




RENDEZ-VOUS

EN VALLÉE D'AOSTE

ART, CULTURE, SPORTS
TRADITIONS, LOISIRS
ŒNOGASTRONOMIE

HIVER 2026 

   N° 54 - JANVIER-FÉVRIER

www.rendezvous-vda.it

LA SAINT-OURS 2026

EXPOSITIONS: KIN 金,
L'OR DANS LES ARTS JAPONAIS

TERRITOIRE: LA PAROLE
AUX PARCS

Coqs traditionnels en bois à la Foire de Saint-Ours | Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

KIN

L'OR DANS LES ARTS JAPONAIS

28.11.2025
06.04.2026

MEGAMUSEO
AOSTA

DE MARDI À DIMANCHE
10 h-18 h

TICKET ONLINE

valledaostaheritage.com/megamuseo/





Objet traditionnels en bois à la Foire de Saint-Ours
Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

Janvier apporte avec lui l'atmosphère magique de la montagne hivernale. La millénaire Foire de Saint-Ours, les 30 et 31 janvier, transformera Aoste en un musée vivant de l'artisanat traditionnel, où maîtres sculpteurs et tisserands raconteront des histoires anciennes à travers leurs œuvres uniques.

Mais janvier n'est pas seulement Saint-Ours. Expositions d'art et manifestations culturelles et sportives enrichiront le calendrier valdôtain, valorisant un territoire qui sait toujours conjuguer tradition et contemporanéité.

Nous vous invitons donc à découvrir, dans ces pages, les trésors artisanaux, les propositions culturelles et la beauté hivernale de notre Vallée.

La Vallée d'Aoste vous attend : gardienne du passé, interprète du présent.

Bonne 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, Denis Falconieri,
Arabella Pezza, Christel Tillier, TurismOK.
Imprimerie Berrino Printer Srl | société Benefit

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

[f](#) [@](#) [in](#) **Rendez-Vous en Vallée d'Aoste**



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



Le défi d'Aoste, entre touristes et résidents 1
L'avenir du tourisme valdôtain 7
KIN 金 – L'or dans les arts japonais 3
Restauration contemporaine Hyper Ovum par Mirella Bentivoglio 10
La Saint-Ours 2026 12
Nouveaux espaces et anciens savoirs avec L'Artisanà 15
Fénis: début de la nouvelle saison touristique 13
«Camminando le Terre Alte» 20
Gypaète en Valnontey 23
Hiver dans le Parc National du Grand-Paradis 24
Qualité dans le Mont Avic 27
Une gorgée de solidarité 29
À la table de la Vallée d'Aoste 30

LE DÉFI D'AOSTE, ENTRE TOURISTES ET RÉSIDENTS



par **turismOK**
MANAGEMENT & MARKETING

Aoste, logements pour vivre ou pour visiter? Entre tourisme et résidence, la croissance du secteur touristique dans le chef-lieu valdôtain pose de nouvelles questions pour l'équilibre du logement.

Les locations saisonnières ont apporté une nouvelle sève au tourisme urbain et aux économies locales, contribuant à la requalification du patrimoine immobilier et à l'augmentation des flux dans le centre historique d'Aoste. Toutefois, l'expansion rapide de ce phénomène pose des questions toujours plus pressantes sur la disponibilité de logements pour les résidents.

Dans le chef-lieu valdôtain, on compte actuellement 582 logements destinés à l'usage touristique, faisant partie d'un total régional de 7'674 unités qui offrent globalement environ 31'000 places de couchage. Dans un marché immobilier déjà naturellement limité par la conformation territoriale, chaque unité soustraite à la location résidentielle a un impact significatif sur l'offre disponible. La conséquence la plus évidente est la difficulté croissante pour les familles, travailleurs saisonniers et étudiants à trouver des solutions de logement stables. Beaucoup se trouvent contraints de chercher un logement hors du centre urbain ou d'accepter des contrats temporaires, avec des répercussions évidentes sur les prix et la qualité de l'offre résidentielle.

Nouvelles règles pour un secteur en évolution.

La Loi de finances 2026 introduit des mesures spécifiques pour rééquilibrer le marché à travers le levier fiscal. La cédulaire sèche reste à 21% pour le premier bien immobilier destiné aux locations courtes, monte à 26% pour le second, tandis qu'à partir de la troisième unité l'activité est classifiée comme entrepreneuriale, nécessitant l'ouverture d'un numéro de TVA. Parallèlement, les contrôles sur la transparence augmentent: l'obligation d'exposition du CIR régional et l'introduction du CIN national dans les annonces en ligne, opérationnel dès 2025, visent à lutter contre l'irrégularité et rendre le phénomène plus facilement contrôlable.

Pour une destination touristique comme Aoste, le défi principal reste de trouver un équilibre durable qui permette d'accueillir les visiteurs sans compromettre la vivabilité pour les résidents. Des instruments comme les observatoires communaux sur les dynamiques du logement, les incitations pour le loyer concordé et les collaborations avec les universités et entreprises locales pourraient représenter des solutions concrètes pour maintenir vital le tissu urbain de la ville.



Aoste, Tour des Seigneurs et Porte Prétorienne
Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

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

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



L'AVENIR DU TOURISME VALDÔTAIN

en collaboration avec



Débat à 360 degrés lors de l'assemblée générale d'Adava.

Les hôteliers valdôtains et une représentation institutionnelle qualifiée se sont réunis jeudi 11 décembre 2025, au Pôle Universitaire de la Vallée d'Aoste, à l'occasion de l'Assemblée générale de l'ADAVA (Association des Hôteliers et Entreprises Touristiques de la Vallée d'Aoste), un rendez-vous qui a marqué le renouvellement des charges associatives et offert un large moment de confrontation sur les principaux thèmes stratégiques pour le secteur touristique régional.

