

Rendez-Vous

EN VALLÉE D'AOSTE | MAGAZINE

N. 56
Mai / Juin
2026



Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale AUT N° 0221/2021 del 01/02/2021 - Area territoriale Lombardia Nord - Ovest/Aosta - Stampe periodiche in regime libero. Bimestrale n° 56 - anno 2026 - Abbonamento 6 edizioni: € 20,00

ARTS ET CULTURE

Expositions entre
sculpture et photographie

TERRITOIRE

Villages, paysages
et événements

CENOGASTRONOMIE

Saveurs et traditions
de haute montagne

Mario Giacomelli

Au-delà du visible

Aoste
Centre Saint-Bénin

21 mars –
13 septembre
2026

une exposition promue par

Région Autonome
Vallée d'Aoste



Regione Autonoma
Valle d'Aosta

conçue et organisée

Electa

en collaboration avec

**ARCHIVIO
MARIO GIACOMELLI**

Caroline Branson de Spoon River,
1958-73
© Archivio Mario Giacomelli
Détail



Nos plus sincères remerciements et quelques surprises en chemin.

Dix ans. Une étape qui se mesure non seulement en chiffres, mais dans chaque récit partagé avec vous, lecteurs fidèles. Lorsque le premier numéro de *Rendez-Vous en Vallée d'Aoste* a vu le jour, il portait avec lui une idée à la fois simple et ambitieuse: raconter la Vallée d'Aoste dans toute sa beauté. Aujourd'hui, ce projet vit et respire aussi grâce à vous, et la première

pensée ne pouvait être qu'un remerciement sincère.

Un anniversaire important mérite d'être célébré avec un regard neuf: c'est pourquoi la revue se présente avec un nouveau look, plus frais et contemporain, tout en restant fidèle aux valeurs et à l'esprit qui l'ont toujours caractérisée.

Et les surprises ne s'arrêtent pas là. Nous sommes heureux d'annoncer le lancement d'une importante collaboration avec une

réalité valdôtaine d'exception: «Aosta Valley Card», le pass touristique pour vos vacances en Vallée d'Aoste. Un partenariat qui se traduit par des avantages concrets et des offres dédiées aux lecteurs abonnés, parce que faire partie de la famille de *Rendez-Vous*, c'est vivre le territoire avec un regard privilégié en plus.

Découvrez-en plus en feuilletant les pages de cette nouvelle édition et... bonne lecture!

Dans ce numéro

- | | |
|---|--|
| 04. Bon anniversaire Rendez-Vous! | 24. Valpelline, une montagne à vivre autrement |
| 06. Le tourisme italien vers l'avenir | 26. Un été de trail running |
| 08. Mario Giacomelli. Oltre il visibile | 28. Cantine Gourmet à Cogne |
| 10. DÉTAILS. Sole caduto Aosta. Gio' Pomodoro | 30. Alpages Ouverts |
| 13. Glaciers | 33. Les écosystèmes d'alpage vers 2050 |
| 16. Été à Fénis | 35. 20 ans de regards sur la montagne |
| 18. La Salle célèbre ses excellences | 36. Cordée 4061 |
| 20. La Thuile 2026 | 41. La Fontina c'est la Vallée d'Aoste |
| 22. Été à Valtournenche | |



SCANNEZ LE QR CODE ET OBTENEZ UN ABBONNEMENT NUMÉRIQUE GRATUIT À RENDEZ-VOUS

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

ÉDITION - PUBLICITÉ
Gedirama Srl
Loc. Borgnalle 11100 12 | A Aosta
gedirama.it | info@gedirama.it
+39.0165.31.255

RÉDACTION
Marco Albarello, Estelle Baur,
Claudine Brunod, Andrea Chiericato,
Denis Falconieri, Arabella Pezza,
Christel Tillier, TurismOk.
Directrice de la publication:
Stefania Marchiano

IMPRIMERIE
Berrino Printer Srl | Società Benefit
Reg.ne Trib. Aosta N. 28/07 11/01/08
Reg.ne R.O.C. N. 35346

Bon anniversaire Rendez-Vous!

Dix ans de passion pour la Vallée d'Aoste
et une surprise pour nos lecteurs

Une décennie d'histoires, de paysages, de saveurs et de traditions. Pour célébrer ce cap si particulier, nous avons imaginé une façon de dire merci à ceux qui nous ont accompagnés dès le début: nos lecteurs.

À toutes celles et tous ceux qui, au fil de ces années, ont souscrit un abonnement numérique à la revue et la reçoivent régulièrement par newsletter, nous offrons — pour une durée limitée — la possibilité d'activer gratuitement l'Aosta Valley Card «Rendez-Vous» édition: une carte numérique multifonction qui, grâce à une application simple et intuitive, ouvre les portes d'un monde de

réductions et d'avantages exclusifs dans les domaines de la culture, du sport, de la restauration et des loisirs en Vallée d'Aoste.

Parmi les avantages inclus:

- réductions sur les entrées dans les châteaux, dans la ville romaine d'Aoste, dans les musées, les sites archéologiques et les espaces d'exposition
- réductions dans de nombreux commerces et restaurants
- tarifs avantageux pour le Skyway Monte Bianco et les établissements thermaux
- forfaits expérientiels et offres personnalisées
- ... et bien d'autres encore!

Comment obtenir Aosta Valley Card édition «Rendez-Vous»

C'est très simple: il suffit de souscrire l'abonnement numérique gratuit à Rendez-Vous Magazine et de suivre les instructions reçues par e-mail. Remplissez le formulaire en scannant le QR Code ou rendez-vous dans la section abonnements du site www.rendezvous-vda.it





Mais qu'est-ce que l'Aosta Valley Card?



L'Aosta Valley Card (AVC) est la carte touristique officielle de la Vallée d'Aoste, créée en 2016 en collaboration avec l'ADAVA — Association des Hôteliers et Entreprises Touristiques de la Vallée d'Aoste — avec pour objectif de simplifier et d'enrichir l'expérience de voyage dans notre région alpine. Conçue aussi bien pour les visiteurs que pour les professionnels du secteur, l'AVC propose un système intégré d'avantages et de services couvrant les principaux domaines de l'offre touristique locale: de l'hé-

bergement hôtelier à la culture, du wellness aux remontées mécaniques, jusqu'aux nombreuses conventions avec des partenaires commerciaux répartis sur l'ensemble du territoire. Née initialement sous forme de carte physique, l'Aosta Valley Card a rapidement évolué pour devenir une plateforme numérique accessible via une application, se transformant en un véritable écosystème touristique.

L'application met directement en relation la demande des utilisateurs avec l'offre des partenaires grâce à un système avancé de profilage dynamique développé par l'Université de la Vallée d'Aoste. Depuis son lancement, le projet a obtenu des résultats significatifs. Comme le raconte le chef de projet Andrea Murari: «Un moment clé a été le succès remporté lors de l'appel à projets régional pour l'innovation *Start the Valley Up*, qui a ouvert les portes à la participation au *Skipass Modena 2023*, l'un des rendez-vous les plus importants du tourisme de montagne.» L'ambition de l'AVC est de redéfinir la façon de vivre la Vallée d'Aoste, en misant sur une

expérience toujours plus personnalisée et numérique. «À terme, l'application est appelée à devenir un hub complet pour la planification du voyage: de la réservation d'hébergements et de forfaits expérientiels à la location de vélos électriques et de poussettes électriques, jusqu'aux services de transport pour les personnes, les bagages et les équipements. Des solutions innovantes ne manqueront pas non plus, comme les bornes de recharge intelligentes le long des itinéraires cyclotouristiques et de randonnée», souligne encore Murari.

Un outil qui n'est donc pas seulement une carte, mais une véritable clé numérique pour explorer le territoire, mettre en valeur ses richesses et accompagner le visiteur pas à pas.



INFORMATIONS

www.aostavalleycard.it

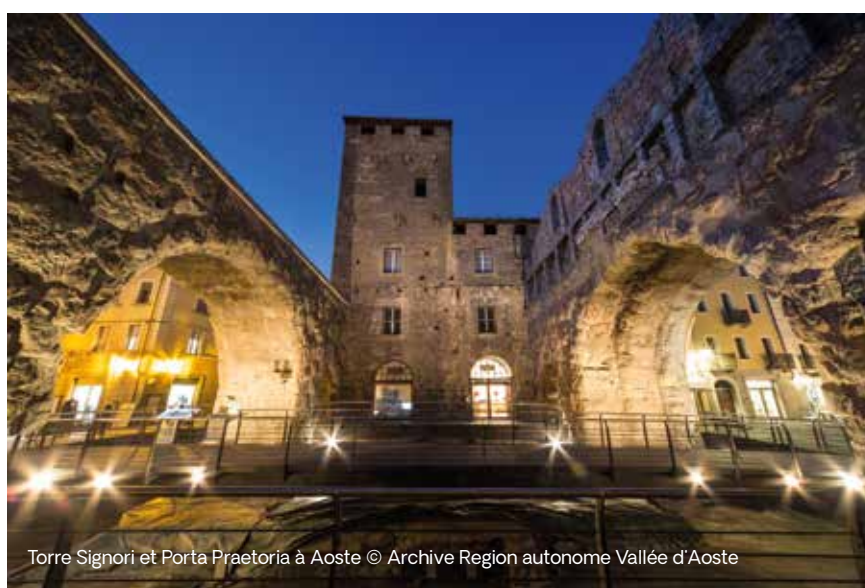
Le tourisme italien vers l'avenir

La Vallée d'Aoste à l'honneur à Rome lors de l'assemblée de Federalberghi

En avril dernier, Rome a accueilli l'Assemblée nationale de Federalberghi, rendez-vous qui a réuni des centaines d'entrepreneurs du secteur touristique venus de toute l'Italie, aux côtés des plus hauts représentants institutionnels. Une confrontation stratégique à un moment où le tourisme continue de représenter l'un des moteurs les plus puissants de l'économie nationale, avec une contribution décisive en termes de PIB et d'emplois.

