHAUD

par la rédaction de RV

Vin chaud et foire de Saint-Ours: la combinaison gagnante

A la foire millénaire, durant la nuit du 30 au 31 janvier, le centre historique d'Aoste s'anime pour la «Veillà»: la traditionnelle veillée lors de laquelle danses, musique et chants traditionnels valdôtains deviennent les acteurs indiscutables de la soirée tout entière. Etant données les dures températures qui accompagnent souvent cet événement spécial et convivial, rien de tel pour réchauffer l'esprit qu'un bon bouillon chaud ou le traditionnel «vin brûlé». Une boisson dont la recette compte de nombreuses variantes selon les pays, transmise de génération en génération, mais dont les ingrédients de base restent toujours **le vin, le sucre, la cannelle, les clous de girofle et les écorces de citron.**

Egalement connu sous le nom allemand de *Glühwein*, *vin chaud* en français, *mulled wine* en anglais, il a des origines fort lointaines. Parmi les prédecesseurs du vin brûlé, on trouve le *Conditum Paradoxum* (d'origine probablement grecque): un vin adouci avec beaucoup de miel, réchauffé à plusieurs reprises et aromatisé de poivre, de feuilles de nard, de safran et de dattes, qui était généralement offert aux invités à la fin du repas, comme cela est documenté dans le «*De re coquinaria*», un recueil de recettes du premier gastronome romain Marco Gavio Apicio, en 25 avant J.-C.

La **préparation** consiste à la base à porter lentement le vin à ébullition, à feu doux, en y ajoutant ensuite le sucre et les épices.

Où que vous soyez, le conseil est d'opter toujours pour des étiquettes du terroir, en gardant à l'esprit que le vin brûlé doit parfumer et inviter à boire à travers sa vapeur. Privilégiez un **vin avec du corps** (c'est mieux s'il est rouge, avec une teneur alcoolique d'environ 13% vol.), riche en arômes et dans sa structure, si possible avec un bon résidu de sucre, si vous préférez un goût plus gouleyant.



LA GRAPPA DE LA VALLÉE D'AOSTE

par la rédaction de RV

La grappa au fil de la tradition.

L'un des produits d'excellence de la région alpine est très certainement la grappa, qui a trouvé dans la Vallée d'Aoste le climat idéal et la riche culture vinicole lui permettant d'obtenir des vignobles de qualité, même lorsqu'il s'agit de ceux autochtones, versant dans chaque verre les parfums et les saveurs de ce territoire unique.

«*Si le vin est la poésie de la terre, alors la grappa est son âme*», écrivait le journaliste, réalisateur et scénariste Mario Soldati. C'est l'âme des montagnards qui a fait de la grappa un **produit identitaire** d'excellence dans tout l'arc alpin italien – souvenons-nous que la grappa est une liqueur italienne, qu'elle l'est par la loi, mais aussi par la tradition et la culture.

Depuis mars 2023, la Commission européenne a approuvé l'insertion de la «**Grappa della Valle d'Aosta - Grappa de la Vallée d'Aoste**» dans le registre des



© Ph. Archive distillerie Saint Roch

IGP, soit les Indications géographiques protégées. La «Grappa de la Vallée d'Aoste» est obtenue exclusivement à partir de raisins produits et travaillés sur le territoire de la Région autonome de la Vallée d'Aoste. La production est ensuite distillée, comme le veut la tradition, directement depuis les marcs, dans des alambics artisanaux à repasse. Sa production s'apparente presque à de la magie; il suffit d'admirer lesdits alambics, ces instruments complexes et merveilleux de distillation.

Depuis de nombreuses années, l'Institut national de la grappa

organise dans toute l'Italie, d'habitude au mois d'octobre, la manifestation «Grapperie Aperte», une journée entièrement dédiée à la grappa, avec des visites guidées et des dégustations, rendez-vous lors desquels il est aussi possible d'admirer les alambics.

La grappa en cuisine

D'ordinaire, nous pensons à la grappa consommée comme digestif, à la fin du repas, seule ou dans le café qu'elle épouse parfaitement – surtout celui préparé «à la valdôtaine» et bu dans la «grolla» traditionnelle – mais elle convient également au chocolat chaud (c'est meilleur si ce dernier est fondant), qui en exhale toutes les saveurs. On lui connaît toutefois aussi d'autres usages moins conventionnels, même si ceux-ci peuvent être considérés comme plus «difficiles», compte tenu la haute teneur en alcool du produit et de sa forte odeur.