En ouverture des travaux, le **Directeur de l'Association, Emilio Conte**, a communiqué le résultat de la partie réservée de l'Assemblée, annonçant la confirmation de **Luigi Fosson** à la **Présidence** pour le prochain triennat et la nomination de **Davide Perrin** à la **Vice-présidence**. La conduite de la partie publique a été confiée à la journaliste Francesca Jaccod. Le **Président de la Région Renzo Testolin** a réaffirmé la centralité du tourisme pour l'économie valdôtaine et l'importance d'un dialogue constant entre institutions et système des entreprises. Dans son rapport, le Président ADAVA a dres-

sé un bilan des trois années de mandat et a souligné comment le secteur touristique d'accueil représente aujourd'hui la principale source d'emploi en Vallée d'Aoste, avec plus de 11'000 employés impliquant agriculture, commerce, bâtiment et artisanat.

Particulièrement ressenti le passage consacré à la mobilité et aux transports, indiqué comme l'un des principaux facteurs critiques pour la compétitivité du système touristique régional. Une attention spécifique a été réservée au développement des liaisons intervallées et aux installations de remontées mécaniques, considérées comme élément clé pour la désaisonnalisation. «*L'inauguration de l'Etoile de Pila est un fleuron pour toute la Vallée*», a affirmé **Fosson**, soulignant l'importance stratégique des liaisons entre Aoste et Cogne et le projet d'unir Ayas, Gressoney et Cervinia avec Zermatt.

L'Assesseur régional au Tourisme, Sport et Commerce **Giulio Grosjacques** a réaffirmé la solidité de la collaboration avec ADAVA: «*2025 a été marqué par un nombre significatif de grands événements sportifs. La gestion efficace des ressources humaines représente un pilier fondamental pour le succès des entreprises du secteur*».

La journée s'est conclue par une table ronde qui a vu les interventions de l'Assesseur Luigi Bertschy, de la professeure Consuelo Nava de l'Université de la Vallée d'Aoste et de Fabio Primerano, Président de Federalberghi Lombardia, qui a offert un regard sur les transformations en cours grâce à l'intelligence artificielle dans le secteur de l'hospitalité. Une confrontation qui a confirmé le rôle central d'ADAVA comme interlocuteur du système touristique valdôtain.



Le Président d'ADAVA Luigi Fosson
durant l'assemblée générale 2025



KIN 金 L'OR DANS LES ARTS JAPONAIS

par Christel Tillier



Obi avec paysages, soie et fils dorés, seconde moitié XX^e siècle



Takashi Murakami

Du 28 novembre 2025 au 6 avril 2026, Musée Archéologique Contemporain d'Aoste.

Le **MegaMuseo**, Musée Archéologique Contemporain d'Aoste, accueille KIN 金 – L'or dans les arts japonais, une exposition inédite dans le panorama culturel valdôtain et dans la programmation du MegaMuseo lui-même. Un espace d'exposition entièrement consacré aux arts japonais, avec un projet qui place l'or au centre comme élément clé de la **tradition visuelle du Japon**.

L'or est le fil conducteur de l'exposition et accompagne le visiteur dans un parcours qui traverse des siècles d'histoire, du XV^e siècle jusqu'à l'époque contemporaine. Plus qu'un simple matériau précieux, l'or est présenté comme une composante essentielle de la culture artistique japonaise, capable d'assumer des rôles différents selon les contextes et les techniques. Le parcours d'exposition, subdivisé en **trois sections**, est conçu pour offrir **différents niveaux de lecture**: d'une approche déjà immédiate, où le visiteur est guidé par l'impact visuel des surfaces dorées, à une approche plus approfondie et technique, destinée à ceux qui désirent mieux comprendre les techniques et les significations culturelles liées à l'usage de l'or.



L'exposition explore la culture matérielle japonaise à travers une **large variété d'œuvres** et d'artefacts, offrant un regard accessible et immédiat même à ceux qui s'approchent pour la première fois de ce domaine. Le parcours alterne compositions essentielles, caractérisées par le contraste entre or et noir, et œuvres plus décoratives, où l'or dialogue avec une palette chromatique plus riche. Parmi les objets exposés figure un **katana du XV^e siècle** signé **Masamune**, considéré comme l'un des grands maîtres de la forge japonaise. À côté de celle-ci se trouvent des céramiques, des objets en bronze, des tissus, des kimonos décorés de fils d'or, des ceintures et des peintures sur rouleau vertical kakemono. L'ensemble restitue un tableau articulé de l'usage de l'or dans différents domaines, de l'objet fonctionnel à la production artistique.

Le **parcours** inclut également des estampes de graveurs modernes et contemporains, témoignant de la continuité de l'usage de l'or dans le temps. La présence d'une œuvre de **Takashi Murakami**, artiste de renommée internationale et fondateur du mouvement Superflat, introduit un langage visuel contemporain et crée un lien direct entre tradition et actualité.

Un espace significatif est dédié à **l'art contemporain**, avec les œuvres de Kazuko Hiraoka, interprète de la calligraphie japonaise, et de Haiko Zushi, artiste spécialisée dans le **kintsugi**. Cette technique de restauration utilise laque et or pour recomposer des céramiques cassées, laissant visibles les fractures et les transformant en éléments décoratifs.

KIN 金 – L'or dans les arts japonais est un projet conçu par le MegaMuseo d'Aoste et organisé par celui-ci, dirigé par la japonologue Roberta Vergagni, avec le patronage du Consulat Général du Japon, conçu en continuité avec l'identité du MegaMuseo et centré sur le thème de la culture matérielle. L'exposition s'insère dans le parcours du musée, enrichissant l'offre culturelle valdôtaine avec une proposition originale et de portée internationale.

Informations au public

MegaMuseo Musée Archéologique Contemporain

Avenue Saint-Martin-de-Corléans 258 | 11100 Aoste

Tél. +39 0165 552420

E-mail: beniculturali@regione.vda.it

Horaires

Octobre - Mars: 10h00 - 18h00

Avril - Septembre: 9h00 - 19h00

Fermé le lundi



Détail de paravent

RESTAURATION CONTEMPORAINE *HYPER OVUM* PAR MIRELLA BENTIVOGLIO

par la rédaction de RV

Du 20 décembre 2025 au 22 février 2026 au Château Gamba.