Au cœur des travaux, la reconduction de Bernabò Bocca à la tête de la Fédération, un choix placé sous le signe de la continuité pour affronter avec solidité les défis — et les possibilités — d'un secteur en pleine évolution. Les chiffres présentés confirment une trajectoire positive: avec plus de 32 900 hôtels, 1,1 million de chambres et 2,3 millions de lits, l'Italie se place au sommet européen en matière de capacités d'hébergement, avec une croissance particulièrement marquée dans la catégorie moyenne et haut de gamme des établissements.

La présence institutionnelle a été particulièrement remarquable: la Présidente du Conseil Giorgia Meloni a réaffirmé la valeur stratégique du tourisme pour le développement du pays, entourée des Ministres Mazzi, Lollobrigida et Urso, intervenus sur le lien vertueux entre hospitalité, fi-



Torre Signori et Porta Praetoria à Aoste © Archive Region autonome Vallée d'Aoste

lière agroalimentaire, culture et système productif national — un entrelacement que les visiteurs de la Vallée d'Aoste connaissent et apprécient depuis toujours.

Dans son intervention, le Président Bocca a tracé les priorités du secteur: renforcer la promotion sur les marchés internationaux, garantir des standards élevés de qualité et de sécurité, protéger les travailleurs et combattre avec fermeté les «contrats pirates», pratiques déloyales qui risquent de compromettre l'excellence de toute l'hospitalité italienne. Il a également souligné l'urgence de politiques fiscales plus favorables et d'outils concrets pour soutenir les investissements.

Une délégation valdôtaine qualifiée a également participé

aux travaux, composée d'Alessandro Cavaliere, Davide Perrin, Pietro Imbimbo Roulet, Jennyfer Lale Murix, Corrado Neyroz, Alessandro Perosino et Emilio Conte: un signal tangible de l'attention avec laquelle la Vallée d'Aoste s'engage activement dans le débat national sur l'avenir du tourisme alpin et de montagne.

▲

/ EN COLLABORATION AVEC ADAVA /

INFORMATIONS

ADAVA
Association des hôteliers
et des entreprises touristiques
de la Vallée d'Aoste
Tél. +39 0165 44008
www.adava.it

La saisonnalité qui change

Le nouveau visage du tourisme en Vallée d'Aoste

Ces dernières années, le tourisme hivernal en Vallée d'Aoste montre des signes de plus en plus évidents de transformation, en particulier en ce qui concerne la répartition des flux au cours de la saison. Anticiper et prévoir la demande touristique devient un exercice de plus en plus complexe. Si, par exemple, les vacances de fin d'année représentaient autrefois le pic quasi exclusif, suivi d'un ralentissement naturel en janvier, on observe aujourd'hui une plus grande continuité des présences, même après les Fêtes.

Janvier justement, historiquement considéré comme un mois «de transition», acquiert

progressivement une nouvelle centralité, en donnant enfin de la continuité à la saison. En cause, une demande plus flexible et davantage liée aux conditions climatiques, qui choisit de vivre la montagne en dehors des périodes de haute saison. D'un autre côté, les incertitudes de fin de saison liées aux conditions d'enneigement aléatoires, associées à des températures déjà élevées, représentent très probablement un élément supplémentaire qui expliquerait ces tendances. Nous restons néanmoins dans le domaine des hypothèses: ce sont des aspects à surveiller au cours des prochaines saisons. Cette tendance se traduit par une occu-

pation plus stable des structures d'hébergement, une répartition plus équilibrée des flux touristiques, mais aussi par une saison hivernale plus courte.

Une transformation légère mais importante à la fois, qui peut influencer les stratégies commerciales et tarifaires: d'une destination liée à des pics saisonniers à un territoire capable d'exprimer un tourisme hivernal plus continu, durable et réparti dans le temps. Un défi, mais aussi une occasion de repenser les stratégies, services et modèles d'accueil.

▲

/ EN COLLABORATION AVEC TURISMOK /



La terrasse de l'hôtel Bellevue & Spa de Cogne
© Archive Hôtel Bellevue

Mario Giacomelli

Oltre il visibile

En exposition au Centre Saint-Bénin d'Aoste
jusqu'au 13 septembre 2026



Le Centre Saint-Bénin d'Aoste s'affirme à nouveau comme acteur incontournable du panorama culturel valdôtain en accueillant, du 21 mars au 13 septembre 2026, une nouvelle exposition inédite: une rétrospective consacrée à Mario Giacomelli (Senigallia 1925-2000), maître incontesté de la photographie de la seconde moitié du XXe siècle. Après avoir accueilli de grands noms tels que Robert Capa, Inge Morath et Brassai, c'est au tour d'un artiste visionnaire qui a su explorer les trames du visible là où affleure l'invisible. La photographie de Giacomelli naît de situations

tangibles — un hospice, un séminaire, la campagne cultivée — mais transcende le donné perceptible pour le transformer en expérience intérieure.

Ses images ne se contentent pas de documenter: elles évoquent, interrogent, restituent une dimension poétique qui s'enracine dans la mémoire et l'inconscient. L'exposition, conçue par Bartolomeo Pietromarchi et Katiuscia Biondi Giacomelli, est conçue et organisée par Electa en collaboration avec les Archives Mario Giacomelli. Le parcours d'exposition restitue la complexité d'une œuvre difficilement réduc-

tible à une définition univoque: une investigation sur la matière, le signe et la vision artistique, dans laquelle la photographie s'affirme comme forme lyrique de la pensée. Les axes centraux de la recherche giacomellienne émergent non pas à travers une scansion chronologique rigide, mais par un entrelacement de visions et de renvois qui traversent l'ensemble de sa production.

«Le noir et blanc de ces épreuves photographiques est tendu et intense, dur et pur. Pourtant ces mêmes images révèlent une surabondance de tendresse, de légèreté et de poésie accomplie. Elles restent gravées dans notre mémoire comme ces passages picturaux ou littéraires que l'on n'hésite pas à qualifier de chefs-d'œuvre», commente Daria Jorioz, commissaire du programme d'exposition du Centre Saint-Bénin.

De Senigallia, ville natale où il ouvre son imprimerie, jusqu'à New York, où en 1964 il est le seul Italien sélectionné pour l'exposition *The Photographer's Eye* conçue par John Szarkowski, le parcours artistique de Giacomelli conduit le visiteur vers une di-

mension expressive libre, capable de donner forme à l'inconscient. Qualifié d'«homme nouveau de la photographie» pour avoir dépassé la vision néoréaliste dominante dans l'Italie des années cinquante, Giacomelli a ouvert la voie à un langage radicalement personnel capable d'entrer, comme il le souhaitait lui-même, «sous la peau du réel». Aux côtés du travail sur les figures en mouvement et du dialogue avec la poésie, l'attention de l'artiste se concentre sur le paysage, qui se transforme en véritable surface expressive. Ici l'image acquiert de la force: la photographie ne se contente plus de restituer le réel, mais semble le sculpter, lui conférant une consistance presque matérielle. Dans une constante suspension entre enchantement et désenchantement, Giacomelli restitue la dualité de la condition humaine, oscillant entre aspirations et promesses brisées.

Avec cette exposition, le Centre Saint-Bénin confirme son rôle de pôle culturel dynamique. L'offre culturelle valdôtaine s'enrichit ainsi de possibilités nouvelles et significatives: une occasion non

seulement pour les amateurs de photographie, mais aussi pour tous ceux qui souhaitent élargir leur regard et se laisser interroger par l'art.

▲

/ PAR CHRISTEL TILLIER /



1. Mario Giacomelli, *Caroline Branson da Spoon River*, 1967-1973
Tirages vintage à la gélatine aux sels d'argent
© Archives Mario Giacomelli

2. Mario Giacomelli, *Io non ho mani che mi accarezzino il volto*, 1961-63
Tirages à la gélatine aux sels d'argent
© Archives Mario Giacomelli

INFORMATIONS

Centre Saint-Bénin
Rue Festaz 27 – 11100 Aoste
Tél. +39 0165.272687
Horaires d'ouverture:
mardi-dimanche,
de 10h00 à 13h00
et de 14h00 à 18h00

DÉTAILS

Sole caduto Aosta

Gio' Pomodoro

Du 19 avril au 21 juin 2026 au Castello Gamba

Le splendide écrin du Castello Gamba de Châtillon (AO), élégante demeure du début du XXe siècle et aujourd'hui Musée d'Art moderne et contemporain de la Vallée d'Aoste, accueille, du 19 avril au 21 juin 2026, l'exposition DÉTAILS. *Sole caduto Aosta*. Gio' Pomodoro.

L'exposition, organisée par Stefano Bruzzese, réalisée en étroite synergie avec la Structure Patrimoine historique et artistique et gestion des sites culturels dirigée par Viviana Maria Vallet, et avec la collaboration de Bruto Pomodoro et des Archives Gio' Pomodoro, est consacrée à la rela-

tion particulière entre le maître des Marches et la Vallée d'Aoste, mettant en lumière un dialogue artistique et territorial d'une rare intensité.

Gio' Pomodoro (Orciano di Pesaro, 1930 – Milan, 2002) compte parmi les plus grands protagonistes de la sculpture italienne de la seconde moitié du XXe siècle. À partir des années septante, le soleil, conçu comme principe générateur et mesure cosmique, devient le pivot de sa recherche, en accompagnant de manière cohérente son évolution jusqu'aux aboutissements ultimes de sa production. De ce noyau

théorique prend forme le cycle du *Sole produttore-Comune raccolto*, à partir duquel l'artiste développe des interventions où sculpture et espace public se fondent en une synthèse organique: ce sont les « lieux sculptés », conçus pour transformer la perception et l'usage de l'espace urbain.

Le lien avec la Vallée d'Aoste se manifeste de manière exemplaire dans *Sole serpente*, œuvre en acier patiné, coulée dans les historiques aciéries DeltaCogne de Verrès et présentée en 1988 à la Biennale de Venise. L'œuvre, aujourd'hui partie intégrante de la collection permanente du Castel-



Gio' Pomodoro, *Bozzetto per la scultura Sole caduto Aosta*, 1998-2002, marbre blanc de Trani, 54 x 91 x 48 cm. Castello Gamba, inv. 460 AC
© Castello Gamba



Gio' Pomodoro, *Sole Aosta*, 2000, bronze poli, 61,5 x 80,3 x 87 cm. Collection privée
© Castello Gamba



lo Gamba, est exposée à l'occasion de cette exposition aux côtés de la reproduction d'un modèle en marbre de Carrare conservé chez les héritiers de l'artiste. Si *Sole serpente* représente le mouvement ascendant vers le zénith, à l'opposé se situe l'expérimentation *Sole caduto Aosta* (1998-2002), en marbre de Trani: une étude conçue pour le réaménagement de la Piazza Roncas, à la suite de l'exposition personnelle organisée à Aoste en 1998 (*Gio' Pomodoro. Pietre e Marmi*, 1965-1997). Dans ce cas, l'astre n'est plus un élan vertical mais une présence déposée sur le plan horizontal.