En **dessert**, par exemple, il suffit d'ajouter un petit verre à la pâte des chiacchiere ou des castagnole, douceurs typiques du temps de carnaval, mais aussi à la tarte aux pommes, aux beignets de fruits secs ou aux gâteaux au chocolat, voire pour aromatiser les confitures. La grappa montre finalement sa polyvalence dans les **recettes salées**: dans le risotto aux crevettes ou aux fraises, ou en marinade des poitrines de poulet au beurre de sauge.

Finalement... la **Veillà** de la **Saint-Ours** ne peut exister sans la grappa! Depuis 1998, à l'occasion de cette foire millénaire, une édition spéciale est produite chaque année dans une entreprise locale reconnue, avec des bouteilles limitées et numérotées. Une grappa monocépage qui reproduit, sur son étiquette, le manifeste officiel de la foire, gracieusement accordé par la Région autonome de la Vallée d'Aoste. Un véritable objet de collection.



© Ph. Archive distillerie Saint Roch

À LA TABLE DE LA VALLÉE D'AOSTE

En collaboration avec



LA «SAOUSEUSSE»



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

L'Association des éleveurs de la Vallée d'Aoste s'occupe, depuis désormais plus de quinze ans et grâce à la gestion de son cahier des charges d'étiquetage des viandes bovines de la race valdôtaine, de la promo-valorisatation de ce produit de la filière zootechnique, à travers diverses actions comme la défense des produits dérivés de la viande elle-même, ou l'action importante de l'association quant à sa demande de comprendre l'utilisation exclusive de la viande valdôtaine dans certains PAT (produits agroalimentaires traditionnels) reconnus de la région et du département.

L'un de ces produits agroalimentaires traditionnels, reconnus par l'administration régionale et le département compétent dans le secteur de la transformation des viandes, est la «Saouseusse», qui utilise comme matière première de base de la **viande bovine de race valdôtaine** (vaches tachetées rousses ou à taches brun-noir, ou celles issues de leur croisement), de la viande porcine et du lard.

Dans la **préparation** de la Saouseusse, les différents ingrédients sont mélangés à des épices et des condiments tels que l'ail, le poivre, la cannelle, les clous de

girofle et la noix de muscade, avant que le tout ne soit contenu dans un boyau. Les longues saucisses sont ensuite attachées, formant ainsi des saucissons de 10 à 20 cm, afin de rendre le tout plus compact et d'en faciliter la consommation. La maturation correcte est une étape fondamentale: à peine cette opération d'emballage achevée, les Saouseusses doivent être entreposées dans un local obscure où elles resteront suspendues, à bonne distance l'une de l'autre.

La Saouseusse est aussi communément appelée **salame valdostano** (saucisson valdôtain). Une telle dénomination indique la prévalence de viande bovine à l'intérieur du salami (en particulier de vaches adultes qui ont pâture durant plusieurs années), étant donné que dans les régions de montagne en général – et donc également dans la Vallée d'Aoste – il était de tradition, comme c'est encore le cas d'ailleurs, d'utiliser la viande de bovins qui est plus présente dans ce territoire en raison de l'extrême vocation locale pour l'élevage, lui-même facilité par la présence de grandes surfaces de prairies utilisées pour la production d'excellents fourrages et pâturages bénéficiant d'une grande biodiversité.

OÙ TROUVER LES PRODUITS AREV



SCAN ME

Découvrez les points de vente et les entreprises agricoles où vous pouvez acheter les produits de la marque AREV, qui garantit l'origine valdôtaine des viandes de bétail élevé selon des systèmes traditionnels, dans le respect du territoire et du bien-être animal.

www.arev.it

Grâce à la contribution du:



Complément régional de développement rural
de la région Vallée d'Aoste 2023-2027
Action SRG10 «Promotion des produits de qualité»
TYPE D'INTERVENTION «COOP (77) - Cooperazione»

Levi
Valle d'Aosta
DISTILLATI

GRAPPA DE PRIÉ BLANC

sélection Foire de Saint Ours 2025

À l'occasion de la millénaire Foire de Saint Ours, nous avons produit 1.025 bouteilles en édition limitée de grappa de Prié Blanc, 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**.

INFO:

www.fondazionevda.it
saintroch@saintroch.it

 CoDiVda



FONDAZIONE
COMUNITARIA
DELLA VALLE
D'AOSTA
Felici di donare

LEVI DISTILLATI
Loc. Torrent de Maillod, 4
11020 Quart
Valle d'Aosta - Italie
strochleviottoz.com



1025^e FOIRE DE
L'ARTISANAT VALDÔTAIN
DE TRADITION
AOSTE 30-31
JANVIER 2025

LA SAINTE OURS

lasaintours.it