Le Château Gamba - Musée d'Art moderne et contemporain de la Vallée d'Aoste à Châtillon - inaugure, avec la présentation de la restauration de l'œuvre *Hyper Ovum* par Mirella Bentivoglio, une **nouvelle initiative** intitulée **Restauration contemporaine**.

Restauration contemporaine naît de l'alliance entre l'activité ordinaire de protection et de conservation des œuvres d'art de la collection du musée Gamba par la Structure Patrimoine historique-artistique et gestion des sites culturels de la Surintendance régionale et l'engagement constant de recherche et d'étude des œuvres elles-mêmes. L'initiative se concrétise par l'exposition au public d'une œuvre récemment restaurée, accompagnée du récit de l'intervention de restauration et d'un approfondissement historico-critique sur l'œuvre, réalisé par Davide Dall'Ombra.

Hyper Ovum, bois de tilleul ciré, 210x150x150 cm, inv. 88 AC, est une œuvre de 1987, capitale dans le parcours de l'importante poétesse et artiste verbo-visuelle italienne **Mirella Bentivoglio** (Klagenfurt 1922 - Rome 2017), qui tout au long de son parcours a exploré le rapport entre mot et image.



Mirella Bentivoglio, *Hyper Ovum*, 1987,
bois de tilleul ciré, 210 x 150 x 150 cm, inv. 88 AC.

L'œuf, emblème de la vie, est un sujet récurrent dans la poétique de l'artiste, qui ici se fait «hyper», c'est-à-dire grand, magnifique, pour signifier la synthèse de la recherche sur ce thème. Pour Bentivoglio, les lettres acquièrent une puissance expressive: si le O d'Ovum implique l'alternative, le H d'Hyper est capable de générer la lettre E, dont le musée possède deux déclinaisons: **Lapide alla congiunzione** (Pierre tombale à la conjonction) (inv. 86 AC) et **La Porta dell'Essere** (*Mutilazione per accentuazione*) (La Porte de l'Être - Mutilation par accentuation) (inv. 87 AC), actuellement exposées en Salle 12.

Dans La porta dell'essere, l'accent «libère» (*Mutilazione per accentuazione*) la lettre en la rendant verbe, existence, tandis que dans *Lapide alla congiunzione*, les deux E qui devraient représenter le rapport, bien qu'enlacés pour représenter le maximum d'unité possible, sont désormais étendus, abattus.

Hyper Ovum a été offerte par l'artiste elle-même à la région Vallée d'Aoste en 1988, à la suite de l'exposition monographique qui lui fut consacrée à Aoste à la Tour du Lépreux entre 1987 et 1988. Conservée dans les réserves muséales jusqu'à ce moment, après une intervention de restauration visant à éviter d'ultérieures fissures des éléments curvilignes en bois, elle est exposée au public pour la première fois à cette occasion.

L'œuvre, accompagnée d'un support didactique rigoureux qui explore sa signification, la restauration et le rapport entre Mirella Bentivoglio et la Vallée d'Aoste, sera visible jusqu'au 22 février 2026 dans les espaces d'exposition du musée (Niveau C).



Mirella Bentivoglio, *Lapide alla congiunzione*, 1977, travertin, 76x42x10 cm, inv. 86 AC.



Mirella Bentivoglio, *La Porte de l'Être* (*Mutilation par accentuation*), 1977, travertin, 76 x 55 x 10 cm, inv. 87 AC.

Scannez le code QR,
découvrez l'histoire
complète
et la restauration
de l'œuvre.



Informations au public

Localité Crêt-de-Breil | 11024 Châtillon (AO)

Horaires: du mardi au dimanche
de 10h00 à 17h00

Tél. +39 0166 563252

www.castellogamba.vda.it

LA SAINT-OURS 2026

par Arabella Pezza

Aoste célèbre la Millénaire: où être présent est tradition.

Lorsque l'hiver enserre Aoste dans son étreinte la plus authentique, la ville se réveille et devient récit collectif. Cela se produit les **30 et 31 janvier**, tandis que **la Saint-Ours** revient animer rues, places et avenues du centre historique, transformant le chef-lieu valdôtain en une grande scène à ciel ouvert, où artisanat, culture et événements cohabitent sans interruption. Durant ces deux jours, la ville se laisse traverser par un flux continu de personnes, de voix et de couleurs, dans une atmosphère suspendue entre passé et présent, capable d'impliquer résidents et visiteurs dans une expérience partagée et profonde.

La plus grande et ancienne foire d'artisanat des Alpes plonge ses racines dans le Moyen Âge et se déroule

depuis plus de mille ans dans le bourg de la ville: elle célèbre l'extraordinaire maîtrise des artisans valdôtains et implique les visiteurs avec sons, saveurs, histoires et folklore. Chaque édition renouvelle un rite ancien, fait de gestes transmis, de matériaux naturels et de créativité qui naît du territoire, rendant la Foire non seulement un rendez-vous incontournable, mais un véritable symbole identitaire de la Vallée d'Aoste.

Comme le veut la tradition, on commence déjà le **29 janvier** avec le **Concert d'Ouverture à l'Église de Saint-Ours**, qui introduit le public à l'atmosphère de la manifestation à travers musique et spectacle. Un rendez-vous qui ouvre idéalement les portes de la Foire, créant un pont entre culture et tradition et accompagnant la ville vers les jours les plus intenses de la célébration.



On entre ensuite dans le vif le **30 janvier**, lorsque dès les premières heures du matin le parcours de la foire prend vie avec plus de mille artisans et avec **l'Atelier des Métiers** - déjà ouvert dès le 29 et jusqu'au 1er février - où les professionnels exposent et vendent leurs créations. En se promenant parmi les stands, il est possible d'observer en direct les techniques de travail, de dialoguer avec les créateurs et de découvrir des objets uniques, fruits de patience, d'habileté et de passion. Durant la journée, rencontres et activités dédiées aussi aux plus petits rendent la Foire une expérience participative et dynamique: **la Veillà di Petchou** est un événement destiné aux enfants qui propose des ateliers de menuiserie didactique, théâtre, jeux en bois géants, activités d'animation et expositions de sculptures réalisées par quelques écoles valdôtaines, rapprochant les nouvelles générations du monde de l'artisanat.