C'est précisément cette seconde œuvre, ainsi que le projet — demeuré inachevé — de requalification de la Piazza Roncas, qui constituent le cœur conceptuel de l'exposition. Celle-ci s'inscrit dans la série DÉTAILS, un ensemble d'approfondissements thématiques qui, en prenant appui sur les œuvres de la collection permanente, offrent l'occasion de mettre en lumière des matériaux inédits conservés dans les réserves du musée, élargissant ainsi

la connaissance du public. Le parcours d'exposition s'articule autour de cinq œuvres principales: le grand modèle en marbre de la nouvelle Piazza Roncas imaginée par Pomodoro et quatre dessins préparatoires à l'encre de Chine. À ceux-ci s'ajoute la version en bronze poli de *Sole Aosta* (propriété privée), qui permettent ensemble de retracer la genèse de l'un de ces «lieux sculptés dans lesquels la dimension monumentale de la sculpture en vient à englober en elle-même l'idée d'un paysage praticable, décor de la vie communautaire dans son déroulement quotidien», comme le souligne le commissaire Stefano Bruzzese.

Le parcours d'exposition s'achève avec l'aquarelle *Solvecchio* (1998), réalisée pour la Biennale du Caire de 1998, témoignage supplémentaire de la centralité du thème solaire dans la poétique de l'artiste et de sa capacité à le décliner à travers des techniques et des langages différents.

▲

/ PAR CHRISTEL TILLIER /

Installation view
© Diego Pallu

INFORMATIONS

Castello Gamba – Musée d'Art moderne et contemporain Châtillon,
Localité Crêt-de-Breil
11024 Châtillon (AO)
Horaires d'ouverture:
mardi – dimanche de 9h00 à 19h00
Fermé le lundi, sauf les jours fériés
Tél. +39 0166 563252
www.castellogamba.vda.it/



Sebastião Salgado

Glacier

sous la direction de
Lélia Wanick Salgado

Forte di Bard. Vallée d'Aoste
24 avril – 27 septembre 2026

Un projet



fortedibard.it

contrasto

Partenaires institutionnels



Partenaires techniques



Partenaires médias



Glaciers

Un hommage visuel au maître brésilien Sebastião Salgado et un cri silencieux pour la planète, entre les murs du Fort de Bard

À près d'un an de sa disparition, le Fort de Bard célèbre l'œuvre de Sebastião Salgado (1944-2025) avec l'exposition Glaciers, organisée par Lélia Wanick Salgado et produite en collaboration avec Contrasto. Cinquante-quatre photographies grand format, une vidéo hommage et un riche appareil biographique composent un parcours qui est à la fois acte d'amour et acte d'accusation.

Témoin infatigable de notre époque, Salgado a tourné son inimitable objectif en noir et blanc vers la beauté vulnérable des neiges éternelles: de la Péninsule Antarctique au Canada, de la Patagonie à l'Himalaya, de la Géorgie du Sud à la Russie. Des images d'une puissance extraordinaire qui dépeignent des paysages au cœur des préoccupations des chercheurs et des climatologues, car les relevés des dernières décennies documentent une réduction constante des masses glaciaires, avec des conséquences drama-

tiques pour le cycle hydrologique mondial et pour les deux milliards de personnes qui dépendent de ces réserves d'eau.

L'exposition propose également des approfondissements scientifiques organisés par le professeur Michele Freppaz de l'Université de Turin, entrelaçant art et science dans un dialogue plus que jamais nécessaire. Un parcours tactile inclusif est également proposé, réalisé par Dieci Occhi en collaboration avec l'Union Italienne des Aveugles et des Malvoyants — section Vallée d'Aoste, afin que l'émerveillement de ces paysages glacés puisse véritablement atteindre tout le monde.

Une expérience authentique et touchante, parfaitement à sa place parmi les anciennes pierres de Bard, dans une Vallée d'Aoste qui connaît bien le langage des glaciers.



/ PAR LA RÉDACTION DE RV /

INFORMATIONS

Fort de Bard, Vallée d'Aoste
Du 24 avril au 27 septembre
2026

HORAIRES

En semaine: 10h00 | 18h00
Samedi, dimanche, jours
fériés: 10h00 | 19h00
Fermé le lundi

TARIFS

Plein tarif: € 15,00
Tarif réduit: € 12,00

www.fortedibard.it

Les icebergs sont des fragments de glacier
qui se détachent et dérivent en mer.
Îles Sandwich du Sud, 2009
© Sebastião Salgado/Contrasto



TROSSELLO

GIOIELLERIE DAL 1897



AOSTA
Via de Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR
Via Roma, 34
Tel. 0165 846733

L'Artisanà

Nouvelle boutique à Courmayeur, rue Roma



Le show-room de Courmayeur © Archive L'Artisanà

En mars, L'Artisanà a inauguré son nouveau point de vente à Courmayeur, au 75 de la rue Roma, en plein cœur de la zone piétonne. La boutique, qui se trouvait auparavant le long des escaliers descendant depuis la place de l'église, a déménagé afin de s'offrir une meilleure visibilité et un emplacement plus central, en accord avec la stratégie de mise en valeur et de promotion de l'artisanat valdôtain.

Le nouvel espace a été conçu comme un endroit plus recueilli et intime, idéal pour découvrir tranquillement les créations artisanales. L'aménagement, soigné dans les moindres détails, présente des meubles réalisés sur mesure, pensés pour mettre en valeur la qualité et l'unicité des

produits du terroir.

Le transfert de la boutique de Courmayeur représente une étape supplémentaire dans le parcours de valorisation des points de vente de L'Artisanà, moins d'une année après la rénovation de la boutique d'Aoste, qui avait déjà suscité un grand enthousiasme auprès du public, confirmant l'efficacité d'un modèle d'exposition à la fois contemporain et fonctionnel.

Le nouveau site permet également de renforcer la présence de l'artisanat dans l'une des localités touristiques les plus importantes de la Vallée d'Aoste, contribuant à soutenir les entreprises locales et à promouvoir un patrimoine productif qui raconte l'identité et l'économie de la région.

Avec cette nouvelle ouverture, L'Artisanà poursuit son engagement en faveur de la valorisation de l'artisanat valdôtain, en proposant des espaces d'exposition toujours plus accessibles, accueillants et à la hauteur de la qualité des productions locales.



/ EN COLLABORATION

AVEC LE BUREAU DE COMMUNICATION L'ARTISANÀ /

INFORMATIONS

L'ARTISANÀ

Secteur développement des entreprises

artigianimpresa@lartisanana.vda.it

www.lartisanana.vda.it



Été à Fénis

Un été riche en musique, en saveurs et en inclusion

La commune de Fénis, à l'ombre de son château médiéval, s'apprête à vivre un été particulièrement intense, marqué par trois événements importants qui animeront le territoire entre juin et juillet: le Rassemblement des Fanfares Valdôtaines, le streetfood et le Baile Festival.

Un anniversaire exceptionnel: 100 ans de musique

Le rendez-vous le plus attendu est sans conteste la cinquante-deuxième édition du Rassemblement des Fanfares Valdôtaines, qui coïncide cette année avec un événement extraordinaire: le centenaire de la Société Philharmonique de Fénis. Ce n'est pas la première fois que le village accueille cette importante manifestation - il l'a déjà fait en 1982, 1993 et 2006 -, mais l'édition 2026 aura une saveur toute particulière. L'événement, inscrit dans le cadre de «Printemps en Musique», débutera le 29 mai avec l'inauguration d'une exposition commémorative du centenaire, réalisée par les enfants de l'école primaire et organisée par le MAV. Le 31 mai, au Tsantì de Bouva, se tiendra le pas-

sage de relais depuis les Florales Vocales, avec un concert d'ouverture mettant à l'honneur la fanfare de Fénis et la fanfare des jeunes de Fénis et Chambave. Du 1er au 5 juin, la scène accueillera les 18 fanfares valdôtaines, avec 3 ou 4 formations chaque soir. Lors du concert inaugural, sera exécutée une œuvre inédite composée par Luciano Felicani spécialement pour célébrer le centenaire de la philharmonique locale.

La grande fête finale

Le moment fort sera le samedi 6 juin, lorsque toutes les fanfares se retrouveront à 14h00 pour se disperser dans les hameaux du village, portant la musique aux habitants qui prépareront un vin d'honneur. À 17h00, le grand défilé partira du Château pour rejoindre l'espace du Tsantì de Bouva, où toutes les formations interpréteront ensemble la traditionnelle «Marche Convegno». Suivront les discours officiels et le passage de relais à la fanfare de Quart pour l'édition 2027, avant le dîner de clôture. La collaboration avec les écoles pour l'organisation de l'événement a été particulièrement significative: les enfants de l'école enfantine et de l'école primaire ont

dessiné les affiches avec les noms des fanfares, tandis que l'école primaire a contribué à l'exposition et à un conte musical. Un groupe d'élèves inaugurera également toutes les soirées.

Saveurs et inclusion

Du 26 au 28 juin, l'espace Tsantì de Bouva accueillera une manifestation de streetfood, offrant l'occasion de découvrir des saveurs variées dans une atmosphère conviviale. Du 3 au 5 juillet, ce sera au tour du «Baile Festival: jeunes et inclusion», organisé par l'association «Ogni passo è un passo» (Chaque pas est un pas), qui œuvre pour la prévention et la lutte contre le harcèlement et le cyberharcèlement. L'inauguration, le vendredi 3 juillet à 17h00, proposera des apéritifs en console, du karaoké et un DJ-set années 90-2000. Durant le week-end, des tournois de baby-foot et de beyblade (inscriptions aux tournois: tél. 353 4659233) alterneront avec des interventions de sensibilisation au harcèlement, avec des invités musicaux comme le chanteur-compositeur pop-brésilien Frio (samedi 4) et un DJ-set de clôture le dimanche.