La Saint-Ours | Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

Le 31 janvier, l'exposition artisanale se poursuit le long de tout le parcours historique, accompagnée de moments de valorisation du savoir artisan, de démonstrations et de rendez-vous dédiés à la créativité et à la transmission des traditions. C'est une journée qui célèbre le travail manuel comme patrimoine vivant, capable de se renouveler sans perdre son authenticité et qui représente le cœur le plus profond de la Saint-Ours.

Durant les deux journées, le programme s'entremêle avec celui du goût: dans **les points «Rossoneri»** (rouges et noirs), **ouverts dès le 29 janvier et jusqu'au 1er février**, il est possible de s'arrêter pour des dégustations, des échantillons et des pauses chaudes entre

soupes, spécialités montagnardes et produits du territoire, accompagnés de vins de montagne et de boissons traditionnelles. Un parcours de saveurs qui complète l'expérience sensorielle de la Foire et raconte la Vallée d'Aoste à travers sa cuisine.

Avec la tombée de la soirée du **30 janvier**, la Saint-Ours change de rythme et laisse place aux événements du soir. La ville s'anime avec des groupes folkloriques et la distribution gratuite de bouillon et de vin chaud, donnant début à la traditionnelle *veillà*, qui se poursuit jusqu'aux premières lueurs de l'aube du 31 janvier entre convivialité, caves ouvertes et rencontres sincères, dans un climat de fête diffuse qui implique tout Aoste.

Et pendant toute la durée de la Foire, l'artisanat dialogue avec **l'œnogastronomie locale**: de la Fontina AOP d'Alpage au pain noir de seigle, des pommes reinettes au miel de montagne, du Fromadzo au Jambon de Bosses, jusqu'aux distillats à base de génépi et d'herbes alpines, qui accompagnent le visiteur à la clôture de la manifestation le 31 janvier, avec la remise des prix de la Foire de Saint-Ours et **le spectacle de clôture «Les montagnards sont là»** avec *Philippe Milleret*.

La «Millénaire» n'est pas seulement un événement de deux jours: c'est une expérience qui conjugue tradition, créativité, musique et convivialité; un patrimoine vivant qui, année après année, les 30 et 31 janvier continue de raconter la Vallée d'Aoste au reste du monde.



Pour plus d'informations
www.lasaintours.it

NOUVEAUX ESPACES ET ANCIENS SAVOIRS AVEC L'ARTISANÀ

par le bureau de communication IVAT

À la découverte des nouvelles boutiques d'Aoste et Courmayeur.

Du bois sculpté à la pierre ollaire, du fer forgé aux tissus en laine et chanvre: chaque création artisanale val-dôtaine renferme une histoire de **passion, tradition et territoire**. Des objets qui naissent de gestes anciens, transmis dans le temps, et qui continuent à interpréter l'identité de la montagne avec authenticité.

Depuis près de huitante ans, L'Artisanà garde et valorise ce patrimoine, le transformant en une expérience à vivre et à emporter avec soi, à travers une **sélection attentive** qui met en dialogue **artisans, territoire et public**.

L'année 2026 marque une nouvelle étape pour L'Artisanà: après l'ouverture du nouveau magasin d'Aoste sur la **Place Chanoux, Courmayeur** aussi se prépare à un changement important. Entre février et mars, la boutique se déplacera dans la très centrale **rue de Rome**, cœur battant du shopping et des promenades hivernales. Un environnement plus intime et accueillant, où le charme des anciens travaux dialoguera

avec un design contemporain et raffiné, pensé pour valoriser chaque pièce exposée et améliorer l'expérience de visite.

L'Artisanà continue ainsi à être un pont entre passé et futur, un poste culturel et commercial qui protège la tradition, accompagne la croissance des nouvelles générations d'artisans et contribue à la valorisation de la région.

À l'occasion de la **Foire de Saint-Ours** et du **Carnaval**, enfin, les points de vente seront prêts à accueillir touristes et curieux en proposant des créations authentiques: objets d'usage et de décoration, accessoires et idées cadeaux capables de raconter l'âme la plus vraie de la Vallée d'Aoste et la valeur d'un savoir-faire qui continue à se renouveler.

Pour plus d'informations
L'ARTISANÀ

artigianimpresa@lartisana.vda.it
www.lartisana.vda.it



Le show room d'Aoste | Ph. Archive IVAT

ÉLÉGANCE ALPINE AU CŒUR DE L'HIVER

Shopping
Time

I.P.

Les boutiques FB Aurum accompagnent les premiers mois de l'année avec des collections qui transforment le froid en raffinée élégance.

L'hiver valdôtain entre dans son moment le plus intense: c'est dans ce contexte que les propositions hivernales de FB Aurum se caractérisent par la recherche de matériaux techniques d'excellence et de designs sophistiqués, où la fonctionnalité rencontre le style contemporain. Chaque création est pensée pour ceux qui désirent affronter avec classe les journées sur la neige ou les promenades dans les rues du centre historique d'Aoste et Courmayeur, quand l'air piquant de février offre des panoramas à couper le souffle.

FB Aurum se confirme en outre comme le lieu idéal pour ceux qui cherchent des cadeaux raffinés, où chaque achat raconte une histoire d'élégance et de qualité.

Les occasions des premiers mois de l'année incluent:

- La collection Duvetica avec rabais de 30%, parfaite pour ceux qui cherchent des doudounes haut de gamme qui unissent chaleur et design.
- La ligne Atelier d'André Maurice – collection précédente – soldée jusqu'à 30%.
- Toute la gamme André Maurice à prix d'usine, pour une garde-robe hivernale d'exception.

LES ESPACES FB AURUM ENTRE COURMAYEUR ET AOSTE

Dans le suggestif bourg de **Courmayeur**, au numéro nonante de la rue de Rome, l'espace dédié à la ligne «Atelier» d'André Maurice se transforme en refuge de



La boutique FB Aurum à Courmayeur

style où l'hiver devient une occasions d'élégance. Cette collection, fruit de la rencontre créative avec une designer japonaise londonienne, propose des créations où les tissus techniques d'excellence s'épousent avec une vision qui fusionne tradition et contemporanéité.

Toujours dans la perle des Alpes, l'élégante bijouterie brille avec des créations exclusives de production propre, se confirmant comme la référence valdôtaine pour les passionnés de **Patek Philippe**, marque dont elle est revendeur autorisé.

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

FB Aurum représente bien plus qu'une destination shopping: c'est une oasis au cœur d'un palais du dix-septième siècle, où l'atmosphère historique valorise des collections uniques, créant un dialogue harmonieux entre héritage culturel et vision contemporaine. À l'intérieur de ces espaces raffinés, on respire une élégance qui sent la tradition et l'innovation, parfaite pour vivre avec style la magie de l'hiver valdôtain le plus authentique.



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 mercredi au lundi 10h30-12h30 / 16h30-20h30
Fermé le mardi



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

La boutique FB Aurum à Aoste



Laire Chez Sapin à Fénis | Ph. Ennio Cerise



Laire Chez Sapin à Fénis | Ph. Ennio Cerise

par Denis Falconieri

Un nouveau pôle pour le sport, le tourisme et les loisirs.

Fénis se prépare à commencer 2026 sous le signe de l'accueil touristique et de la valorisation du territoire. L'administration communale présente avec fierté l'aire Chez Sapin, un **projet ambitieux de requalification** qui a transformé la zone adjacente au terrain de sport en un espace multifonctionnel moderne dédié aux résidents et aux visiteurs.

UNE INTERVENTION DE REQUALIFICATION COMPLÈTE

L'aire Chez Sapin représente une véritable renaissance pour cette partie du territoire communal. Le cœur de l'intervention est constitué par l'aire de camping-cars rénovée, dotée de tous les services nécessaires pour garantir un accueil de qualité aux touristes itinérants: outre les emplacements de stationnement sont disponibles une zone pour la vidange des eaux noires et le chargement d'eau potable. Au service de l'aire de camping-cars a été édifée une nouvelle structure qui abrite des toilettes et des douches,

pensées pour offrir le maximum de confort aux hôtes. Le même bâtiment accueille aussi les vestiaires au service des structures sportives et un bar destiné à devenir un point de rencontre.

La vocation sportive de l'aire a ensuite été considérablement renforcée avec la réalisation d'un nouveau terrain de football à 7 en gazon synthétique, qui s'ajoute aux champs de palet et à deux terrains de pétanque en plein air, parfaits pour les passionnés de ce sport traditionnel. Pour compléter l'offre, une nouvelle aire de jeux dédiée aux plus petits et diverses installations barbecue pour passer des moments conviviaux en plein air. La gestion de l'ensemble de l'aire, comprenant les terrains de sport, les zones barbecue et tous les services sera confiée à un gestionnaire indicativement à partir du printemps 2026. Avec l'achèvement de l'aire Chez Sapin, l'Administration vise à améliorer la qualité de vie des citoyens et à rendre la commune encore plus attractive pour les visiteurs, en conjuguant sport, nature et tradition dans un contexte unique.

LE RASSEMBLEMENT DES CAMPING-CARISTES INAUGURE LA NOUVELLE SAISON

L'arrivée du printemps coïncidera avec un événement spécial: le rassemblement organisé par SMS Radio les **21 et 22 mars 2026**. La célèbre station de radio numérique, qui promeut des rassemblements de camping-caristes dans diverses localités italiennes, a choisi justement Fénis comme étape de son tour. Les participants auront l'opportunité de découvrir le territoire à travers des activités organisées en collaboration avec les réalités locales. Une occasion unique pour faire connaître les beautés de Fénis et de la Vallée d'Aoste à un public de voyageurs passionnés provenant de toute l'Italie.

CASTELLO IN FIERA REVIENT AVEC UNE FORMULE RENOUVELÉE

Les nouveautés ne s'arrêtent pas là. Les **11 et 12 avril 2026**, deuxième week-end du mois, reviendra le rendez-vous attendu avec Castello in Fiera. Cette année la manifestation se présentera avec une formule renouvelée et une location inédite: les stands et les activités se développeront toujours au pied du célèbre château fort médiéval, mais avec une perspective différente et de nouveaux espaces d'exposition.





Gypaète en vol | Ph. Andrea Zannella

«CAMMINANDO LE TERRE ALTE»

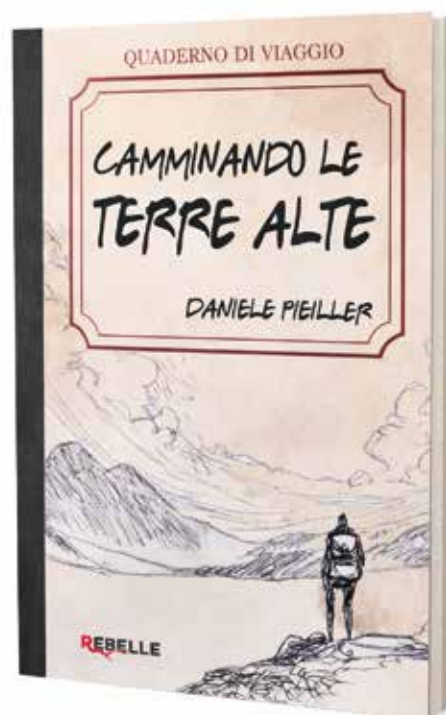
par Claudine Brunod

Le murmure de la montagne dans les pages de Daniele Pieiller.