▲

/ PAR DENIS FALCONIERI /



Santa Cecilia 2025 © Archive commune de Fénis



© Archive commune de Fénis

La Salle célèbre ses excellences

Fête pour Brignone et Carrara et grands événements au programme

La Salle confirme son statut de commune vivante et dynamique, capable de rassembler ses traditions les plus anciennes, de célébrer ses talents sportifs et de regarder vers l'avenir avec des événements à rayonnement international. Entre concours de bétail, reconnaissances pour les championnes du ski et rendez-vous avec les voitures historiques, la communauté démontre qu'elle sait parfaitement conjuguer passé et présent.

Tradition alpine: concours de bétail et bataille

Le printemps a apporté avec lui les rendez-vous les plus attendus par les éleveurs: le mardi 14 avril, près de Maison Gerbollier, s'est tenu le concours de bétail avec l'évaluation de la Commission d'experts, qui a iden-

tifié les vaches les plus belles et les plus méritantes, y compris les deux prestigieuses Reines dou Lacè. La journée s'est poursuivie avec un repas typique et les remises de prix, enrichie par deux bosquets préparés également par les élèves de l'école primaire de La Salle, témoignage de l'implication des jeunes générations dans la valorisation des traditions locales. Le samedi 18 avril, place à la Bataille des Moudzons, avec les remises de prix pour les premières





© Archive commune La Salle



De gauche à droite, Federica Brignone et Michela Carrara
© Giuseppe Geppo Di Mauro

places de chaque catégorie. L'Administration communale a exprimé un remerciement tout particulier à la Société d'Élevage de La Salle et à l'Association Compagnons Batailles di Moudzon Valdigne Mont Blanc pour l'excellente réussite des manifestations, sans oublier un chaleureux merci à la cuisine et à la buvette d'Erik Pala pour le service de qualité offert.

L'hommage aux championnes Brignone et Carrara

Le moment le plus émouvant est arrivé le 24 avril, lorsque l'Administration communale a voulu rendre hommage à deux étoiles du ski: Federica Brignone et Michela Carrara. Dans la salle du conseil de la Commune de La Salle, le syndic Cassiano Pascal a accueilli les deux athlètes avec des salutations et des remerciements, en soulignant l'importance de leurs résultats pour toute la

communauté. Durant la cérémonie, deux cadeaux ont été remis aux championnes, en signe de reconnaissance pour avoir su représenter les valeurs du sport et du territoire valdôtain. La fête s'est poursuivie dans une atmosphère conviviale avec de la musique et un buffet offert par la Commune, installé derrière la salle du conseil, dans les magnifiques prairies de Maison Gerbollier, un cadre qui a rendu l'événement encore plus enchanteur.

Le charme des voitures historiques avec la Cisalpina Classic Race

Après les rendez-vous printaniers, le regard est déjà tourné vers l'avenir, avec un événement qui promet de faire briller La Salle une fois encore. Du 25 au 27 juin 2026, la Cisalpina Classic Race reviendra embellir le terri-

toire avec le charme de ses voitures historiques. Il s'agit d'une course automobile de régularité, valable également comme Superclassica ACI Sport pour les voitures construites jusqu'en 2000. Ce n'est pas une compétition de vitesse, mais un précieux musée itinérant sur quatre roues, avec des équipages venus de toute l'Europe, qui se mesureront à coups de précision dans les relevés chronométriques, le long d'un parcours d'environ 500 kilomètres. Après le grand succès des éditions précédentes, l'événement se confirme comme étant l'un des plus attendus, avec le Relais Mont Blanc & Spa comme quartier général de la manifestation, prêt à offrir une expérience exclusive placée sous le signe de l'hospitalité et de la passion pour les moteurs.



/ PAR DENIS FALCONIERI /

INFORMATIONS

www.lasallemontblanc.com

www.cisalpinaclassicrace.it

La Thuile 2026

La Vallée d'Aoste entre dans l'élite mondiale du VTT

Du 3 au 5 juillet, La Thuile accueillera un événement unique dans le panorama international: ce sera la seule étape de la Coupe du Monde UCI Mountain Bike à présenter les quatre disciplines dans un seul hub logistique.

La Thuile s'apprête à écrire une page historique dans le monde du vélo de montagne. Durant le week-end du 3 au 5 juillet 2026, la localité valdôtaine accueillera la deuxième étape d'un ambitieux projet triennal (2025-2027) qui la place parmi les sites les plus prestigieux du circuit mondial, aux côtés d'icônes comme Whistler au Canada, Nove Město en République tchèque et Les Gets en France.

Un bond en avant sans précédent

Par rapport à 2025, où l'événement avait déjà remporté un succès extraordinaire avec l'Enduro et le Downhill, 2026 marque un véritable changement d'échelle. La Thuile devient en effet, avec Leogang en Autriche, la seule étape au monde à accueillir les quatre disciplines de la Coupe du Monde: Enduro, Downhill, Cross-Country Olympique (XCO) et Cross-Country Short Track (XCC). Mais il y a un élément qui rend cette étape véritablement unique: La Thuile est le seul endroit au monde où toutes les dis-

ciplines se concentrent dans un seul hub logistique. Paddock, zones de départ et d'arrivée, espace expo et tracés de course sont accessibles à pied, offrant au public une expérience de découverte sans égale dans le circuit international.

Une vitrine médiatique mondiale

Les chiffres de 2025 sont éloquentes: plus de 500 athlètes en provenance de 35 nations, 60 médias accrédités et surtout 52 millions de vues sur les chaînes officielles Warner Bros Discovery Sports. La chaîne mondiale garantit une couverture en direct dans 153 pays, transformant l'événement en une extraordinaire plateforme de promotion territoriale pour toute la Vallée d'Aoste. À cela s'ajoute la campagne de spots télévisés qui portera les images de La Thuile et de l'ensemble du territoire valdôtain dans des millions de foyers.

Quatre disciplines, un spectacle unique

Le programme sportif se déroulera sur trois jours intenses. Le vendredi 3 juillet, le coup d'envoi sera donné avec les qualifications du Downhill, suivies du Short Track,



DH World Cup La Thuile 2025
© Archives Funivie Piccolo San Bernardo

la discipline la plus rapide et la plus spectaculaire du Cross-Country. Le samedi 4 juillet sera la journée phare avec les épreuves d'Enduro et de Downhill, pour culminer avec le très attendu «NightFall by CVA», l'épreuve spéciale nocturne de l'Enduro qui a enthousiasmé public et athlètes en 2025. Le dimanche 5 juillet clora l'événement avec la course de Cross-Country Olympique. Les tracés sont déjà reconnus comme étant parmi les meilleurs du circuit. La piste de Downhill, construite entièrement à neuf en 2024, a été jugée par les athlètes «parmi les plus belles, les plus innovantes et les plus exigeantes» de l'ensemble du circuit mondial. Le tracé de Cross-Country, testé depuis 2019 lors des Internationaux d'Italie, est prêt à accueillir l'élite mondiale avec un layout technique et complet.

Des retombées concrètes pour le territoire

L'événement ne représente pas seulement le sport et le spectacle, mais aussi un investissement stratégique pour le territoire. Déjà trois mois avant l'événement, les opérateurs touristiques signalent le «tout-complet» à La Thuile, avec une demande qui se déplace vers les localités voisines de la Valdigne. La durée moyenne de séjour est de 4 jours, avec des équipes qui arrivent plus d'une semaine avant les courses.



/ PAR DENIS FALCONIERI /

INFORMATIONS

Pour plus d'informations et pour acheter les billets:
www.lathuileworldcupmtb.com
infoWC@lathuile.net
Tél. +39 0165 884142



DH World Cup La Thuile 2025 © Archives Funivie Piccolo San Bernardo



EDR World Cup La Thuile © Archives Funivie Piccolo San Bernardo



EDR World Cup La Thuile © Archives Funivie Piccolo San Bernardo

Été à Valtournenche

Un riche calendrier d'événements au pied du Cervin

L'été à Valtournenche, au pied du majestueux Cervin, éveille l'envie d'aventure et d'émotions. Le riche calendrier d'événements réveille tous les sens et offre l'occasion de découvrir la montagne dans ses innombrables facettes: le sport, les promenades et le ski estival y tiennent certes le haut du pavé, mais les moments consacrés aux traditions et à la culture locales, à la gastronomie et à l'agriculture ne manquent pas non plus, suggérant une approche plus méditative et exploratoire du monde alpin et proposant une série d'activités adaptées à tous les âges, destinées aussi bien aux familles qu'aux alpinistes les plus aguerris.

Du côté du sport, les possibilités de vivre la montagne en été sont illimitées. Au Plateau Rosa, à 3500 mètres d'altitude, le glacier permet à ceux qui rêvent de neige en toute saison de skier même sous le soleil estival. Ceux qui préfèrent se promener en profitant de panoramas à couper le souffle et des parfums d'altitude ont l'embarras du choix en matière de sentiers; tandis que les amateurs de golf peuvent se défier sur le green à 18 trous le plus haut du monde. Pour les plus audacieux, le parapente en tandem offre l'ivresse du vol associée à une perspective privilégiée sur la pyramide la plus célèbre des Alpes.

Le programme culturel, quant à lui, propose des présentations de livres, des rendez-vous de street food, de gastronomie et d'oéno-gastronomie sous les étoiles, ainsi que de nombreux autres moments de convivialité, de musique et de spectacle qui célèbrent l'été. À ne pas manquer: la traditionnelle et très attendue fête des Guides Alpains du Cervin et des Moniteurs de ski, les 14 et 15 août, et, le 9 août, la traditionnelle fête des Alpains.