Il y a un objet capable d'être simultanément un voyage, une évasion, un soin, un maître et un compagnon: le livre. Il n'existe pas de cadeau plus polyvalent et durable. En feuilletant les pages d'un livre, nous pouvons accéder à des univers complètement autres que nous et que la réalité dans laquelle nous vivons.

S'aventurer dans la lecture du nouveau livre de **Daniele Pieiller**, «Camminando le Terre Alte» (*En parcourant les Hautes Terres*), équivaut à entreprendre un parcours qui nous guide à la découverte de la **montagne authentique**, celle plus secrète et inconnue des touristes et de ses fréquentateurs occasionnels.

En publiant «Camminando le Terre Alte», avec une introduction d'Enrico Camanni et des illustrations de Luca Garonzi, l'auteur, Daniele Pieiller, se mesure à l'écriture et ajoute une pièce à son riche éventail d'expériences. Né au pied du Mont Rose, Daniele a construit sa vie de montagnard autour d'une mosaïque de projets qui passent de l'entrepreneuriat à la restauration, de la gestion de refuges et B&B à la fondation et création de diverses associations et projets, dont le dernier



«Camminando le Terre Alte», première de couverture



Daniele Pieiller

montagne dans ses diverses facettes. Le volume rassemble des histoires de touristes et de résidents, nous décrit la fatigue du travail, mais aussi la beauté et la liberté de pouvoir vivre dans un contexte naturel, loin des villes. Il y a ceux qui choisissent de vivre la montagne, avec ses silences, sa solitude et ses difficultés, ceux qui y viennent en vacances; ceux qui s'en vont et ceux qui décident de revenir. Une rencontre de personnes, quelques tranches de vie vécue, une série de réflexions sur le «slow tourism» et sur le rôle du tourisme pour les «Terres Hautes».

Un regard intime et passionné, celui de Daniele, qui nous prend par la main et nous accompagne, en suivant le rythme lent des vallées, parmi les paysages à couper le souffle de la Vallée d'Aoste, entre torrents, petits lacs, refuges et petits villages oubliés. Un livre qui veut être témoignage d'un style de vie, instrument de réflexion sur l'avenir de la montagne, sur ses potentialités et ses criticités, mais aussi murmure de vie, une invitation à s'arrêter, s'écouter et se retrouver.

La publication est déjà disponible dans diverses librairies en Vallée d'Aoste et sur de nombreux stores en ligne.

«Camminando le Terre Alte» par Daniele Pieiller - Rebelle Editions

Pour plus d'informations
libro@alperebelle.com

est le parc aventure «Rebel Park» à Bionaz. Il est en outre ex-champion de luge et a été pendant des décennies responsable des pistes de ski de Valtournenche; en 2021, il a fondé l'Association NaturaValp, dédiée au tourisme responsable dans la Valpelline et a ensuite donné vie à des réalités d'hébergement comme l'Alpe Rebelle et l'Alpe Zenta.

Passionné de montagne, Daniele est aussi un homme curieux par nature, toujours à la recherche de stimulations et d'échanges. Attiré par les projets originaux et hors des sentiers battus, il aime oser, se lancer, se jeter, comme il se jetait, jeune, avec sa luge. Un moment qui s'est imprimé dans son corps et dans son esprit, puisqu'à l'âge de quinze ans, durant une compétition, par une erreur de trajectoire, il est sorti de piste à 80 km/h et s'est écrasé contre un mélèze. Une expérience rapprochée avec la mort qui l'a indubitablement marqué et qui lui a permis, à la suite d'une immobilité forcée due à l'accident, de prendre encore plus conscience du pouvoir salvateur de la nature et de la montagne.

Daniele Pieiller propose maintenant ce **véritable carnet de voyage** qui raconte la



Ph. Valpelline All Season

TROSSELLO

GIOIELLERIE DAL 1897



AOSTA
Via de Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR
Via Roma, 34
Tel. 0165 846733

GYPAÈTE EN VALNONTHEY

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

Protection et respect pour une espèce symbole de la biodiversité alpine.

Au cœur du versant valdôtain du **Parc National du Grand-Paradis**, un couple de **gypaètes barbus** (*Gypaetus barbatus*) a choisi une fois encore les parois rocheuses escarpées de la **Valnontey** pour construire son nid, confirmant l'importance de cette zone pour la conservation de l'une des espèces les plus emblématiques et fragiles des Alpes.

Le gypaète est un grand vautour protégé au niveau européen et inscrit dans la **Red List de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (UICN)** comme espèce vulnérable. Ce rapace extraordinaire, disparu par le passé des Alpes à cause de la persécution humaine, est revenu se reproduire grâce à des décennies d'efforts de réintroduction et de protection. Le couple qui nidifie en Valnontey a déjà mené avec succès plusieurs jeunes à l'envol au cours des années récentes, faisant de cette zone un point de référence pour la conservation de l'espèce.

Pour protéger la délicate période de reproduction, qui va de la fin de l'automne à l'été, l'Ente Parco a institué

une **zone de protection** autour du site de nidification. Dans cette zone sont interdits l'accès direct, l'usage de drones, les photographies rapprochées et l'escalade sur bon nombre des cascades de glace les plus fréquentées par les passionnés. Ces mesures servent à réduire au minimum les dérangements anthropiques et permettre au couple d'accomplir ses activités naturelles en tranquillité.

Le corps de surveillance du Parc surveille constamment le respect des normes pour garantir l'efficacité des mesures de protection, surtout durant les mois hivernaux, quand le site est particulièrement fréquenté.

Pour plus d'informations

Toutes les informations et les cascades concernées par la zone de protection sont disponibles sur le site du Parc à la page <https://www.pngp.it/notizie/istituata-zona-tutela-della-nidificazione-del-gipeto-valle-di-cogne-3>



HIVER DANS LE PARC NATIONAL DU GRAND-PARADIS

Là où la nature incontaminée devient récit, l'IA interprète les montagnes et le cinéma célèbre le spectacle de la vie.