En belle saison, la splendide palette de la nature s'illumine de teintes vives: du bleu intense du ciel limpide au bleu clair et cristal-



© Archive Commune de Valtournenche

lin des eaux des lacs de montagne, du vert brillant des forêts de mélèzes au vert délicat des alpages constellés d'innombrables fleurs parfumées... Le tout toujours à l'ombre de la silhouette imposante et immuable du Cervin, avec ses parois de roche et de neige. Qu'il surgisse derrière l'architecture typique d'un raccard, qu'il ne montre que son sommet entre les nuages ou qu'il semble jouer à cache-cache, la «Gran Becca» reste le cœur de la vallée, une véritable montagne iconique qui, en tant que telle, est célébrée chaque année lors de la Semaine du Cervin (du 13 au 19 juillet).

Le premier rendez-vous sportif de l'été porte fièrement son nom: la Cervino Matterhorn Ultrarace, une course de trail running se déroulant sur plusieurs distances, toujours sous le regard attentif de la grande pyramide alpine. De même, le Festival consacré aux grands films de montagne, le Cervino Cinemountain Film Festival (qui se tiendra du 25 juillet au 1er août), rappelle la mythique pyramide à la silhouette inimitable.

À Valtournenche, les traditions locales restent le cœur battant de l'été et cette année la localité accueillera la 50e Rencontre Valdôtaine, une rencontre entre générations qui rappelle le lien fort de la Vallée d'Aoste, de ses émigrés et de la France; ce même

jour, le 2 août, seront célébrés les nonante ans de la Société des Remontées Mécaniques Cervino Spa, afin d'évoquer et de raconter le parcours et le développement du tourisme de montagne, avec un regard tourné vers l'avenir.

Le folklore agricole rassemble éleveurs, passionnés et visiteurs, et confirme l'amour et l'attachement au territoire et à la tradition grâce aux rituels combats entre vaches (Bataille des reines, 9 août), au rendez-vous d'Alpage Ouvert (le 12 août) et au joyeux défilé des troupeaux qui redescendent dans la vallée: la «Désalpe» (26 septembre).

Le programme «Cervino in Estate» assure un éventail de propositions qui promet d'émouvoir chaque type de voyageur, agrémentant le séjour des touristes et des hôtes et animant le quotidien des habitants.



/ PAR CLAUDINE BRUNOD /

INFORMATIONS

Office du Tourisme de Valtournenche
Tél. +39 0166 949136
+39 0166 920229
www.cervinia.it
www.golfcervino.it
www.fansdesport.it
www.cdsports.it
www.guidedelcervino.com



Valpeline © Archive Valpeline All Season

Valpeline une montagne à vivre autrement

Le modèle NaturaValp conjugue développement économique, protection de l'environnement et valorisation des communautés locales

La Valpeline est en train d'écrire une page importante dans l'histoire du tourisme alpin durable et devient un véritable laboratoire d'innovation dans le tourisme de montagne grâce au projet NaturaValp, reconnu également à l'échelle internationale et primé par l'ONU comme exemple vertueux de développement touristique respectueux de l'environnement. C'est

précisément cette prestigieuse reconnaissance, qui n'est pas arrivée par hasard, qui a braqué les projecteurs sur un modèle plaçant au centre la communauté locale, la protection de l'environnement et une fréquentation responsable du territoire alpin. Il ne s'agit pas d'un slogan, mais d'un parcours concret qui propose une alternative crédible tant à l'overtourism qu'aux

formes d'exploitation intensive de la montagne. À une époque où de nombreuses localités de montagne souffrent de surfréquentation touristique, avec des conséquences dévastatrices sur l'environnement et la qualité de vie des résidents, la Valpeline a choisi une voie différente: celle de la durabilité, du respect des rythmes naturels et de la valorisation des traditions locales.

NaturaValp et la vision de Daniele Pieiller

Le protagoniste de cette révolution douce est Daniele Pieiller, qui a récemment raconté son expérience dans le livre «Camminando le Terre Alte: Storie vere di chi ha scelto la montagna per vivere, amare e ritrovarsi» (REBELLE, 2025), présenté par Pamela Lainati dans la revue du CAI «Lo Scarpone». Dans les pages de l'ouvrage, Pieiller partage sa recette contre la surfréquentation touristique: un tourisme lent, conscient, qui privilégie la qualité sur la quantité, l'expérience authentique sur la consommation superficielle du territoire. La philosophie de NaturaValp repose sur quelques principes fondamentaux: l'implication active des communautés locales, la promotion d'activités à faible impact environnemental, la valorisation des produits et des traditions du territoire, et surtout le respect de la capacité de charge de l'environnement alpin.

«NaturaValp est née de l'idée que la montagne ne doit pas courir après les grands chiffres, mais miser sur la qualité de l'expérience et sur la cohérence entre activités économiques et valeurs environne-

mentales. L'objectif — explique Daniele Pieiller, président de l'association culturelle NaturaValp — est de construire un tourisme «doux», capable de générer des revenus et des nouvelles possibilités sans compromettre les paysages, la biodiversité et l'identité culturelle. Dans cette optique, on valorise les productions locales, l'hébergement diffus, les randonnées à pied et à vélo, les expériences liées à la culture alpine et à la vie rurale.»

La bataille pour la wilderness: #WildValpeline

L'engagement de la Valpeline en faveur d'un tourisme durable se manifeste également dans la protection active de son environnement. En témoigne la campagne #WildValpeline contre le projet d'hélicoptère à Bionaz, soutenue par Alessandro Gogna, alpiniste historique et militant écologiste. Comme le souligne le GognaBlog, cette initiative représente bien plus qu'une simple opposition à une activité touristique invasive: c'est la défense d'un modèle de développement alternatif, qui voit dans la préservation de la wilderness de montagne non pas un obstacle, mais la véritable

valeur ajoutée du territoire. L'hélicoptère représente en effet l'antithèse de la philosophie NaturaValp: c'est un tourisme d'élite, bruyant, polluant, qui perturbe la faune sauvage et contredit tout principe de durabilité environnementale.

Un modèle reproductible

«Ce qui rend NaturaValp particulièrement significative, c'est sa reproductibilité. La Valpeline — souligne Pieiller — démontre que même les vallées les moins connues, éloignées des grands flux touristiques, peuvent développer une économie dynamique sans sacrifier leur identité ni leur environnement. Bien au contraire, le choix de la durabilité devient un élément distinctif, capable d'attirer un tourisme de qualité, conscient et respectueux.» L'avenir du tourisme de montagne passe nécessairement par des modèles comme celui de la Valpeline: des territoires qui savent conjuguer développement économique, protection de l'environnement et valorisation des communautés locales, en démontrant qu'une autre montagne est possible.



/ PAR DENIS FALCONIERI /

REBELLE

L'ESSENTIEL
Une autre façon de vivre la montagne

**MOUNTAIN LODGE
& RESTAURANT**

Alpe Rebelle
Loc. Chez Chenous, 1 / +39 0165 73 01 45
Bionaz, Vallée d'Aoste



www.rebelle.vision



Un été de trail running

La Vallée d'Aoste court entre sommets et sentiers, défis sportifs et panoramas à couper le souffle

Les Hautes Voies, les sentiers de mi-coteau, de simples balades en terrain plat pour passer quelques heures au milieu de la nature. La Vallée d'Aoste offre un large choix d'itinéraires à parcourir à pied ou en selle sur un VTT. Beaucoup préfèrent pourtant enfilez des chaussures de running légères, un dossard, et partir en courant ou d'un pas soutenu vers l'objectif. Le trail running est toujours très en vogue et attire sur les tracés de la plus petite région d'Italie de nombreux sportifs. Certains veulent s'affronter pour chercher la performance, d'autres saisissent l'occasion de découvrir des lieux suggestifs, des recoins cachés, et de profiter du panorama montagnard et de la vue sur les quatre Quatre-Mille. Ainsi, aux

alentours du Mont Blanc, du Cervin, du Gran Paradiso et du Mont Rose, les rendez-vous organisés sont nombreux.

Des courses de trail et de vertical, certaines d'intérêt interrégional, d'autres d'envergure internationale, capables de capter l'attention même de ceux qui viennent de l'autre bout du monde. Après un printemps apparemment tranquille avec le Tour Trail Vallée d'Aoste et la Soirée Vertikal, avec le début de l'été on entre dans le vif d'un calendrier toujours plus étoffé et c'est le moment des premiers grands événements. Tant par la capacité de mobilisation que par les kilomètres à parcourir.

Le Gran Trail Courmayeur Mont-Blanc est l'un des plus attendus. Entre le 10 et le 12 juillet, il



amènera au pied du Mont Blanc plus de 1500 concurrents. C'est désormais un grand classique, pour certains même une porte d'entrée vers le Tor des Géants. Trois parcours qui se développent entre Courmayeur, Pré-Saint-Didier et La Thuile, de 100 à 30 kilomètres. C'est l'une des premières courses à avoir vu le jour et à avoir consolidé ses chiffres. Et cette année encore, les dossards disponibles ont été épuisés en très peu de temps.

Quelques jours plus tôt se déroulera un défi similaire autour du Cervin. Les 26 et 27 juin, le Cervino Matterhorn Ultra Race fera son retour, l'un des événements les plus «jeunes», en croissance constante. Là aussi, on parle de plus de 1300 inscrits, envoûtés par la montagne symbole de l'alpinisme. Les plus entraînés parcourront en binôme l'anneau de 70 kilomètres entre rochers et glace; pour les autres, trois tracés individuels de 50 à 15 kilomètres.

Le vertical de Fénis, début mai, est toujours une fête rassembleuse, tout comme le rendez-vous de Saint-Marcel du 20 juin, intégré dans le cadre de Prosciuttiamo. Car sport et gastronomie font souvent bon ménage; une façon de découvrir la Vallée d'Aoste sous plusieurs angles.

Le premier week-end de juillet sera quant à lui consacré à la célèbre Aoste-Becca di Nona, la course biennale en montée pure, qui a une longue histoire. Cette année, elle se courra le dimanche 5 juillet, naturellement aux côtés de l'Aoste-Comboé; même attrait, mais un peu moins d'effort. Au fond, rares sont les athlètes qui recherchent la vraie performance; la plupart souhaitent vivre une expérience outdoor. Et la Vallée d'Aoste est l'endroit idéal.