Au cœur de l'hiver, quand les vallées du Grand-Paradis se font silencieuses et enneigées, les **Centres visiteurs** de Rhêmes-Notre-Dame et de Cogne gérés par **Fondation Grand Paradis** sont un point d'accès privilégié à la nature du **Parc National du Grand-Paradis** pour qui veut mieux connaître l'aire protégée. Entre février et mars 2026, les ouvertures deviennent une invitation à ralentir et à observer: à **Rhêmes-Notre-Dame** (localité Chanavey) le Centre sera visitable les week-ends du 31 janvier au 29 mars 2026, avec horaire samedi 14h00–18h00 et dimanche 9h30–13h30. Durant la période de carnaval l'accueil s'élargit et implique les deux vallées: Rhêmes ouvrira aussi lundi 16 et mardi 17 février 2026 (14h00–18h00), tandis qu'à **Cogne** (Villaggio Minatori) le Centre sera ouvert du 14 au 17 février 2026 (14h00–18h00).





Ph. Archive Fondation
Grand Paradis

Les deux sites proposent des parcours différents et complémentaires. À Rhêmes-Notre-Dame le récit prend son envol avec l'histoire du **gypaète**, revenu survoler la région, et avec un regard large sur l'avifaune de l'aire protégée. À **Cogne**, en revanche, la visite prend la forme d'un laboratoire: on explore les dynamiques de l'environnement alpin et les choix de gestion du territoire, avec des **expériences sensorielles** qui surprennent, comme l'ostéophonie, capable de transformer le corps en caisse de résonance pour «sentir» sons et présences de la montagne. Dans les deux Centres on pourra en outre regarder et voter les films naturalistes candidats au 29e Gran Paradiso Film Festival, participant ainsi au processus de présélection des longs-métrages en concours avec l'initiative «Visioni al Centro».

L'hiver 2026 apporte aussi une nouveauté qui unit technologie et imaginaire. Dans les Centres visiteurs il sera possible d'interroger la **SIBYLLE du Grand-Paradis**, l'assistant numérique de Fondation Grand Paradis basé sur intelligence artificielle, qui se présente dans une livrée hivernale renouvelée parmi les montagnes enneigées des vallées du Parc. C'est un moyen immédiat pour s'orienter, découvrir des curiosités, construire un parcours de visite sur mesure et s'approcher des lieux avec des questions simples ou insolites. L'expérience s'intègre avec les solutions immersives déjà présentes, entre contenus multimédia et réalité virtuelle.

À **Cogne**, enfin, la nature dialogue avec l'art grâce à l'exposition diffuse **«La vita attorno a me»** de **Donato Savin**: quelques œuvres se rencontrent indoor près du Centre visiteurs, tandis que les sculptures outdoor accompagnent le visiteur dans le village, transformant une promenade en un itinéraire de regards. Le parcours de visite complet est disponible sur www.gpff.it/sfoglia-il-catalogo-donato-savin

L'exposition diffuse s'enrichit **dès le 22 janvier** avec l'installation de la **nouvelle sculpture** «Per Aspera ad Astra» à l'extérieur du siège de **Cogne Acciai Speciali** à Aoste. L'œuvre entrelace matière et mémoire: branches en acier, et feuilles en magnétite, nées du fer des mines de **Cogne** et travaillées dans l'aciérie d'Aoste.

L'entrée aux Centres visiteurs prévoit un pass annuel cumulatif, le «Fondation Grand Paradis Pass».

Pour informations et réservations, il est possible de consulter les canaux de Fondation Grand Paradis.

Source: bureau de communication Fondation Grand Paradis



Réveiller les prix bas est tout un art.

Le moyen le plus simple de baisser les prix est de sacrifier la qualité. Ce n'est tout simplement pas dans notre ADN. C'est pourquoi, depuis plus de 75 ans, nous nous engageons à vous offrir de grandes marques à petits prix. Un engagement que nous honorons chaque jour à travers nos offres, remises et promotions. Consultez les offres en cours sur notre site groscidac.eu. Vous découvrirez que pour vous faire faire des économies, nous ne ménageons pas nos efforts.



CIDAC
Plus de choix

QUALITÉ DANS LE MONT AVIC

par Paola Borgnino, bureau de communication du Parc Naturel Mont Avic

18 nouveaux opérateurs conquièrent la certification de qualité dans le Parc.

La certification de Qualité du **Parc Naturel Mont Avic** est un outil d'identification que l'Organisme du Parc attribue aux opérateurs appartenant aux secteurs de l'hébergement hôtelier et extrahôtelier, de la restauration, des services touristiques, de l'artisanat et du commerce, de l'agroalimentaire. En 2025, les certifications ont été remises à 18 nouveaux opérateurs.

Durant les quatre premières années, la Marque a grandi et rassemble aujourd'hui **35 opérateurs**. L'occasion de



Le label de qualité | Ph. Archive PNMA



Le label de qualité | Ph. Archive PNMA

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.

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 adhérer les entreprises du territoire dans les communes valdôtaines de **Champdepraz, Champorcher, Hône, Issogne, Pontboset et Fénis**. L'octroi et le maintien de la Marque sont garantis par un règlement et des cahiers des charges spécifiques, développés par l'Organisme du Parc pour garantir la qualité et le sérieux du projet.

Les nouvelles reconnaissances ont été 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 et pour le service d'accompagnement touristique à Elisabetta Bottinelli, Nerinka Quadrelli, Eleonora Rossi.

Pour plus d'informations

Pour avoir davantage d'informations, sur le site internet www.montavic.it est présente une section dédiée aux opérateurs à Marque.