▲

/ PAR ANDREA CHIERICATO /



Becca © Roberto Roux



© Gabriele Facciotti



© Roberto Roux

Cantine Gourmet à Cogné

Du 5 au 7 juin, le week-end dédié aux gourmets



Cantine Gourmet 2025 © Martina Gregorini

Au cœur du Parc National du Grand Paradis, la nature règne en maîtresse absolue, avec son calme, ses rythmes, ses couleurs et ses parfums... À certains moments de l'année, pourtant, à Cogné, petit joyau niché au pied du massif du Grand Paradis, ce n'est plus seulement l'envoûtant parfum des alpages qui embaume l'air, ni le seul souffle du vent entre les mélèzes qui résonne... Au contraire, ce sont les joyeux sons de la fête qui retentissent: le tintement des verres, le grésil des poêles, les voix animées et la musique qui font vibrer les ruelles du village.

Du 5 au 7 juin, le week-end «Cantine Gourmet à Cogné», dédié aux gourmets et aux passionnés de produits gastronomiques et vinicoles, représente l'un des rendez-vous les plus attendus de l'année. Véritable hymne à la filière courte, cette manifestation originale est une occasion à ne pas manquer pour partir à la découverte de la qualité et de l'authenticité des meilleurs plats de la culture culinaire de Cogné, en les associant à la tradition viticole régionale et à la production artisanale de bières locales. Dans cette enchantée localité valdôtaine,

à l'ouverture de la saison estivale, sous le signe du goût et de l'hospitalité, on célèbre le lien indissoluble entre la terre et les producteurs, la nature et le plaisir de la table, le tout dans une atmosphère de fête et de partage.

Ce week-end particulier s'ouvre le vendredi 5 avec un souper itinérant qui transforme le centre de Cogné et le charmant hameau de Crétaz en une cave à ciel ouvert. Là, les établissements typiques accueillent les producteurs viticoles de la région, créant un dialogue parfait entre les meilleures étiquettes DOC de la Vallée



Cantine Gourmet 2025 © Pierre Lucianaz

d'Aoste et la cuisine «cogneintse». Les chefs-restaurateurs locaux mettent tout leur savoir-faire pour marier les vins aux plats emblématiques de la tradition, sans oublier les planches de charcuteries et les excellences fromagères du terroir. Pour se déplacer d'une étape à l'autre, les visiteurs peuvent choisir une promenade ressourçante ou monter à bord du pratique «Wine-express», le petit train à mobilité douce qui suit la devise «je conduis - tu bois», alliant sécurité et convivialité.

Si le vendredi est consacré à la découverte des excellences culinaires et viticoles de la région, le samedi «Cantine Agricoles» déplace l'attention sur le travail infatigable et passionné des éleveurs. Le tour des exploitations agricoles offre l'occasion unique d'entrer au cœur de la production fromagère locale, d'en découvrir les rythmes et les habitudes, d'observer les gestes et le savoir-faire. À travers des visites guidées et une émouvante balade accompagnée en e-bike d'environ 20 km entre les hameaux de Cogné, les hôtes pourront percevoir les secrets de la fabrication des fromages al-

pins, en les dégustant dans un accord surprenant et moderne avec les bières artisanales valdôtaines. C'est le moment où la filière gastronomique se montre dans sa forme la plus pure, racontant des histoires de passion et de respect pour l'environnement.

Le week-end se conclut en regardant vers l'avenir de la gastronomie avec le rendez-vous du dimanche, dédié à la mise en valeur des alpages en fleurs et des produits saisonniers de kilomètre zéro, revisitant de façon créative les recettes de la tradition et exaltant la biodiversité du terroir: le «showcooking» à thème illustre comment la tradition peut évoluer en conservant ses racines tout en proposant des plats savoureux et innovants qui respectent les rythmes de la nature.

«Cantine Gourmet» devient ainsi l'occasion de s'accorder une pause et de vivre une expérience entre goût et nature, entre convivialité et silences de montagne. Un week-end qui unit excellence gastronomique, hospitalité de qualité et activités outdoor dans l'un des cadres naturels les plus saisissants des Alpes.

Pour profiter pleinement de l'atmosphère de la manifestation et savourer chaque rendez-vous en toute sérénité, un forfait événement est disponible en prévente en ligne à tarif spécial, valable uniquement pendant quelques semaines.

Ne laissez pas passer l'occasion de réserver et de découvrir tous les détails: [bookeo.com/cogneturismo](https://www.bookeo.com/cogneturismo)

On vous attend du 5 au 7 juin, au cœur du Grand Paradis, pour trinquer ensemble au début de l'été!

▲

/ PAR CLAUDINE BRUNOD /



INFORMATIONS

www.visitcogne.it
info@cogneturismo.it
Tél. +39 0165 74835

Alpages Ouverts

Quand la montagne ouvre ses portes et dévoile ses traditions



Vous êtes en Vallée d'Aoste, en alpage, et vous vivez quelque chose d'authentique. Alpages Ouverts est une expérience unique, authentique, organisée par l'A.R.E.V. - Association régionale des éleveurs valdôtains - pensée pour ceux qui veulent toucher de leurs propres mains la véritable âme de la montagne valdôtaine.

Chaque été, durant les mois de juillet et d'août, les éleveurs ouvrent les portes de leur alpage et deviennent guides, conteurs, gardiens d'un savoir ancestral. Ils vous accompagnent parmi les vaches de race valdôtaine au pâturage, vous dévoilent les secrets de la transformation du lait, vous guident à travers des parcours sensoriels qui restent gravés dans la mémoire bien après le retour en vallée.

La manifestation s'articule en quatre rendez-vous, chacun dans un alpage et une vallée différents. Un choix qui n'a rien de hasardeux: la Vallée d'Aoste est un territoire d'une diversité paysagère extraordinaire, et chaque étape d'Alpages Ouverts en ré-

vèle un visage différent, tout en maintenant ce fil rouge qui relie indissolublement chaque geste, chaque outil, chaque regard à l'identité profonde de cette terre.

Ce qui vous attend

Que vous soyez un randonneur solitaire, une famille avec des enfants ou un passionné de gastronomie alpine, vous trouverez quelque chose qui vous correspond:

- Démonstrations de fabrication fromagère: voyez de vos propres yeux comment naît la Fontina AOP, le fromage emblématique de la Vallée d'Aoste
- Dégustations de produits d'alpage authentiques et de saison
- Activités pour les enfants liées à l'agriculture de montagne, à la flore et à la faune alpines — car initier les plus jeunes à ce monde est peut-être la chose la plus précieuse de toutes
- Parcours sensoriels pour découvrir les parfums, les saveurs et les sons d'un écosystème unique.

Une bonne raison de monter à l'alpage

À une époque où tout semble s'accélérer, passer une journée en alpage est un acte peu ordinaire: s'arrêter, observer, écouter. Comprendre que derrière chaque meule de Fontina se cache une famille qui se lève à l'aube, que les éleveurs valdôtains ne sont pas seulement des producteurs de nourriture, mais des gardiens du territoire, dépositaires d'un équilibre délicat entre l'homme, l'animal et la nature, qui dure depuis des siècles.

La participation est libre et gratuite. Les inscriptions aux visites guidées se font directement sur place.

▲

/ PAR LA RÉDACTION DE RV /



INFORMATIONS

AREV

Consultez le site officiel
ou contactez l'association
pour le programme mis à jour
www.arev.it

Tél +39 0165 34510



Les écosystèmes d'alpage vers 2050

Innovation et tradition pour sauvegarder la biodiversité des pâturages alpins



© Archive PNMA

Le projet ECO ALP 2050 est financé dans le cadre du Programme de coopération transfrontalière Interreg France-Italie ALCOTRA 2021-2027 et réunit des partenaires italiens et français actifs dans la gestion des écosystèmes d'alpage et des espaces protégés alpins.

L'avenir des Alpes se joue sur un équilibre de plus en plus fragile entre la préservation de la nature et le maintien des activités humaines. C'est là le cœur d'ECO ALP 2050, l'ambitieux projet qui implique les Alpes nord-occiden-

tales franco-italiennes avec l'objectif de définir une stratégie de gestion durable des alpages pour les trente prochaines années.

La zone d'intervention embrasse des territoires d'excellence comme le Parc Naturel Mont Avic, le Parc National de la Vanoise et les espaces protégés de Savoie et de Haute-Savoie. La force d'ECO ALP 2050 réside dans son réseau transfrontalier, qui réunit autorités régionales, centres de recherche et gestionnaires d'espaces protégés au sein d'un forum permanent d'échanges.

Les écosystèmes de haute montagne sont aujourd'hui soumis à de fortes pressions. Les changements climatiques, l'abandon des activités agricoles dans certaines zones et la pression du tourisme de masse mettent en péril des habitats d'intérêt communautaire. À ces défis s'ajoute la cohabitation complexe avec les grands prédateurs: le retour du loup exige en effet de nouveaux outils et des solutions partagées pour protéger les troupeaux et, par ricochet, l'économie rurale.

Au-delà de la mise en place d'outils innovants pour promouvoir les activités pastorales favorables à la conservation de la nature, le projet voit loin avec l'élaboration du document «*Chemin des alpages 2050*». Il s'agit d'une étude prospective qui, à travers des ateliers participatifs et une analyse des services écosystémiques, aboutira à une stratégie d'action commune pour la période 2028-2037. L'objectif est de garantir que les pâturages alpins continuent à fournir leurs services essentiels — de la biodiversité à la production de qualité — également pour les générations futures.



/ PAR PAOLA BORGNINO, BUREAU DE COMMUNICATION
PARC NATUREL MONT AVIC /

AGRICENTER

une qualité qui nourrit,
un amour qui grandit.

Le meilleur aliment pour
le chien, le chat, le cheval
et vos animaux de compagnie.
Chez Agricenter, vous trouverez
les marques les plus
importantes dans le domaine
de la nutrition animale.

MONGE
La famiglia italiana del pet food



MORANDO
La storia del pet food è finita



AGRICENTER

pour le travail, pour les loisirs, pour la passion

AGRICENTER AOSTA

Lieu-dit Croix-Noire,
79 Saint-Christophe
(Aoste-Italie)
Tél. +39 0165 267345
www.agricenteraosta.it

Horaires
Du lundi au vendredi
8h30-12h30 / 15h00-19h00
Samedi 8h30-12h30
Dimanche fermé

20 ans de regards sur la montagne

Un vingtième anniversaire de données pour lire l'avenir des Alpes

Le projet de suivi de la biodiversité, dont le Parc National Grand Paradis est le chef de file, représente aujourd'hui l'une des expériences les plus solides et les plus durables de recherche écologique en milieu alpin.

Lancé au milieu des années 2000 et progressivement étendu à d'autres espaces protégés, le Parc des Alpes Cottiennes, les Aires Protégées de l'Ossola ainsi que les Parcs Nationaux du Stelvio, des Dolomites Bellunaises et du Val Grande, le projet repose sur des protocoles partagés et répétés dans le temps: transects altitudinaux, stations d'échantillonnage et relevés portant sur différents groupes animaux, des insectes aux oiseaux. L'objectif est aussi ambitieux que nécessaire: comprendre

comment évolue la biodiversité et quels signaux annoncent les transformations des écosystèmes.

Au cours de ces vingt ans, les données récoltées ont déjà fourni des indications précieuses. Certaines espèces, surtout à plus basse altitude, ont élargi leur présence, tandis que celles qui sont davantage spécialisées dans les milieux alpins ont plus de peine à s'adapter. C'est là un signal direct des changements climatiques en cours, qui fait de ces suivis un véritable «test de tournesol» (*cartina di tornasole*) de la santé des écosystèmes de montagne.

La valeur du projet n'est pas seulement scientifique. La standardisation des méthodes et la collaboration entre institutions permettent de comparer des données

à grande échelle, en les transformant en outils concrets pour la gestion et la conservation de la nature.

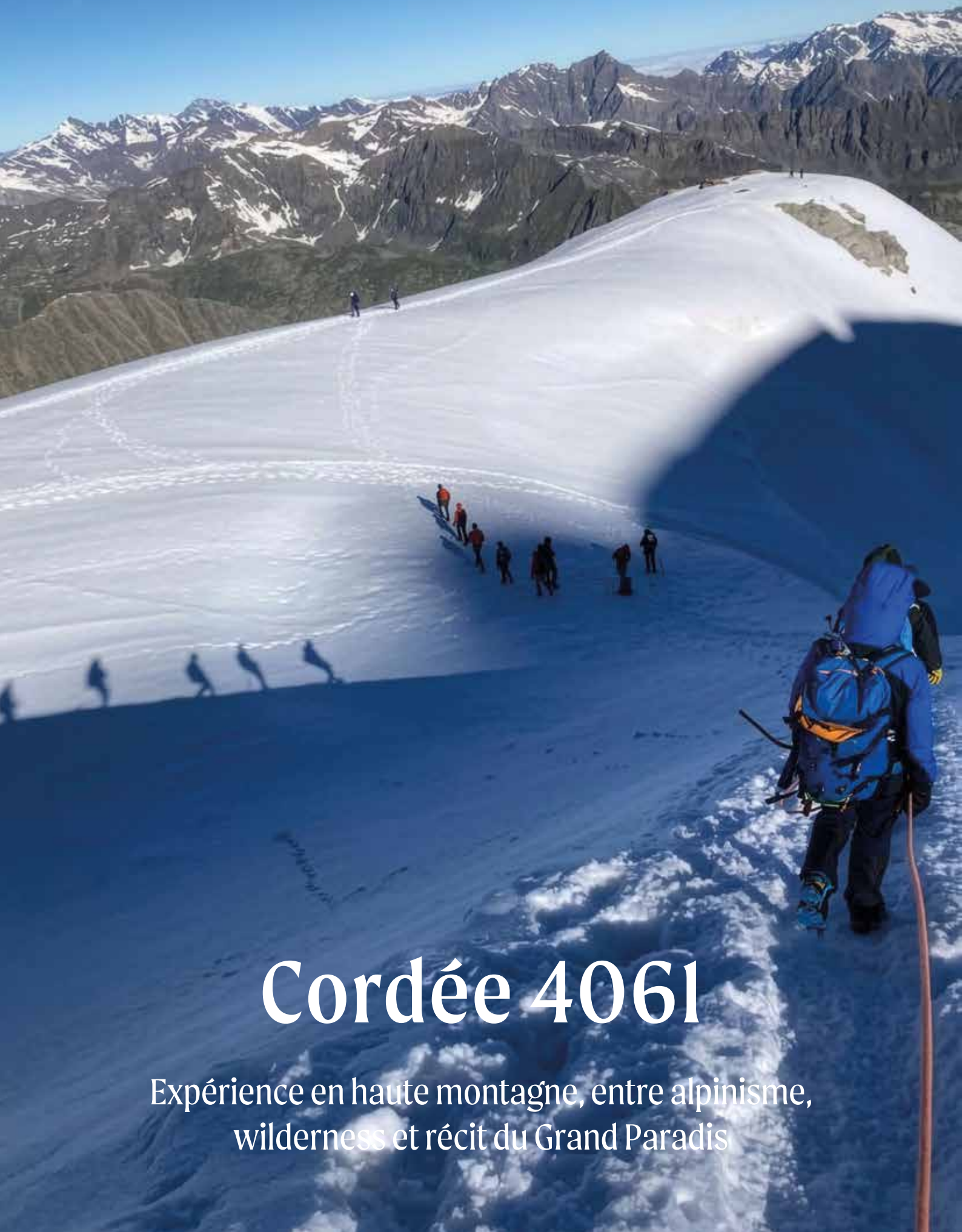
Le vingtième anniversaire sera célébré avec un calendrier de rendez-vous ouverts au public dans les vallées du Parc, pensé pour rapprocher habitants et visiteurs de la recherche scientifique. Le premier événement est prévu le 3 juin au Musée Régional des Sciences Naturelles de Turin, dans le cadre de CinemAmbiente: une occasion de montrer comment observer la nature, aujourd'hui, c'est aussi prendre soin de son avenir.

▲

/ PAR ANDREA VIRGILIO,

BUREAU DE COMMUNICATION INSTITUTIONNELLE
DU PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO /





Cordée 4061

Expérience en haute montagne, entre alpinisme,
wilderness et récit du Grand Paradis

La Fondation Grand Paradis a imaginé et organisé *Cordée 4061*, un projet destiné aux jeunes valdôtains passionnés d'alpinisme qui vivent la montagne comme une véritable vocation. Une occasion unique de se mettre à l'épreuve sur quelques-uns des sommets les plus insolites du Grand Paradis, loin des itinéraires les plus fréquentés.

Le projet s'adresse aux jeunes âgés de 19 à 25 ans ayant déjà une solide expérience en alpinisme, désireux d'approfondir leur relation avec la haute montagne dans un contexte de véritable wilderness.

Le parcours se déroulera durant les mois de juin, juillet et août et sera articulé en trois phases: une première phase de formation, destinée à faire des participants des ambassadeurs des valeurs de la Fondation Grand Paradis et de la culture de la montagne; une deuxième phase immersive en altitude, sur des sommets et dans des environnements majestueux et austères;

enfin, une phase conclusive de restitution, au cours de laquelle les jeunes se présenteront comme narrateurs de leur propre expérience, en devenant les protagonistes du Grand Paradis Film Festival.

Il ne s'agira pas seulement de gravir des sommets, mais d'entrer véritablement en harmonie avec l'environnement alpin, d'en découvrir la valeur paysagère et naturelle, de tisser des liens d'amitié, de savourer le sens profond de la cordée et d'apprendre à raconter tout cela avec un regard personnel, à travers des vidéos tournées lors des ascensions et présentées au public du Grand Paradis Film Festival. Un parcours complet pour devenir de véritables témoins de la haute montagne.

Pour guider le groupe dans l'expérience humaine et alpinistique, des guides de haute montagne valdôtains seront présents, parmi lesquels Abele Blanc, l'une des plus grandes guides alpines valdôtaines,

et Marco Farina, guide de haute montagne de Cogne.

Le projet *Cordée 4061* — approuvé dans le cadre de l'Appel «1-2025» de l'Assessorat aux Affaires européennes, à l'Innovation, au PNRR, aux Politiques nationales pour la montagne et aux Politiques de jeunesse, et financé par le Fonds régional des politiques de jeunesse (l.r. 12/2013) — est réalisé par la Fondation Grand Paradis en collaboration avec l'UVGAM - Union Valdôtaine des Guides de Haute Montagne, et soutenu par la Fondazione CRT.

Pour suivre l'aventure des jeunes alpinistes de *Cordée 4061*, il sera possible de visiter le site web de la Fondation Grand Paradis www.gpff.it, de suivre ses réseaux sociaux ou de participer au Grand Paradis Film Festival.



/ EN COLLABORATION AVEC LE BUREAU
DE COMMUNICATION FONDATION GRAND PARADIS /

Un enclos de détente, bien-être et bonne cuisine

★★★★
L

lesplaisirdantan • la gabella

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

GIN GLACIALIS

SÉRIE D'AUTEUR
CONSACRÉE À COURMAYEUR



A. Storch
x
Levi
Valle d'Aosta
DISTILLATI

POUR EN SAVOIR PLUS:
WWW.STROCHLEVIOTTOZ.COM



À consommer avec modération

L'âme des Alpes en bouteille

Gin Glacialis édition Courmayeur – Levi



Gin Glacialis, édition Courmayeur
© Archive Distillerie Saint Roch

Le gin est, par définition, un distillat dans lequel le genévrier domine le profil aromatique. Mais quand il naît en altitude, entre glaciers et versants alpins, il devient quelque chose de plus: un récit de territoire, de tradition et d'identité. C'est de cette vision que prend forme le Gin Glacialis des Distilleries Saint Roch - Levi - Ottoz, réalité valdôtaine historique liée à la famille Levi, active dans la distillation depuis la fin du XIXe siècle.

Né il y a plus de dix ans, le Gin Glacialis choisit la voie de l'essentiel. Une seule espèce botanique, le genévrier sauvage valdô-

tain, cueilli à la main entre 1500 et 2400 mètres d'altitude. Les baies sont infusées dans une solution hydroalcoolique et distillées dans un alambic discontinu au bain-marie, en utilisant de l'eau pure provenant des glaciers alpins. Le résultat est un distillat limpide et affirmé, aux intenses notes balsamiques qui évoquent le silence et la pureté de la haute montagne. Au fil des années, le gin a conquis des prix et des reconnaissances internationales, devenant l'une des expressions les plus authentiques du mono-botanique italien.

Aujourd'hui, cette identité se renouvelle grâce à la nouvelle étiquette en édition limitée signée par l'artiste Alfredo Pieramati. Son lien avec la Vallée d'Aoste est profond et personnel: pendant plus de quinze ans, il a géré des galeries à Courmayeur, vivant la montagne et se laissant inspirer par ses rythmes et ses atmosphères. «J'ai vécu ici pendant dix-sept ans: c'est un endroit auquel je suis profondément attaché et qui a beaucoup influencé mon travail», raconte l'artiste.

De cette relation naît aussi la nouvelle identité graphique, fruit de plus d'une année de travail en commun avec les Distilleries Saint Roch - Levi - Ottoz. Colorée, dynamique et contemporaine, elle reflète le langage de Pieramati, défini «Computerismo», une poétique qui décompose l'image et la recompose en un récit visuel

vibrant. «Avec cette étiquette, j'ai voulu créer un hommage à Courmayeur et à la Vallée d'Aoste. C'est un gin de niche, lié au territoire, et il méritait une identité capable de le raconter.»

Naît ainsi une alliance entre art et distillation, où tradition artisanale et créativité contemporaine se rencontrent, donnant forme à une bouteille qui raconte, par les couleurs et les formes, l'âme authentique de la montagne.

▲
/ PAR ARABELLA PEZZA /



© Stopdown SC

AOP, AOP, AOP. FONTINA AOP SE DÉCLINE EN TROIS VARIANTES POUR SATISFAIRE TOUS LES PALAIS.



Fontina AOP est un fromage qui offre au palais des saveurs uniques et incomparables grâce à ses trois variétés : **Fontina AOP**, produite toute l'année dans les fromageries situées au pied des montagnes, **Fontina AOP Alpeggio**, produite dans les alpages à partir du lait de vaches nourries de fleurs et d'herbes de montagne dans des pâturages situés jusqu'à 2 700 mètres d'altitude, et **Fontina AOP Lunga Stagionatura**, affinée en grotte pendant au moins 180 jours. **Fontina AOP n'est pas seulement de la Vallée d'Aoste, elle est la Vallée d'Aoste.**

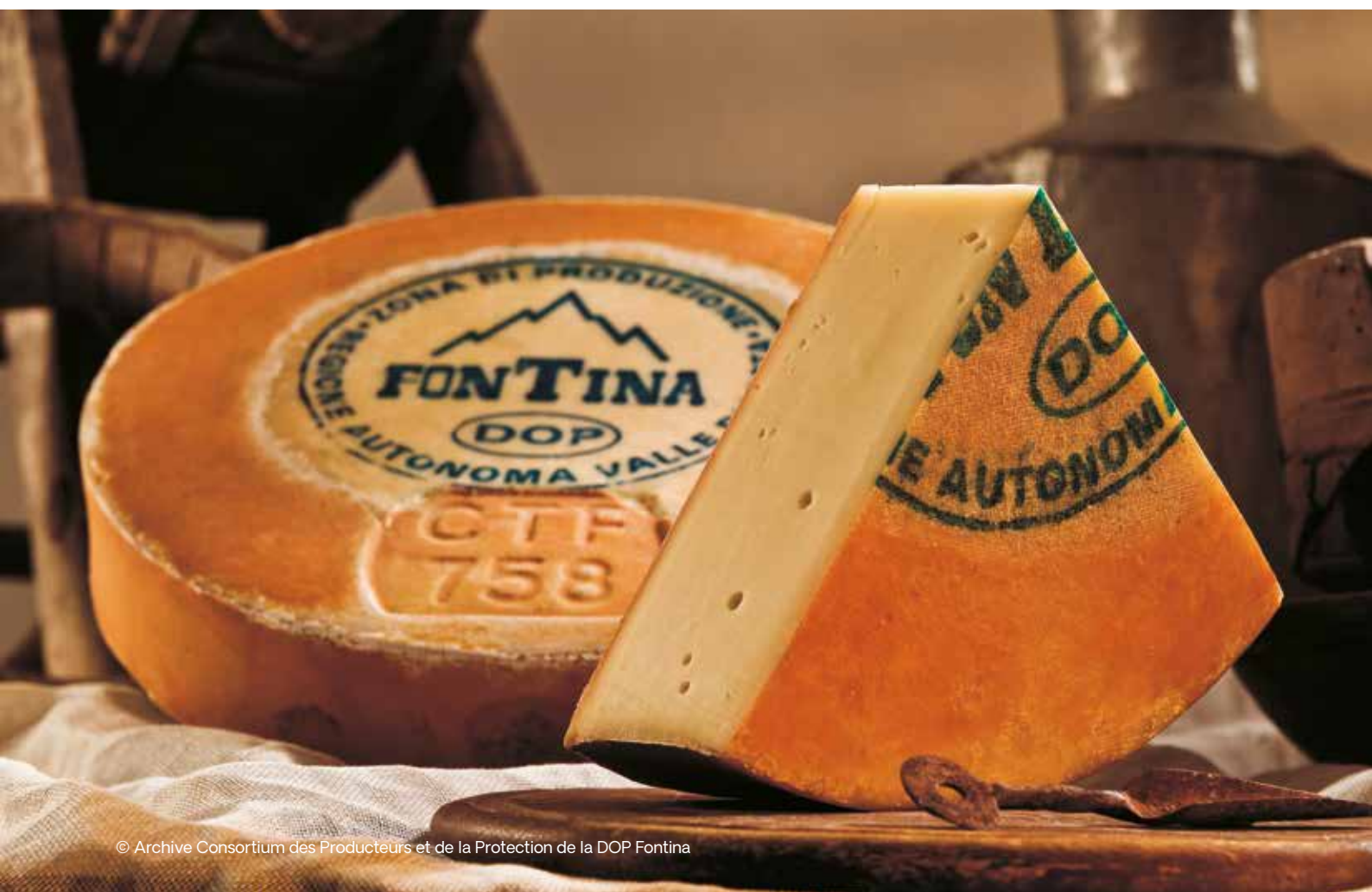
La Fontina c'est la Vallée d'Aoste

Le goût qui naît en altitude

La Fontina AOP est l'un des fromages emblématiques de la Vallée d'Aoste et représente un cas unique dans le paysage laitier et fromager italien. Produite exclusivement à l'échelle régionale, elle est issue du lait entier provenant de vaches de race valdôtaine — une race autochtone unique, comme le prescrit le cahier des charges, dont l'élevage en race pure constitue un rempart précieux pour la biodiversité de l'écosystème alpin. Le lait est transfor-

mé dans les délais imposés par le cahier des charges, à partir de plusieurs traites, avec possibilité de réfrigération et de thermisation contrôlée. Une évolution qui préserve intactes les caractéristiques du produit, en en maintenant les arômes et la qualité.

Le lien avec le terroir est total. Les alpages riches en plantes sauvages et le système d'élevage traditionnel déterminent un profil aromatique distinctif, qui varie au fil des saisons. En hiver, la produc-



tion se déroule dans les fonds de vallée, tandis qu'en été elle se déplace en alpage, où les herbes de haute montagne confèrent une complexité et une intensité plus marquées.

La pâte est souple et élastique, le goût doux et harmonieux, avec une remarquable aptitude à la fonte qui la rend particulièrement adaptée à la cuisine. De la fondue aux plats plus élaborés, la Fontine se distingue par sa polyvalence et son identité affirmée, trouvant des accords idéaux avec des produits du terroir tels que les champignons, la polenta et les châtaignes, mais aussi avec le miel et les fruits.

Chaque meule est soumise à des contrôles rigoureux avant d'obtenir la marque AOP, qui en certifie l'authenticité et la traçabilité. Le cahier des charges prévoit également la possibilité de traitements innovants, comme la haute pression (HPP) avant la mise en marché, sans altérer les caractéristiques organoleptiques du produit. Un système qui garantit une qualité constante et protège une production profondément ancrée dans l'environnement alpin.

Avec des centaines de milliers de meules produites chaque année, la Fontine confirme sa place parmi les principales AOP fromagères italiennes, en conservant intact son caractère territorial. Un fromage qui n'est pas seulement un produit, mais l'expression directe de la montagne dont il est issu.

Portrait d'un Consortium

Le Consortium des Producteurs et de la Protection de la DOP Fontina, fondé à Aoste en 1952, réunit aujourd'hui plus de 160 membres, parmi lesquels des producteurs, des affineurs et des conditionneurs. Il a pour mission de garantir l'authenticité du produit grâce à des marquages et des



La soupe à la Valpellinente © Archive Consortium des Producteurs et de la Protection de la DOP Fontina

contrôles rigoureux, ainsi que de protéger, promouvoir et valoriser la Fontina AOP en Suisse, en Italie et à l'étranger. Le Consortium joue également un rôle central dans l'évolution du cahier des charges de production, comme en témoigne la récente mise à jour visant à améliorer la durabilité et les conditions de travail de la filière, tout en maintenant intacte la qualité du fromage.



/ PAR ARABELLA PEZZA /

INFORMATIONS

www.fontina-dop.it

Répondez à l'appel de la MONTAGNE le CERVIN vous attend

#CERVINOMOUNTAINPARADISE



Chiarenello / visualdesigner.it



i Office du Tourisme
Valtournenche +39 0166 92029
Breuil-Cervinia +39 0166 949136
cervino@turismo.vda.it



www.cervinia.it





CASTELLO GAMBA

MUSEO DI
ARTE MODERNA
E CONTEMPORANEA

*Sole
caduto*
**Aosta
Gio'
Pomodoro**

**19 avril
21 juin
2026**

DU MARDI AU DIMANCHE de 9 h à 19 h
fermé le lundi, sauf les jours fériés

Crêt-de-Breil - CHÂTILLON
Info: 0166 563252
castellogamba.vda.it



ARCHIVIO GIO POMODORO



Valle d'Aosta
Valle d'Aosta

Cycle d'expositions DETAILS