Levi
Valle d'Aosta
DISTILLATI

GRAPPA DE MÜLLER THURGAU

sélection Foire de Saint Ours 2026

Comme le veut la tradition, à l'occasion de la millénaire Foire de Saint-Ours, nous avons produit, en édition limitée, 600 bouteilles de grappa monocépage de Müller-Thurgau, reproduisant l'affiche officielle de la Foire de Saint-Ours 2026, aimablement mise à disposition par la Région Autonome Vallée d'Aoste. Il s'agit d'une initiative désormais bien établie à laquelle, cette année encore, nous avons souhaité associer une importante dimension sociale, en promouvant le soutien au handicap à travers un fonds constitué par le **Coordinamento Disabilità Valle d'Aosta** auprès de la **Fondazione Comunitaria**, dénommé **Oggi per Domani – per il Durante e dopo di noi**.

INFO:

www.fondazionevda.it
saintroch@saintroch.it



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

UN GORGÉE DE SOLIDARITÉ

par Arabella Pezza

Petites bouteilles, grands gestes: la Foire de Saint Ours racontée dans une grappa.

C'est là où la viticulture héroïque s'accroche aux pentes les plus escarpées que naît une des expressions les plus authentiques de la distillation italienne: la grappa valdôtaine. Produite en petites quantités, fille d'un territoire exigeant et généreux à la fois, elle représente un patrimoine identitaire qui unit savoirs anciens, matières premières locales et un profond respect pour la montagne.

Dans ce sillon s'inscrit l'édition limitée signée par les Distilleries St. Roch - Levi - Ottoz à l'occasion de la 1026^{ème} Foire de Sant'Orso: **600 bouteilles numérotées de Grappa monocépage de Müller Thurgau**, pensées pour célébrer la manifestation la plus ancienne et symbolique de la Vallée d'Aoste.

Le choix du Müller Thurgau n'est pas fortuit. Cépage capable d'exprimer fraîcheur et élégance même en altitude, il devient matière vive d'une distillation artisanale attentive et rigoureuse, qui restitue un distillat cohérent, propre, profondément lié au territoire. Pour enrichir l'édition 2026, l'affiche officielle de la Foire de Sant'Orso, signée par le Studio Arsenale de Davide Bongiovanni avec les illustrations d'Annie Roveyaz.

Arrivée à sa dixième année consécutive, l'initiative Saint-Roch se distingue toutefois surtout par sa dimension so-

lidaire. Une part significative du produit sera versée au fonds «Aujourd'hui pour Demain pour le Pendant et après nous», géré par la Coordination Handicap Vallée d'Aoste auprès de la Fondation Communautaire. Une solidarité concrète, mesurable, qui au fil du temps a permis de financer des interventions importantes: de l'achat d'un véhicule sans barrières architecturales pour le transport de fauteuils roulants à des services et parcours d'autonomie pensés pour les personnes les plus fragiles.

«Tradition, qualité et solidarité peuvent se renforcer mutuellement», souligne **Nicola Rosset**, titulaire des Distilleries St. Roch - Levi - Ottoz. Et c'est peut-être justement là que la grappa de Sant'Orso trouve son sens le plus profond: non seulement produit d'excellence, mais instrument de communauté.

Ainsi, entre les bancs de la Foire et le froid de janvier, une petite bouteille continue de raconter une histoire plus grande: celle d'une Vallée qui, à travers ses savoirs, choisit de prendre soin d'elle-même.



Grappa en édition limitée Foire 2024
Ph. Archive Distillerie Saint Roch



Alambic, détail
Ph. Archive Distillerie Saint Roch

LA VIANDE VALDÔTAINE

En collaboration avec



© Cheeseburger à la valdôtaine avec de la Fontina AOP
Ph. Archive Consortium des producteurs et protecteurs de la Fontina AOP

L'âme authentique d'un hamburger d'excellence

Lorsqu'on parle de hamburger, la différence ne se fait pas seulement au niveau de la recette, mais surtout de la matière première. Choisir la viande valdôtaine signifie miser sur la qualité, le territoire et la tradition, transformant un plat iconique en expérience gastronomique authentique.

La Vallée d'Aoste possède une longue tradition d'élevage bovin de montagne, basée sur le respect du bien-être animal et sur un lien profond avec l'environnement alpin. Les races autochtones, élevées de manière traditionnelle, produisent une viande savoureuse, compacte et naturellement équilibrée, idéale pour la préparation d'un hamburger juteux et savoureux.

L'altitude, l'air pur et les fourrages riches en essences alpines confèrent à la viande des caractéristiques organoleptiques uniques: un goût intense mais délicat, une texture parfaite et un excellent rendu à la cuisson. Tous ces éléments permettent de réaliser un hamburger capable de se distinguer sans avoir besoin de transformations excessives ou d'assaisonnements envahissants.

Utiliser de la viande valdôtaine pour la production de hamburgers signifie aussi soutenir une économie locale vertueuse, faite de petits éleveurs, de filières courtes et d'attention à la durabilité. C'est un choix éthique autant que gastronomique, qui valorise le territoire et en raconte l'histoire à travers le goût.

Dans un marché de plus en plus attentif à la provenance et à la qualité des ingrédients, le hamburger de viande valdôtaine devient ainsi un symbole d'excellence, capable d'unir tradition et modernité en une seule bouchée.

La viande valdôtaine provient d'une filière courte et certifiée. En boucherie, elle est travaillée avec soin, pour maintenir saveur et qualité. En cuisine, elle est valorisée dans le respect de la découpe et du goût. Une filière courte qui unit travail, expérience et territoire. Le Cahier des charges AREV garantit origine, traçabilité et bien-être animal, de l'élevage à la table. Dégustez-la avec passion.



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»**

VIANDE VALDÔTAINE

Une petite région offre toujours de bonnes choses

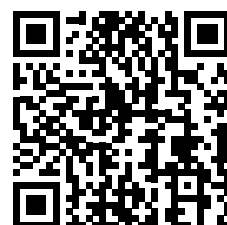


Tranche de bœuf de race valdôtaine



Découvrez-en plus sur arev.it

et suivez-nous sur  



LA SAINT JOURS

1026^E FOIRE DE L'ARTISANAT VALDÔTAIN

AOSTE
30-31 JANVIER
2026

Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

l'artisanat



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste