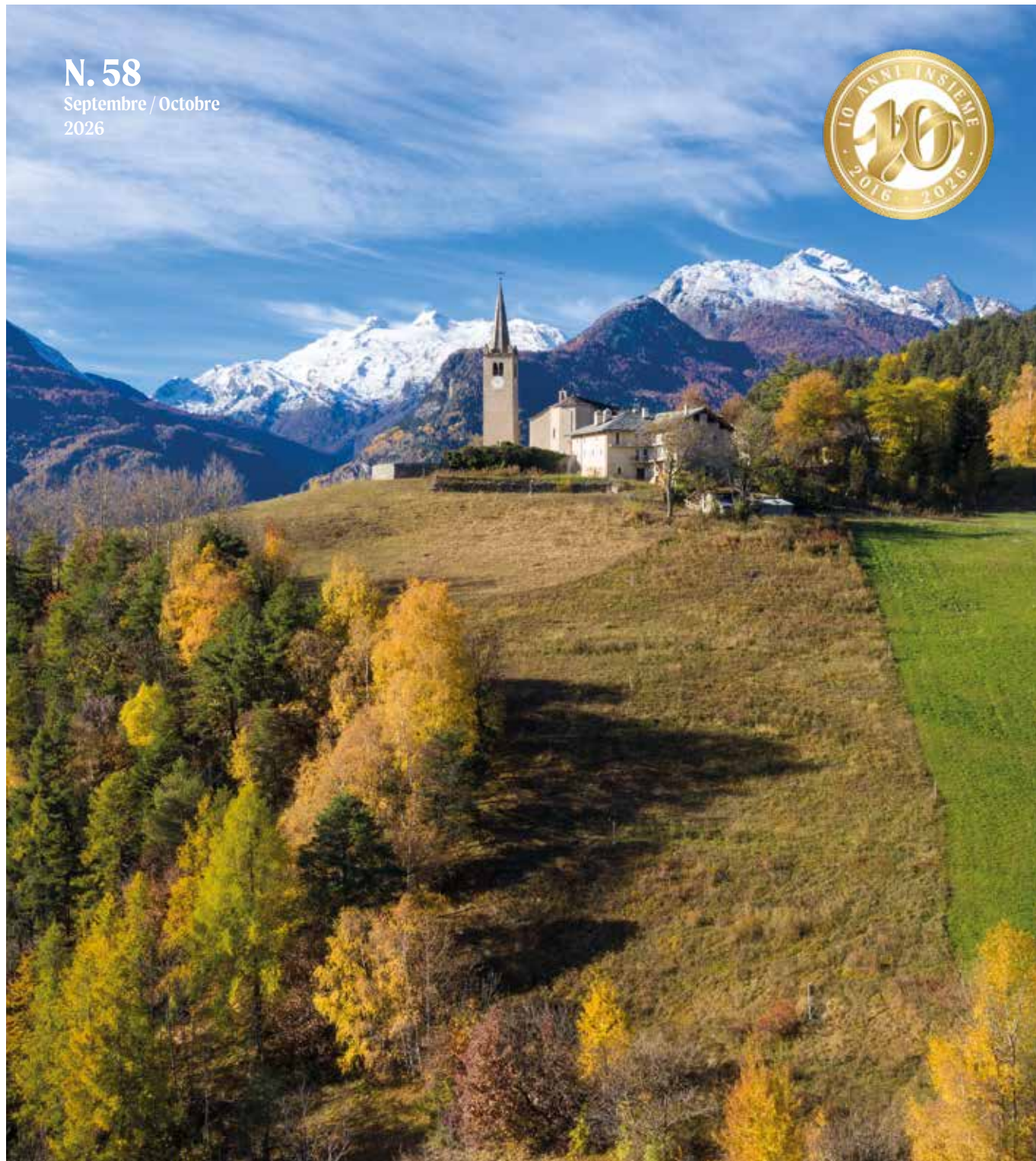


Rendez-Vous

EN VALLÉE D'AOSTE | MAGAZINE

N. 58

Septembre / Octobre
2026



ART & CULTURE

Diálogos. La nouvelle
exposition diffuse

TRADITION

La Devetéya de Cogne
Lo Pan Ner

CENOGASTRONOMIE

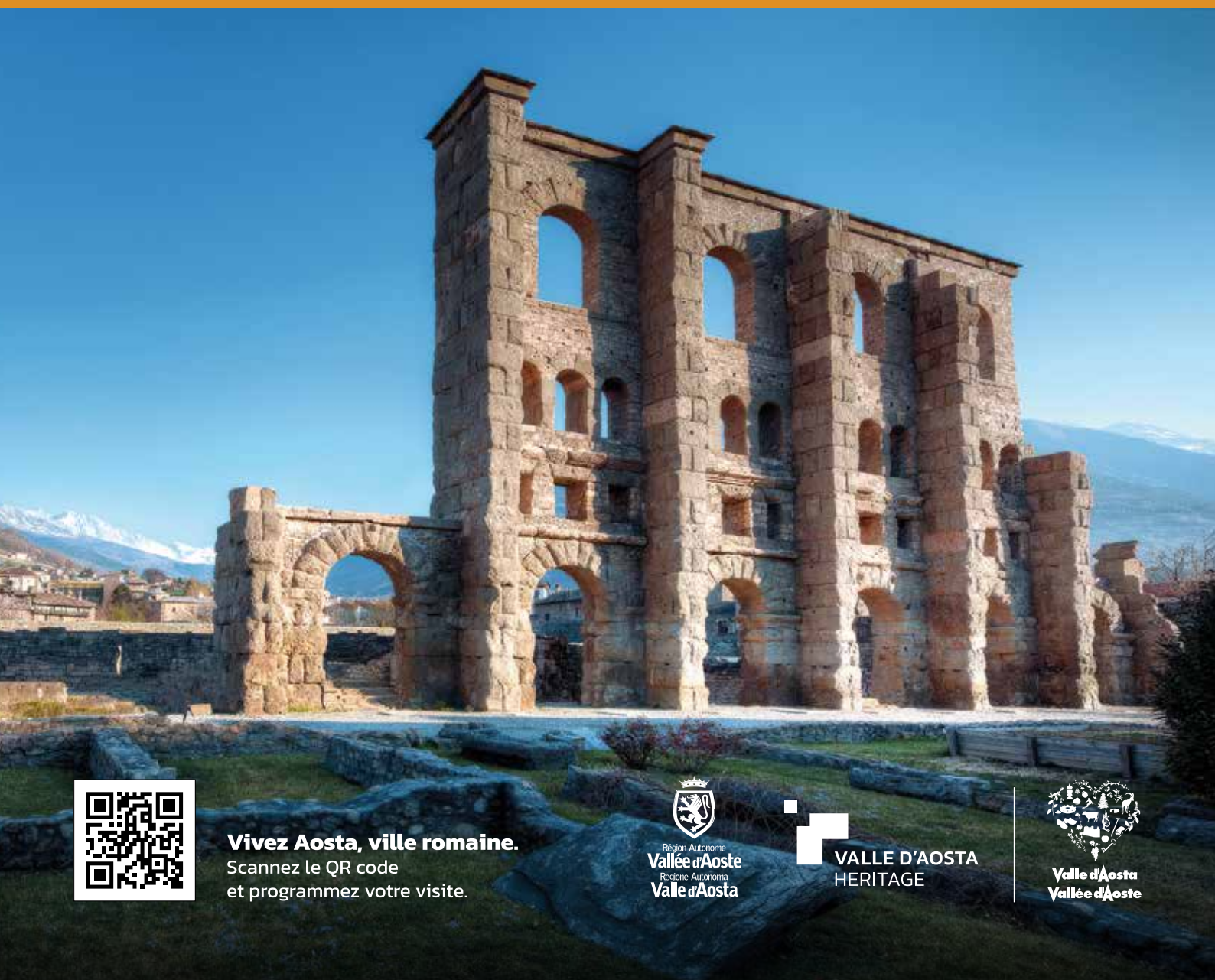
La Foire des Alpes
Marché au Fort



VALLE D'AOSTA
HERITAGE

Le voir en vrai : quelle différence !

Aosta, ville romaine



Vivez Aosta, ville romaine.
Scannez le QR code
et programmez votre visite.



VALLE D'AOSTA
HERITAGE





Le nouveau numéro de Rendez-Vous propose un regard attentif sur les traditions qui font l'unicité de notre Vallée. Le cœur battant de cette saison se dévoile au fil des pages consacrées aux traditions populaires: la Fête transfrontalière du pain noir – Lo Pan Ner – traverse toute la Vallée, faisant revivre l'ancien geste de la panification communautaire.

À Cogne, la Devétéya perpétue le rite de la désarpa. À Aoste, la Foire internationale des Alpes ouvre ses portes à des stands œnogastronomiques, ainsi qu'à des visites et des rencontres culturelles qui célèbrent les liens entre les peuples des Alpes.

À Bard, le Marché au Fort transforme l'œnogastronomie en un véritable récit du territoire, à travers ses producteurs locaux et ses

produits d'excellence. Une place est également accordée aux petites communes de la Vallée, à travers des articles et des récits qui en racontent l'histoire et les traditions.

Une mosaïque d'histoires et de lieux qui composent l'âme de la Vallée d'Aoste en cette saison de récoltes et de traditions.

Bonne lecture!

Dans ce numéro

04. Les marchands en foire

06. Le fruit de tant de gestes

08. Exposition: Diálogos.

Un lien avec le patrimoine culturel

12. L'automne du Grand-Paradis

**14. La Salle, entre deux tours
et mille sentiers**

16. Valpelline en hiver

19. L'instant sauvage

20. Parfum de Devétéya

**22. Sports populaires,
l'âme de la tradition**

25. Écrins de biodiversité

26. Connaître pour accueillir

28. 65^e Fête de la Châtaigne de Fénis

30. Marché au Fort

32. Lo Pan Ner

36. La Foire des Alpes



SCANNEZ LE QR CODE ET OBTENEZ UN ABONNEMENT 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 | 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

Les marchands en foire

L'art ancestral de fouiner parmi les étals

Il y a quelque chose de profondément humain à tourner autour d'un étal, à soulever un objet, à négocier son prix avec celui qui le vend. Les marchés, les foires et les brocantes en plein air résistent à l'ère du commerce en ligne avec une vitalité surprenante et constituent, à tous les égards, de véritables attractions touristiques, capables d'attirer des visiteurs et de générer des retombées économiques. Les fêtes de village ne sont donc pas les seules à occuper le

«Il est rare de trouver une chose spéciale dans les vitrines d'une rue centrale. Pour chaque chose, il y a une place, mais celle de la merveille est juste un peu plus cachée»

(Niccolò Fabi, *Il negozio di antiquariato*)



© Paolo Mantovani

devant de la scène: des places comme celles d'Aoste ou de Gressoney-Saint-Jean changent de vi-

sage les jours de marché. Elles se remplissent d'étals, de voix, d'odeurs et attirent des visiteurs venus tout spécialement, non seulement pour acheter, mais aussi pour regarder et se plonger dans une atmosphère difficile à retrouver ailleurs. L'étal est une scène, le vendeur un personnage, et les objets exposés racontent toujours une histoire.

En Vallée d'Aoste, ces lieux anciens se déclinent et évoluent sous des formes toujours plus originales. Au Fort de Bard, par exemple, dans un cadre spectaculaire, se tient le Marché au Fort: une vitrine de l'agroalimentaire et des produits du terroir valdôtain, où les producteurs locaux présentent leurs fromages, charcuteries, vins et miels directement au public. Pas une foire comme les autres, mais un véri-



Marché au Fort © Archive Région autonome Vallée d'Aoste

table récit du territoire, fait de dégustations et de rencontres, où derrière chaque produit se trouvent un visage et un nom.

Il y a aussi les foires thématiques, qui transforment le marché en véritable expérience culturelle. C'est le cas de *Mo'Delaine*, le festival de la laine organisé par la coopérative Les Tisserands à Valgrisenche. Sa huitième édition s'est achevée le 30 août dernier, laissant derrière elle des ateliers créatifs, des démonstrations de toutes les étapes de la filière, ainsi qu'un public averti et des exposants enthousiastes. On ne vient pas ici seulement pour acheter une pelote: on vient pour comprendre ce qu'est la laine, d'où elle vient et comment elle se transforme. Et peut-être pour repartir avec un peu de savoir, en plus de la matière.

Le marché, c'est la convivialité à l'état pur. C'est le plaisir de



Modelaine 2026 – dimanche 30 août © Roberto Roux

fouiller parmi les tissus, les ustensiles, les livres d'occasion et les objets sans nom, dans l'espoir de trouver quelque chose que l'on ne savait même pas chercher. Ceux qui fréquentent les marchés le savent: on ne repart jamais les mains vides, même lorsque l'on n'achète rien.

Le marché comme lieu, donc. Mais aussi comme métaphore: celle d'une manière d'être ensemble que l'efficacité numérique n'a pas su – et ne saura pas – remplacer.

/ EN COLLABORATION AVEC TURISMOK /

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.

★★★★
L
lesplaisirdantan • la gabella



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



© Archives du Conseil régional de la Vallée d'Aoste

Le fruit de tant de gestes

Le Prix régional du bénévolat raconte une Vallée d'Aoste terre de solidarité



Chaque grain est un petit geste qui, avec tant d'autres, donne forme à quelque chose de grand. C'est tout le sens de la grenade choisie comme symbole du Prix régional du bénévolat, promu par le Conseil de la Vallée: une image qui raconte la valeur du

temps donné aux autres, de l'engagement des associations qui, grâce au travail de leurs bénévoles, transforment la solidarité en présence, en attention et en actions concrètes. Des gestes et des réalités différentes qui, ensemble, contribuent à construire le bien commun et racontent une Vallée d'Aoste où la solidarité fait pleinement partie de la vie des communautés.

À sa 17^e édition, le Prix a vu se consolider au fil des années un réseau d'acteurs qui partagent l'objectif de valoriser le bénévolat et sa capacité à contribuer au bien de la communauté: outre le Conseil régional, le CSV Vallée d'Aoste, les Lions Clubs Aoste Host, Aoste Mont-Blanc et Cervin, les Rotary Clubs Aoste et Courmayeur-Valdigne, la section valdôtaine de l'Association nationale des Alpini et, depuis cette année, également le Soroptimist International Club.

«Le bénévolat est l'une des expressions les plus authentiques de notre région», souligne le président du Conseil de la Vallée, Stefano Aggravi, car il naît du choix de mettre à disposition son temps, ses compétences et son énergie au service des autres. C'est une manière d'être qui ap-

partient à la culture de la montagne, où l'on sait que l'on n'affronte pas une montée seul et que pouvoir compter sur les autres fait toute la différence. Le Prix se veut un merci à celles et ceux qui s'engagent chaque jour, souvent loin des projecteurs, et une manière de faire connaître la richesse de ces expériences, qui contribuent à renforcer notre communauté.»

Les histoires racontées par le Prix sont nombreuses et variées: de l'inclusion des personnes en situation de handicap à la protection de la santé, du soutien aux personnes les plus fragiles à la promotion du bien-être, jusqu'à la capacité de créer des occasions de rencontre entre générations et territoires. Des histoires qui partent de réalités quotidiennes et qui, souvent, naissent d'un regard attentif sur ce qui se passe autour

de soi: un besoin à identifier, une difficulté à affronter, une opportunité à créer. C'est cette capacité à observer et à transformer les idées en projets qui rend ces expériences si précieuses.

Dès 2026, le Prix se renouvelle avec un nouveau règlement, adopté en mai dernier par le Bureau de la Présidence du Conseil, qui élargit les finalités de l'initiative et ouvre les candidatures à des projets capables de contribuer, de manière plus générale, au bien-être des personnes et de la collectivité. Car c'est précisément là que réside la force du bénévolat: tant de gestes différents qui, ensemble, font communauté. C'est dans cette direction que le Prix poursuit sa route, le regard tourné vers de nouvelles formes d'engagement et de solidarité.

▲



Diálogos

Un lien avec le patrimoine culturel

Quatre lieux, quatre mots-clés – Signe, Mémoire, Lien, Retour – un seul discours. Il s'appelle *Diálogos*. *Artisanat et images de dévotion*, le nouveau projet d'exposition itinérante porté par L'Artisanà en collaboration avec la Surintendance des biens et des activités culturelles, inauguré en juillet dernier et à découvrir jusqu'au 7 février 2027.

Un parcours inédit qui met en dialogue l'artisanat valdôtain avec le patrimoine historique et artistique et avec cette dévotion populaire qui, à travers les objets, les images et les gestes, a laissé des traces profondes dans la vie des communautés. L'itinéraire prend forme autour du Signe, au MAV de Fénis, à travers le récit de la croix et de ses multiples représentations: croix placées le long des chemins, symboles gravés dans le bois, images qui racontent la spiritualité, la famille, la demande de protection. Il se poursuit avec la Mémoire, au Prieuré de Saint-Ours, à Aoste, où l'on découvre la dimension du quotidien: les objets d'artisanat racontent la maison, la nourriture, la présence du sacré, avec une attention particulière portée à saint François.

C'est toutefois au Château Sarriod de La Tour, à Saint-Pierre, que le parcours prend une dimension plus large, à travers le thème du Lien. Le château devient le lieu où le patrimoine se lit comme un réseau de relations entre familles, édifices, œuvres et territoires. L'histoire d'une famille issue d'une même origine, qui se divise au fil du temps en deux branches, les



Diálogos.© Archive MAV

Sarriod d'Introd et les Sarriod de La Tour, restitue concrètement cette trame dans un dialogue qui va au-delà des architectures. Les éléments sculptés provenant d'Introd et la *Déploration sur le Christ mort*, attribuée à Jean de Chetro, témoignent de liens profonds et évoquent un réseau d'échanges, de savoir-faire et de sensibilités artistiques qui traverse la Vallée d'Aoste au XV^e siècle.

À Introd, enfin, le parcours atteint le Retour, un mot qui prend ici une signification particulièrement concrète. Dans la Chapelle du Saint-Suaire et dans le parc du Château, les œuvres et les images retrouvent le lieu pour lequel elles avaient été conçues, de même que les témoignages liés à la présence de saint Jean-Paul II aux Combes, tandis que la crosse pastorale de Monseigneur Alberto Maria Careggio retrouve la terre dans laquelle elle a été sculptée. Dans le parc, un parcours photographique prolonge encore ce dialogue. Les images deviennent des traces à suivre, suggérant au visiteur d'autres lieux, œuvres et témoignages: châteaux, chapelles, églises, musées, collections et paysages.

Le parcours trouve, dans son aboutissement, un nouveau point de départ. Un retour qui signifie rendre les œuvres à la mémoire de leur territoire, mais aussi porter un nouveau regard sur le patrimoine et poursuivre le chemin pour retrouver, à travers la Vallée, les signes d'une histoire qui continue à vivre dans le présent.



/ PAR CHRISTEL TILLIER /

INFORMATIONS

MAV - Museo dell'Artigianato
Valdostano di tradizione
Lieu-dit Chez-Sapin 86
11020 Fénis (Aoste)
Tél. +39 0165 1835120
museo@artigiana.vda.it



Diálogos © Archive MAV



Diálogos © Archive MAV



Diálogos © Archive MAV



TROSSELLO
GIOIELLERIE DAL 1897

AOSTA
Via de Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR
Via Roma, 34
Tel. 0165 846733

L'ARTISANÀ

Un réseau toujours plus ancré dans le territoire



© Archive L'Artisanà

Ces derniers mois, L'Artisanà a continué à développer et à renforcer sa présence sur le territoire valdôtain, à travers de nouvelles occasions de rencontre, de collaboration et de promotion de l'artisanat local.

Le nouveau magasin de Courmayeur, inauguré en mars, a représenté une étape importante dans cette direction. Durant la saison estivale, cet espace a accueilli des démonstrations de savoir-faire artisanal, tout comme le corner Lo Tirabochon de La Thuile, devenant ainsi des lieux où découvrir de près les gestes, les techniques et la passion des artisans.

De nouvelles collaborations ont également vu le jour avec des acteurs du territoire, notamment avec Coldiretti à l'occasion de Lo Tsaven des Étoiles à Cervinia, avec un atelier consacré au travail et à la décoration du bois.

Dans cette perspective s'inscrit également le renouvellement d'une collaboration non seulement avec la Région, un partenariat solide et bien établi, mais aussi avec l'ADAVA, l'Association des hôteliers et des entreprises touristiques de la Vallée d'Aoste, ainsi qu'avec la Chambre valdôtaine, pour l'automne 2026. L'objectif est de créer de nouvelles synergies entre le secteur artisanal et celui de l'hébergement touristique.

À ce parcours s'ajoute le projet ArtigianImpresa. Grâce à la mise à disposition de conseils personnalisés et à l'organisation de rencontres de formation continue, il vise à soutenir la création et le développement des entreprises artisanales, en reconnaissant dans leur essor un élément fondamental pour l'avenir des territoires: maintenir les personnes, les compétences et les ac-

tivités en Vallée d'Aoste, renforcer la résilience des communautés locales et contribuer à rendre le territoire toujours plus vivant, attractif et capable de générer de nouvelles possibilités.

Ces expériences confirment une orientation précise: L'Artisanà est toujours plus proche des acteurs et des réalités qui font vivre la Vallée d'Aoste.



/ EN COLLABORATION AVEC
LE BUREAU DE COMMUNICATION DE L'ARTISANÀ /

INFORMATIONS

L'ARTISANÀ

Secteur Développement des Entreprises
artigianimpresa@lartisana.vda.it
www.lartisana.vda.it

L'automne du Grand-Paradis

Sur les traces du foliage

En automne, le territoire de l'Unité des Communes valdôtaines Grand-Paradis change de couleur et ralentit son rythme. C'est la saison où les forêts se parent de teintes dorées et rouges, où les vignobles prennent de nouvelles nuances et où les sentiers invitent à découvrir la nature et les paysages à un rythme plus paisible. Parmi les façons les plus authentiques de vivre le territoire à cette saison, le Chemin Balteo offre un itinéraire qui serpente entre forêts, vignobles, villages et témoignages historiques et artistiques. Parmi les étapes de fond de vallée qui permettent d'en apprécier toute la diversité figurent Aise-Introd, Introd-Villeneuve et Villeneuve-Aymavilles, auxquelles s'ajoute le tronçon qui traverse les communes de Saint-Pierre et de Sarre.

L'étape Aise-Introd, qui d'Aise monte vers Saint-Nicolas, traverse un paysage boisé où le feuillage offre une grande variété de teintes, ponctué de villages de montagne. De là, l'itinéraire rejoint les vignobles et les gorges de l'Enfer d'Arvier, avant de poursuivre vers le bourg médiéval de Leve-rogne, avec les vestiges de son hospice et les traces discrètes d'un ancien pont romain, puis vers les villages de Petit et Grand-Hauray, dominés par le château de Montmayeur. Le parcours atteint ensuite Les Combes et Introd, à travers un paysage alternant forêts, prairies et villages. L'étape s'achève à Introd, où le château et l'église de la Conversion de Saint-Paul apportent une nouvelle pierre à l'histoire du territoire.

L'étape Introd-Villeneuve, quant à elle, traverse une région où les couleurs de la forêt se réchauffent davantage. D'Introd vers Rhêmes-Saint-Georges, l'itinéraire s'enfonce dans un environnement plus retiré, au cœur des bois, avant de redescendre vers la vallée centrale, où le regard s'ouvre sur la Doire Baltée et les versants envi-



Arvier © Archive Région autonome Vallée d'Aoste

ronnants. À l'arrivée à Villeneuve, c'est Châtel-Argent, avec son donjon circulaire, sa chapelle et son enceinte fortifiée, qui domine le village depuis son éperon rocheux.

L'étape Villeneuve-Aymavilles, enfin, offre une découverte davantage tournée vers l'histoire et la culture. Depuis Villeneuve, le parcours rejoint Pont d'Aël, véritable joyau de l'ingénierie hydraulique romaine, qui enjambe le torrent Grand Eyvia par son imposante arche, avant de poursuivre vers Ozein et Aymavilles. Ici, le château d'Aymavilles, véritable protagoniste du paysage, se détache sur un décor de vignobles qui se parent, en automne, de nouvelles nuances.

Le Chemin Balteo atteint également Saint-Pierre et Sarre, aux portes d'Aoste, points de passage et d'accès privilégiés aux vallées du Parc national du Grand-Paradis. Cet itinéraire en boucle mêle nature, histoire et culture, traversant vignobles et vergers de pommiers et conduisant à la découverte des châteaux de Saint-Pierre, de Sarriod de La Tour et de Sarre, ainsi que du prieuré de Saint-Pierre. Le Château Royal de Sarre est notamment lié, à travers les témoignages consacrés aux chasses, à l'histoire de la maison de Savoie et à celle

des vallées latérales.

L'automne du Grand-Paradis ne se limite donc pas au fond de vallée: en prenant de l'altitude et en remontant vers les vallées latérales, on découvre un visage plus intime et silencieux de la montagne. Cogne, Valsavarenche, Rhêmes-Notre-Dame, Rhêmes-Saint-Georges et Valgrisenche invitent à vivre la haute montagne également en dehors de la saison estivale.

Un territoire aux multiples strates, où agriculture, infrastructures romaines et architectures médiévales racontent l'histoire d'une terre qui a su préserver son identité au fil du temps. Le fil conducteur de ces itinéraires est le feuillage qui, à l'automne, transforme le Grand-Paradis en une palette de jaunes, de rouges, de bronze, d'or, d'oranges et de bordeaux, offrant des paysages aux allures de tableaux et invitant à découvrir, à pas lents, des lieux où nature, histoire et culture s'entrelacent.



/ PAR CHRISTEL TILLIER /

INFORMATIONS

www.balteus.lovevda.it



La Salle, entre deux tours et mille sentiers

Châtelard et Écours: deux hameaux, deux tours médiévales, une seule invitation à ralentir le pas

Au pied du Mont-Blanc, là où la Vallée s'ouvre vers la haute vallée, la commune de La Salle préserve un patrimoine composé de vignobles en terrasses, de forêts de mélèzes et de villages qui semblent suspendus dans le temps. Parmi ses hameaux, Châtelard et Écours méritent une halte particulière: deux anciennes tours, témoins silencieux d'un Moyen Âge encore bien présent dans le paysage.

Châtelard et sa tour cylindrique

Dans le hameau de Château, sur un éperon rocheux qui domine le fond de la vallée, s'élève la tour de Châtelard, vestige d'un château que, selon la tradition rapportée par l'historien Jean-Baptiste De Tillier, l'évêque d'Aoste Rodolphe Grossi aurait fait construire dans la pre-

mière moitié du XIII^e siècle. Haute d'environ 18 mètres et d'un diamètre d'un peu plus de 5 mètres, la tour frappe par son profil élancé. Son plan circulaire, rare dans la vallée, rappelle les constructions fortifiées chères aux Savoie et précède de peu l'époque où les tours carrées allaient supplanter ce type de construction.

Autour de la tour subsistent les vestiges de l'enceinte et quel-

ques anciennes maisons fortes: la maison forte Pascal, la maison forte Aragon et la maison Gerbollier, petites sentinelles de pierre qui racontent la vie d'un bourg fortifié. Le site se trouve sur le parcours du Chemin Balteo et offre aux marcheurs une halte pleine de charme, avec une vue qui s'étend sur les vignobles héroïques du Vin Blanc de Morgex et de La Salle, parmi les plus hauts d'Europe.

Écours: la tour et la chapelle ornée de fresques

En montant vers les villages de la colline, on atteint Écours, où une imposante tour carrée du XIII^e siècle domine encore aujourd'hui une ferme en activité. Construite à la fin du XII^e siècle par la famille Lescours (ou de "Curiis", «Les Cours»), dont le hameau tire son

nom, la tour conserve des murs atteignant jusqu'à deux mètres d'épaisseur à la base, qui s'aminçissent à mesure que l'on monte vers le toit couvert de lauzes.

À côté, sur la petite place du village, la chapelle abrite un précieux cycle de fresques datant de 1513, représentant notamment la Visitation de la Vierge et un grand saint Christophe: un joyau d'art populaire alpin niché entre les maisons rurales serrées les unes contre les autres, à deux pas d'une fontaine d'un autre temps.

Nature, panoramas et activités de plein air

Au-delà de l'histoire, Châtelard et Écours sont surtout une invitation à prendre le temps de marcher. En été, les sentiers qui relient les hameaux serpentent entre prés, vergers de pommiers



La Salle, la tour de Châtelard
© Giuseppe Geppo Di Mauro



La Salle, Écours, la chapelle ornée de fresques © Giuseppe Geppo Di Mauro

et forêts, avec le Mont-Blanc et la Grande Rochère en toile de fond. Les amateurs de VTT y trouveront des itinéraires panoramiques, tandis que les promenades plus faciles sont idéales pour les familles. En hiver, le paysage se transforme: les raquettes permettent de rejoindre les alpages silencieux enveloppés de neige, et la proximité des domaines skiables de La Thuile et de Courmayeur fait de La Salle une base tranquille pour celles et ceux qui souhaitent associer ski et détente.

▲

/ PAR DENIS FALCONIERI /

INFORMATIONS

www.lasallemontblanc.com

Valpelline en hiver

Le temps lent de la montagne

Quand la neige recouvre les pâturages et que les crêtes des montagnes se détachent sur un ciel limpide, la Valpelline se transforme en un havre de silence. À Bionaz, Daniele Pieiller, responsable de l'Espace Alpe Rebelle et fondateur de l'association NaturaValp, reconnue par les Nations Unies comme un exemple de tourisme responsable dans les Alpes, accueille celles et ceux qui recherchent en montagne

quelque chose de plus qu'un simple séjour.

«Nous n'avons pas un paradis pour les bouquetins comme à Cogne, mais un petit paradis pour les hommes, un coin reculé où l'on peut encore vivre quelques jours de vraie tranquillité», raconte Pieiller, reprenant les mots par lesquels l'abbé Henry décrivait déjà sa vallée il y a un siècle. Une conception de l'accueil qui refuse la précipitation:

«On nous a appris à travailler tête baissée, mais moi, j'ai choisi de m'arrêter pour expliquer, pour raconter pourquoi on se sent bien ici.»

Marcher, respirer, ralentir

En hiver, la Valpelline offre de nombreuses façons de retrouver ce rythme. *«Les randonnées dans la neige et les sorties à raquettes restent la manière la plus simple de vivre notre vallée: il suffit d'avoir de bonnes jambes et l'envie de goûter au silence. Les forêts et les alpages composent alors un paysage qui semble suspendu dans le temps»,* explique Pieiller.

Pour celles et ceux qui recherchent davantage d'effort et d'altitude, il y a le ski de randonnée: peaux de phoque, lumière cristalline et panoramas qui, depuis les cols, s'ouvrent jusqu'aux sommets de la frontière suisse.

Mais c'est une autre expérience qui impressionne particulièrement ses hôtes: la randonnée avec des crampons le long des torrents gelés. *«C'est un environnement extraordinaire, presque surréaliste: l'eau qui semble suspendue dans sa course, les cascades transformées en colonnes de cristal. Il n'est pas nécessaire d'être alpiniste, il suffit d'avoir envie de regarder la montagne autrement»,* raconte-t-il.

Et puis, bien sûr, il y a la détente: des journées rythmées par le feu de cheminée, la cuisine de



montagne et le plaisir de ne rien faire qui, en Valpelline, devient une véritable richesse.

«Le vrai luxe, aujourd'hui, c'est le temps que l'on s'accorde à soi-même. Celui qui arrive ici comprend vite que ralentir n'est pas un renoncement, mais une manière de se réconcilier avec la nature et avec soi-même», conclut Pieiller.

Un modèle qui regarde au-delà des Alpes

Ce n'est pas un hasard si l'expérience de NaturaValp a été choisie par l'ONU comme exemple international de tourisme responsable en milieu montagnard. À une époque marquée par le surtourisme qui touche les grandes destinations alpines, la Valpelline démontre qu'il est possible de concevoir une autre forme d'accueil: à petite échelle, répartie sur le territoire et fondée sur la connaissance de celui-ci plutôt que sur sa surexploitation.

Un modèle qui, silencieux comme la neige qui recouvre la vallée chaque hiver, voit loin.



/ PAR DENIS FALCONIERI /



Le barrage de Bionaz © Archives Valpelline All Season



La Désarpa © Archive Valpelline All Season

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





AGRICENTER

si la neige arrive,
nous sommes prêts

La neige n'attend pas,
soyez prêts. Équipements
et accessoires pour le
dénivellement, conçus pour
faire face même aux hivers
les plus rigoureux.



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

L'instant sauvage

Coup d'envoi du 21^e concours photographique de la Fondation Grand Paradis

À l'occasion de la 29^e édition du Gran Paradiso Film Festival, troisième festival de cinéma animalier le plus ancien au monde, a été lancée la 21^e édition du concours photographique de la Fondation Grand Paradis, intitulée cette année «L'instant sauvage. La nature dans ses moments les plus rares et surprenants, lorsque l'ordinaire laisse place à l'émerveillement».

Ouvert à tous, le concours invite les passionnés de photographie à observer, saisir et raconter la beauté, la force, mais aussi la fragilité du monde naturel. Les photographies présentées devront avoir été prises sur le territoire du Parc national du Grand Paradis.

Le jury, composé du photo-

graphe professionnel Paolo Rey, du photographe naturaliste Giorgio Marcoaldi, du spécialiste de la gestion culturelle Alessandro Ottenga et de la directrice de la Fondation Grand Paradis, Luisa Vuillermoz, sélectionnera les meilleures œuvres en évaluant les photographies, leur titre et leur légende selon plusieurs critères: qualité photographique, créativité, efficacité de la communication et originalité de l'interprétation.

Les trois premiers lauréats seront récompensés et le gagnant recevra un prix de 500 euros. Les photographies sélectionnées seront également présentées dans le cadre d'une exposition photographique en ligne, intégrées aux

supports de communication du Gran Paradiso Film Festival et pourront être utilisées sur les sites internet gérés par la Fondation Grand Paradis.

La remise des prix aura lieu à l'occasion de la 30^e édition du Gran Paradiso Film Festival.

La participation est gratuite. Toutes les informations concernant les modalités de participation ainsi que le règlement complet sont disponibles sur les sites www.grand-paradis.it et www.gpff.it.

▲

/ PAR LE BUREAU DE COMMUNICATION
FONDATION GRAND PARADIS /



20^e concours photographique de la Fondation Grand Paradis
Wild – Habiter la Nature – 1^{er} prix, «Suspendus dans le silence»,
de Fabrizio Gottardi © Archives FGP



20^e concours photographique de la Fondation Grand Paradis
Wild – Habiter la Nature – 3^e prix, «La meute», de Stefano Ciocchetti
© Archives FGP

Parfum de Devétéya

Les 26 et 27 septembre à Cogne

Le rendez-vous tant attendu avec la traditionnelle «Devétéya» approche à grands pas et Cogne se prépare à accueillir l'un des événements folkloriques les plus emblématiques de l'année: un rite séculaire qui célèbre la descente des troupeaux vers la vallée après les trois mois d'été passés en altitude. Les 26 et 27 septembre, la charmante localité, nichée au cœur du Parc national du Grand-Paradis, entre sommets préservés et forêts de mélèzes, sera le cadre d'une fête qui conjugue passion, mémoire, savoir-faire et authenticité.

Le terme «devétéya», emprunté au patois, désigne le moment où les éleveurs conduisent leur bétail vers la vallée, quittant

les alpages d'été pour regagner leur demeure hivernale. Traditionnellement, cette transition est marquée par le 29 septembre, jour de la Saint-Michel-Archange. Aujourd'hui, le rendez-vous se déroule durant le week-end, afin de permettre à chacun de prendre part aux festivités. Entre les parfums de l'automne qui approche et le joyeux tintement des cloches, cette journée célèbre le travail des éleveurs et le lien profond entre l'homme et la nature, entre la communauté alpine valdôtaine et son monde agricole. Ce patrimoine culturel vivant est également mis à l'honneur par la présence d'artistes, de groupes folkloriques et de nombreuses spécialités gastronomiques régionales.

Samedi 26 septembre

La journée s'ouvre à 10h00 avec l'inauguration officielle et l'ouverture de la foire, accompagnée par la musique joyeuse du groupe local Lou Tintamaro de Cogne. Elle se poursuit avec le majestueux défilé des reines bovines, parées pour l'occasion. Chaque alpage défile avec ses éleveurs, réunissant toutes les générations et présentant les vaches les plus prestigieuses, les «reines». Il y a les reines du lait, ornées de blanc, et les reines des cornes, parées de rouge. L'après-midi sera placé sous le signe de la bonne humeur avec la course des



balles de foin, une compétition par équipes dont l'objectif est de pousser les balles rondes, dans une ambiance joyeuse qui réunit petits et grands.

La journée se termine par le traditionnel Souper de La Devétéya, organisé par la Pro Loco à la salle communale, suivi de la soirée dansante.

Dimanche 27 septembre

La journée débute à 10h00 par un moment de recueillement avec la messe chantée par la Maîtrise de Cogne, en l'église paroissiale de Saint-Ours, puis se poursuit avec le marché de produits gastronomiques et viticoles sur la place Chanoux. À 10h45, le défilé en musique des animaux des alpages, accompagné par les joyeuses notes du groupe d'enfants Lou Tintamaro Enfants, se terminera sur la place Chanoux par la traditionnelle bénédiction, suivie d'un concert-apéritif proposé par les Fisarmonicisti delle Valli Ossolane, invités de l'édition 2026.

Les symboles du défilé

La Reina di cornes: la reine du troupeau arbore le traditionnel bosquet rouge entre les cornes et ouvre généralement le défilé.

La Reina dou lacé: la vache la plus généreuse en production laitière est ornée du caractéristique bosquet blanc.

Les costumes traditionnels: les chants et les danses du groupe Lou Tintamaro de Cogne, avec leurs costumes et leurs tambours, ouvrent l'événement sur le parvis de l'église, accompagnent les troupeaux dans les rues du village et jusqu'au vaste espace du Pré de Saint-Ours.



La Devétéya de Cogne © Paolo Rey – Archive VisitCogne



La Devétéya de Cogne © Paolo Rey – Archive VisitCogne

Les saveurs de la montagne

Durant toute la manifestation, l'identité du territoire se retrouve également à table à travers l'initiative «Les Saveurs de l'Alpage». Les restaurants du village proposent des menus thématiques à base de produits locaux, fruits du travail des exploitations agricoles régionales: des recettes de la tradition alpine, classiques ou revisitées, accompagnées des vins réputés de la Vallée d'Aoste. Le samedi, ces produits d'excellence seront également proposés en version «street food».



/ PAR CLAUDINE BRUNOD /



INFORMATIONS

Consortium des Opérateurs
Touristiques de la Vallée de Cogne
Piazza E. Chanoux 11012 Cogne (AO)
Téléphone +39 0165 74835
info@cogneturismo.it
www.visitcogne.it/notizia/la-deveteya-de-cogne



La perche du tsan

Sports populaires, l'âme de la tradition

La Vallée d'Aoste conserve des jeux qui,
à travers le temps, continuent d'unir

Une aire de verdure, quelques équipements souvent fabriqués de manière artisanale et un groupe d'amis partageant les mêmes valeurs. En Vallée d'Aoste, les sports populaires conservent une identité forte et rassemblent un grand nombre de participants. Dans les villages, la tradition se transmet et de nombreux jeunes, pourtant potentiellement attirés par des disciplines plus connues, suivent les

traces de leurs parents, grands-parents, oncles et tantes.

Cinq sports réunis au sein d'une même association, la FENT, créée en 1974 précisément pour préserver, promouvoir et développer les jeux traditionnels présents sur le territoire de la Vallée d'Aoste. Il s'agit du *tsan*, du *fiolet* et de la *rebatta*, qui se pratiquent en plein air, ainsi que du palet et de la *morra*, qui se jouent à diffé-

rentes périodes de l'année.

Le *tsan* est peut-être le jeu le plus complexe. Sur le terrain, deux équipes s'affrontent, l'une en attaque et l'autre en défense. L'objectif du joueur qui se trouve à la perche est de faire tomber sur le terrain le plus grand nombre possible de petites balles en bois, les *tsan*, en marquant des «bonnes» qui, dans une phase ultérieure, doivent être transformées en

mètres grâce à la paletée. Le défenseur cherche, quant à lui, à intercepter le plus rapidement possible le *tsan*. Moins il y a de «bonnes» pour l'adversaire, moins celui-ci a de possibilités de gagner des mètres et, potentiellement, le match. Deux phases pour chaque équipe, des parties qui durent des heures. Des rencontres parfois si longues et équilibrées qu'elles doivent être interrompues à la tombée de la nuit.

Plus intuitifs, le *fiolet* et la *rebatta* sont des sports similaires dans leur principe, mais différents par leurs règles et leur équipement. Le premier nécessite une pierre lisse et arrondie, la *pira*, une petite balle, le *fiolet*, et un bâton, l'*eima*, muni de la *maciocca* pour permettre une frappe plus efficace. Le jeu se pratique d'une seule main: on saisit le flanc du *fiolet* pour le faire rebondir en l'air, puis on le frappe afin de l'envoyer le plus loin possible. Dans la *rebatta*, on utilise les deux mains pour actionner la *massetta* et frapper une balle de 30 millimètres de diamètre, posée sur la *fioletta*, un instrument en bois en forme de pipe d'environ 20 centimètres de long qui sert de levier. Là aussi, l'objectif est de projeter la



Les championnats régionaux de Brissogne, à l'occasion du Bâton d'Or, grand classique de fiolet.

balle dans les airs avant de l'envoyer le plus loin possible.

Le *palet* est l'un des jeux les plus anciens au monde et constitue une variante montagnarde de la pétanque. Il se pratique en lançant un disque plat en fer vers une cible: un petit cochonnet en fer ou deux piquets en bois, les *boume*. Le terrain est divisé en deux aires de jeu

séparées par une zone neutre.

Et puis il y a la *morra*, qui se distingue des autres sports et se joue autour d'une table, avec des mains qui se croisent sans cesse. On la pratique en Vallée d'Aoste, tout comme en Sardaigne ou dans le Trentin: le nom change, mais pas la tradition. Elle repose sur la rapidité, l'intuition et la capacité à anticiper. Deux joueurs montrent simultanément le poing ou un certain nombre de doigts, tout en annonçant un chiffre compris entre 2 et 10. Le point revient à celui qui a annoncé la somme correspondant au nombre de doigts montrés.

Cinq sports particuliers qui continuent pourtant de passionner de très nombreux amateurs. On joue souvent par passion et par tradition, mais lorsque des titres par équipes ou des titres individuels sont en jeu, les choses deviennent sérieuses. Il existe bel et bien un palmarès riche et prestigieux, et chacun se fait un plaisir de le faire vivre.

▲

/ PAR ANDREA CHIERICATO /



Henri Martinet, jeune prometteur de la rebatta.

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

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



Écrins de biodiversité

Les zones humides du Parc naturel du Mont Avic

Les zones humides comptent parmi les milieux les plus caractéristiques du Parc naturel du Mont Avic et, dans le même temps, parmi les plus rares de la Vallée d'Aoste. Elles se sont formées au fil de milliers d'années, lorsque le retrait des glaciers a laissé dans le paysage des dépressions qui se sont remplies d'eau, donnant naissance à des tourbières, de petits étangs et des zones marécageuses.

Ces habitats abritent une biodiversité exceptionnelle, avec de nombreuses espèces rares et protégées. Parmi elles figurent la *Drosera rotundifolia*, une minus-

cule plante carnivore qui capture de petits insectes grâce à ses feuilles couvertes de gouttelettes collantes, le *Sparganium angustifolium*, une plante aquatique typique des eaux limpides de montagne, ainsi que la renoncule aquatique (*Ranunculus aquatilis*) et le trèfle d'eau (*Menyanthes trifoliata*).

La grande diversité des zones humides du parc leur confère une valeur naturaliste remarquable et offre des conditions particulièrement favorables à différents groupes d'animaux liés aux milieux aquatiques. La présence de

coléoptères hydradéphages est notamment très intéressante: ce groupe d'insectes y présente une telle richesse que les zones humides du Parc comptent parmi les plus remarquables de l'ensemble de l'arc alpin italien. À ce précieux patrimoine de biodiversité s'ajoutent les odonates, communément appelés libellules, que l'on peut facilement observer en vol au-dessus des plans d'eau et parmi la végétation.

Les vertébrés comptent eux aussi des espèces étroitement liées à ces milieux. Dans certains lacs et certaines tourbières du Parc vit la musaraigne aquatique (*Neomys fodiens*), une espèce écologiquement menacée et particulièrement difficile à observer, tandis que la grenouille rousse (*Rana temporaria*) se reproduit dans la plupart des zones humides de l'aire protégée.

Cette extraordinaire richesse biologique fait des tourbières et des autres zones humides du Parc des milieux d'une grande valeur, mais aussi extrêmement fragiles. Leur protection passe donc par une gestion attentive et concrète du territoire. Dans certaines zones, les gardes du Parc ont ainsi installé des clôtures afin de protéger les habitats les plus sensibles et de permettre à la végétation et aux espèces qui y vivent de se développer sans être perturbées.



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



«Connaître pour accueillir»

Les jeunes hôteliers valdôtains à la découverte des excellences du territoire



© Archive Adava

Mieux connaître la Vallée d'Aoste, favoriser les échanges entre générations et transformer ces expériences en une capacité d'accueil toujours plus authentique et qualifiée. Tels sont les objectifs de «Connaître pour accueillir», le parcours itinérant promu par les Jeunes Hôteliers Valdôtains de l'ADAVA pour accompagner les jeunes entrepreneurs de l'hôtellerie à la découverte des réalités culturelles, économiques et hôtelières les plus représentatives de la région.

L'initiative propose une série de journées dans différentes localités valdôtaines, chacune consa-

crée à un thème spécifique et construite autour de visites, de témoignages d'entrepreneurs, de moments de formation et d'occasions d'échanges entre collègues. Le projet repose sur trois axes: connaître le territoire, les entreprises et les personnes qui le font vivre; partager expériences et compétences entre générations; accueillir les hôtes avec davantage de conscience.

«Avec "Connaître pour accueillir" – explique le président des Jeunes Hôteliers Valdôtains, Pietro Imbimbo Roulet – nous voulons créer un parcours concret de crois-

sance et d'échanges entre collègues, en mettant au centre la connaissance du territoire, des entreprises et des personnes qui le font vivre chaque jour. Nous croyons que c'est uniquement par le partage et le dialogue entre générations qu'il est possible de construire un accueil toujours plus conscient, authentique et compétitif.» Le projet a été développé par le nouveau comité directeur JHV, composé du président Pietro Imbimbo Roulet, de la vice-présidente Jennyfer Lale Murix et des conseillers Marta Bisazza, Samuela Charriere, Leonardo Brunero et Alessio Cugnetto.

Le parcours a débuté le 28 avril à Aoste avec une journée consacrée à l'«Identité». Après la visite de l'exposition Ad Atto de Chicco Margaroli et Andrea Carlotto, le chef Paolo Griffa a accompagné les participants à la découverte du Caffè Nazionale. L'après-midi, à l'OMAMA Social Hotel, l'hôtelier Alessandro Cavaliere a présenté un modèle innovant d'hospitalité et approfondi, en sa qualité de représentant italien au sein de l'Executive Committee de HOTREC, le rôle de la représentation européenne dans le secteur.

La deuxième étape s'est déroulée le 19 mai à Cogne, consacrée à l'«Histoire». La visite des mines de Costa del Pino a permis de découvrir une page importante de l'his-

toire de la localité. La journée s'est poursuivie au Bellevue Hotel & Spa, où le déjeuner et la visite ont favorisé l'échange entre jeunes hôteliers et collègues expérimentés.

Le 7 juillet, à Courmayeur, le thème de l'«Ouverture» a été abordé avec une visite exclusive du Tunnel du Mont-Blanc, comprenant la salle de contrôle et le poste de sécurité incendie. La journée s'est poursuivie à l'Auberge de la Maison, où Alessandra Garin a partagé l'histoire de l'établissement et son expérience de la transmission de l'entreprise entre générations. Un atelier de céramique a conclu la rencontre.

Après la pause estivale, le parcours reprendra le 22 septembre à Champoluc avec le thème «Resource», consacré à l'eau: visite d'une installation hydroélectrique de CVA et de l'Hostellerie de Masco gnaz. Le 6 octobre, en Basse Vallée, sera abordé le «Savoir-faire» avec les visites d'Alpenzu, Alpiflora et Silou Retreat.

«Le projet – souligne le président de l'ADAVA, Luigi Fosson – renforce le sentiment d'appartenance et contribue à la croissance du système touristique régional. L'Association continuera à soutenir le groupe des jeunes, véritable terrain de formation pour les futurs dirigeants de l'ADAVA.» «Connaître pour accueillir» est un parcours de croissance qui permet aux jeunes hôteliers de construire un patrimoine partagé de connaissances et de relations, afin de raconter la Vallée d'Aoste avec compétence, passion et authenticité.



/ 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



© Archive Adava



Le groupe devant l'église Saint-Laurent, en visite à l'exposition Ad Atto

65^e Fête de la Châtaigne de Fénis

Du 9 au 11 octobre sur l'aire de Tzanté de Bouva

L'automne apporte à Fénis ses couleurs et ses parfums les plus caractéristiques: celui des feuilles tombées, du bois qui brûle et, incontournable, des châtaignes grillées fraîchement préparées. Du 9 au 11 octobre, le village s'apprête à accueillir la 65^e Fête de la Châtaigne, l'un des rendez-vous les plus ancrés et les plus suivis de l'automne valdôtain. La châtaigne sera une nouvelle fois la grande protagoniste de la manifestation, autour de laquelle s'articuleront trois jours placés sous le signe de la convivialité, de la musique et de la fête.

Le programme

Le programme débutera le vendredi 9 octobre à 22h30 avec la discothèque mobile PUMP IT. Le samedi 10, à 21h30, une soirée dansante sera proposée par l'orchestre «I Ragazzi del Villaggio», avec entrée libre. À minuit, place également à l'élection de Miss et Mister Riccio.

Comme le veut la tradition, l'aire de Tzanté de Bouva deviendra le point de rendez-vous de la fête, dans une atmosphère conviviale capable de réunir petits et

grands. Le dimanche, dès le début de l'après-midi, la cuisson et la vente de châtaignes grillées seront au cœur de la manifestation, accompagnées de l'animation musicale de la Société Philharmonique de Fénis. À 15h00, l'après-midi dansant se poursuivra avec l'orchestre «Mike e i Simpatici», également avec entrée libre.

Au-delà de son aspect gastronomique, la fête représente pour Fénis un moment d'identité partagée, capable de réunir différentes générations et de faire vivre la mémoire collective du village. Cette année encore, l'événement



repose sur l'engagement de nombreux bénévoles qui, aux côtés de l'administration communale, œuvrent pour assurer la continuité d'une tradition qui continue à attirer aussi bien les habitants que les visiteurs.

Tradition et divertissement

La châtaigne s'affirme ainsi non seulement comme un aliment issu de la tradition paysanne, mais aussi comme un véritable symbole de partage, capable de raconter, par sa simplicité, l'identité de tout un village. La Fête de la Châtaigne devient ainsi l'occasion de se retrouver, de partager des moments de convivialité et de redécouvrir un rendez-vous qui, arrivé à sa 65e édition, continue à se renouveler sans perdre son lien avec ses racines.

Vivre la fête de la châtaigne, c'est aller au-delà de la simple dégustation des châtaignes grillées: c'est se laisser emporter par une atmosphère de fête authentique, où familles, jeunes et aînés partagent le même espace et le même esprit. C'est une manière de découvrir un territoire qui se raconte à travers ses saveurs, son accueil et les gestes simples de ses habitants, dans un événement qui fait de la mémoire et du partage ses valeurs fondamentales.



/ PAR LA RÉDACTION DE RV /

INFORMATIONS

Pro Loco Fénis
fenis.proloco@gmail.com

 Proloco Fénis

 proloco_fenis



© Archive Proloco Fénis



© Archive Proloco Fénis



© Archive Proloco Fénis

Marché au Fort

Les 10 et 11 octobre à Bard,
l'automne sent bon la montagne



Le bourg médiéval situé au pied de la forteresse se transforme en un marché à ciel ouvert dédié aux produits agroalimentaires d'excellence de la Vallée d'Aoste. À Bard, au pied de l'imposante forteresse qui domine la Vallée, l'automne revient se raconter à travers les saveurs de la montagne. Les 10 et 11 octobre, le bourg médiéval accueillera de nouveau le Marché au Fort, le plus important marché-exposition consacré aux produits gastronomiques et viticoles typiques de la Vallée d'Aoste.

Durant tout le week-end, les ruelles du village se transformeront en un marché à ciel ouvert animé, à la rencontre des producteurs, des visiteurs et des traditions, attirant désormais chaque année plus de dix mille personnes. Un voyage à travers les parfums, les couleurs et les saveurs, qui permet de découvrir, au cœur de l'histoire du bourg, le meilleur de la biodiversité valdôtaine.

Quoi et quand?

De 9h30 à 18h30, les stands de 75 producteurs locaux seront ouverts au public pour accompagner les visiteurs dans un véritable parcours gastronomique d'altitude. Un itinéraire à travers les productions qui racontent le mieux le ter-

ritoire: de la Fontina AOP aux tommes savoureuses, des charcuteries affinées aux miels, en passant par les confitures et les conserves artisanales.

On y trouvera des miels de rhododendron et de châtaignier, des préparations à base de fruits des bois locaux et des pains savoureux, parmi lesquels le traditionnel pain noir de seigle. Les plantes officinales, les productions fruitières et maraîchères de montagne, les bières locales et les vins valdôtains compléteront ce panorama. Pour les passionnés, ce sera également l'occasion de découvrir la fameuse «viticulture héroïque» de la Vallée d'Aoste, à travers la dégustation des vins réputés Valle d'Aosta – Vallée d'Aoste AOC produits localement.

Avec qui?

Mais le Marché au Fort ne sera pas qu'un simple marché-exposition. Le programme du week-end proposera en effet aux familles une expérience immersive dans l'univers des productions valdôtaines, avec des dégustations guidées pour découvrir leurs différentes nuances et leurs produits d'excellence, y compris les spécialités les plus originales et confidentielles de la région.

Une place sera également réservée aux plus petits, avec des ateliers thématiques conçus pour initier les enfants à la culture de la terre et de ses produits par le jeu et les activités manuelles. Pour rendre l'ambiance du bourg encore plus vivante, des animations itinérantes proposeront des moments festifs et musicaux dans les rues du village.

Au-delà du marché...

Le Marché au Fort peut également devenir le point de départ d'un week-end entier à la découverte du territoire. Après avoir parcouru les stands et goûté aux produits locaux, il est possible de poursuivre la visite en montant au Fort de Bard grâce aux ascenseurs panoramiques gratuits. La forteresse du XIX^e siècle, qui domine les gorges depuis les hauteurs, abrite en effet des musées de renommée internationale et des expositions d'art, complétant ainsi une journée où les saveurs de la montagne rencontrent l'histoire et la culture.



/ PAR ARABELLA PEZZA /



Marché au Fort © Archive Région autonome Vallée d'Aoste



Marché au Fort © Archive Région autonome Vallée d'Aoste

Lo Pan Ner

Les 17 et 18 octobre, le pain rallume les villages de montagne



© Tommaso Pession - Archive BREL

Le troisième week-end d'octobre, la Vallée d'Aoste retrouve l'un de ses rites les plus anciens: les villages rouvrent leurs fours communautaires pour Lo Pan Ner, la fête qui transforme une miche de seigle en mémoire, en identité et en convivialité.

Il y a un moment, dans les villages de montagne, où l'automne semble avoir un parfum bien précis: celui du bois qui brûle et du pain qui cuit lentement. C'est ce parfum qui se répandra de nouveau dans toute la Vallée d'Aoste les 17 et 18 octobre, à l'occasion de la onzième édition de Lo Pan Ner – I Pani delle Alpi, rendez-vous transfrontalier consacré au pain noir et à la culture qui l'accompagne depuis des siècles.

Ce qui rend cette manifestation particulière, ce n'est pas seulement ce qui arrive sur les tables, mais aussi tout ce qui se passe avant. Dans les villages participants, les anciens fours communautaires sont rallumés, ces lieux qui représentaient autrefois un point de référence pour des communautés entières. Cette année, une cinquantaine de communes participeront à la manifestation et plus de soixante fours reprendront vie à cette occasion.

L'histoire du pan ner est en effet indissociable de celle de la vie quotidienne en montagne. Plus résistant aux conditions climatiques et adapté aux cultures, même sur des terrains difficiles, le seigle a longtemps représenté une ressource essentielle pour les familles valdôtaines. Le pain était préparé en

grandes quantités et généralement cuit une fois par an, au début de la saison froide, afin d'être ensuite conservé et consommé pendant les mois d'hiver.

Il ne s'agissait donc pas seulement de se nourrir. La préparation du pain demandait organisation, temps et collaboration: le four appartenait à la communauté et son utilisation devenait un véritable moment de rencontre. Autour de ces fours se mêlaient travail et vie sociale, tandis que les miches à peine sorties du four constituaient une précieuse réserve pour la saison la plus longue et la plus difficile.

Aujourd'hui, les conditions de vie ont changé, mais le geste est resté. Lo Pan Ner le fait revivre dans sa dimension la plus authentique, à travers des démonstrations, des cuissons traditionnelles, des dégustations et diverses initiatives organisées dans les différents territoires. La vedette reste le pain élaboré principalement à partir de farine de seigle, parfois agrémenté, selon les traditions locales, de châtaignes, de graines, de fruits secs ou d'épices.

Et c'est justement cette diversité qui fait de la manifestation un véritable voyage à travers la Val-



© Tommaso Pession - Archive BREL

lée d'Aoste et au-delà. Il n'existe en effet pas une seule manière de raconter le pan ner: chaque four conserve son histoire, chaque village ses gestes et ses traditions, chaque communauté ajoute à la recette sa propre mémoire.

Lo Pan Ner devient ainsi bien plus qu'une fête gastronomique. C'est un rendez-vous qui fait dialoguer passé et présent et permet

de redécouvrir, à travers un aliment simple, la valeur du partage et des savoirs transmis de génération en génération. Pendant un week-end, les fours redeviennent des lieux vivants, les places s'animent et la préparation du pain redevient un moment collectif.

▲

/ PAR ARABELLA PEZZA /



© Tommaso Pession - Archive BREL

INFORMATIONS

Pour connaître en temps réel le programme détaillé de la fête, découvrir la carte des fours et les différents rendez-vous culturels, consultez le site officiel www.lopanner.com, la page [Lo Pan Ner - I Pani delle Alpi](#) ou le profil [@patoisvda](#)

Pour plus d'informations sur les programmes des fours de chaque commune valdôtaine participant à l'initiative, consultez également la page consacrée aux fours valdôtains.



© Archive Cofruits

L'automne de Cofruits

La pomme de la Vallée d'Aoste au-delà de sa récolte

Comme chaque année, avec l'arrivée de l'automne vient le temps de la récolte et les vergers valdôtains retrouvent le devant de la scène. C'est le moment où les pommes, mûries sur les coteaux ensoleillés de la région, sont récoltées puis livrées à la coopérative Cofruits, née en Vallée d'Aoste et qui compte aujourd'hui plusieurs points de vente répartis sur le territoire. Mais le parcours du fruit ne s'arrête pas forcément là : toutes les pommes livrées par les sociétaires ne sont pas destinées à la vente en tant que produit frais. Une part importante de la production connaît en effet une seconde vie grâce à la transformation, donnant naissance à une gamme de produits qui permet de valoriser la pomme sous différentes formes, tout en préser-

vant son lien avec le territoire.

Jus, purées, confitures, pommes séchées, vinaigre et même distillats constituent autant de façons de valoriser la matière première et le travail des producteurs, en transformant le fruit en nouvelles spécialités locales. Parmi les produits les plus représentatifs figurent les jus de pomme, obtenus par pressage des fruits, sans ajout de conservateurs, de colorants ni d'édulcorants. Leur douceur est exclusivement celle, naturelle, des pommes cultivées dans les vergers valdôtains, généralement situés entre 600 et 900 mètres d'altitude, où le climat sec et ventilé favorise leur culture. La pomme se marie également à d'autres fruits, notamment aux petits fruits et aux fruits rouges comme la myrtille, la fraise

et la framboise, pour donner naissance à des associations fraîches et originales.

Le séchage représente lui aussi une transformation simple, capable de mettre en valeur les qualités du fruit. Les pommes sont lavées, épluchées et évidées, puis coupées en tranches et séchées à basse température. L'eau s'évapore lentement et la chair se transforme en fines rondelles croquantes, naturellement sucrées et parfumées, sans ajout de sucre ni d'arômes.

La gamme se complète avec des purées et des confitures, tandis que la même matière première donne également naissance à du vinaigre et à des distillats : autant de déclinaisons d'un même fruit qui témoignent d'une filière tournée vers la valorisation de la production

locale.

C'est justement sur le renforcement de cette filière que Cofruits mise pour l'avenir. La coopérative connaît actuellement une phase de croissance et s'oriente vers une maîtrise toujours plus directe des différentes étapes de production. Le projet le plus important verra le jour en 2027, avec un investissement majeur destiné à la création d'une ligne interne dédiée à la production des jus.

Un projet qui permettra de renforcer encore davantage, au sein de la coopérative, le parcours qui mène de la matière première au produit fini, tout en consolidant le lien entre les sociétaires, la production et le territoire. La récolte des pommes n'est donc que le début d'un parcours au cours duquel le fruit continue à vivre et se décline sous de nouvelles formes, tout en conservant, à chaque étape de sa



Construction de la Coopérative © Archives Cofruits

transformation, l'identité et les saveurs de la production valdôtaine.



/ PUBLIREPORTAGE /

INFORMATIONS

Société coopérative Cofruits
Lieu-dit Cognein, 6
11010 Saint-Pierre (Aoste)
www.cofruits.it
info@cofruits.it
Tél. +39 0165 903282

Nouvelle
récolte
pommes
2026

De nos mains aux vôtres

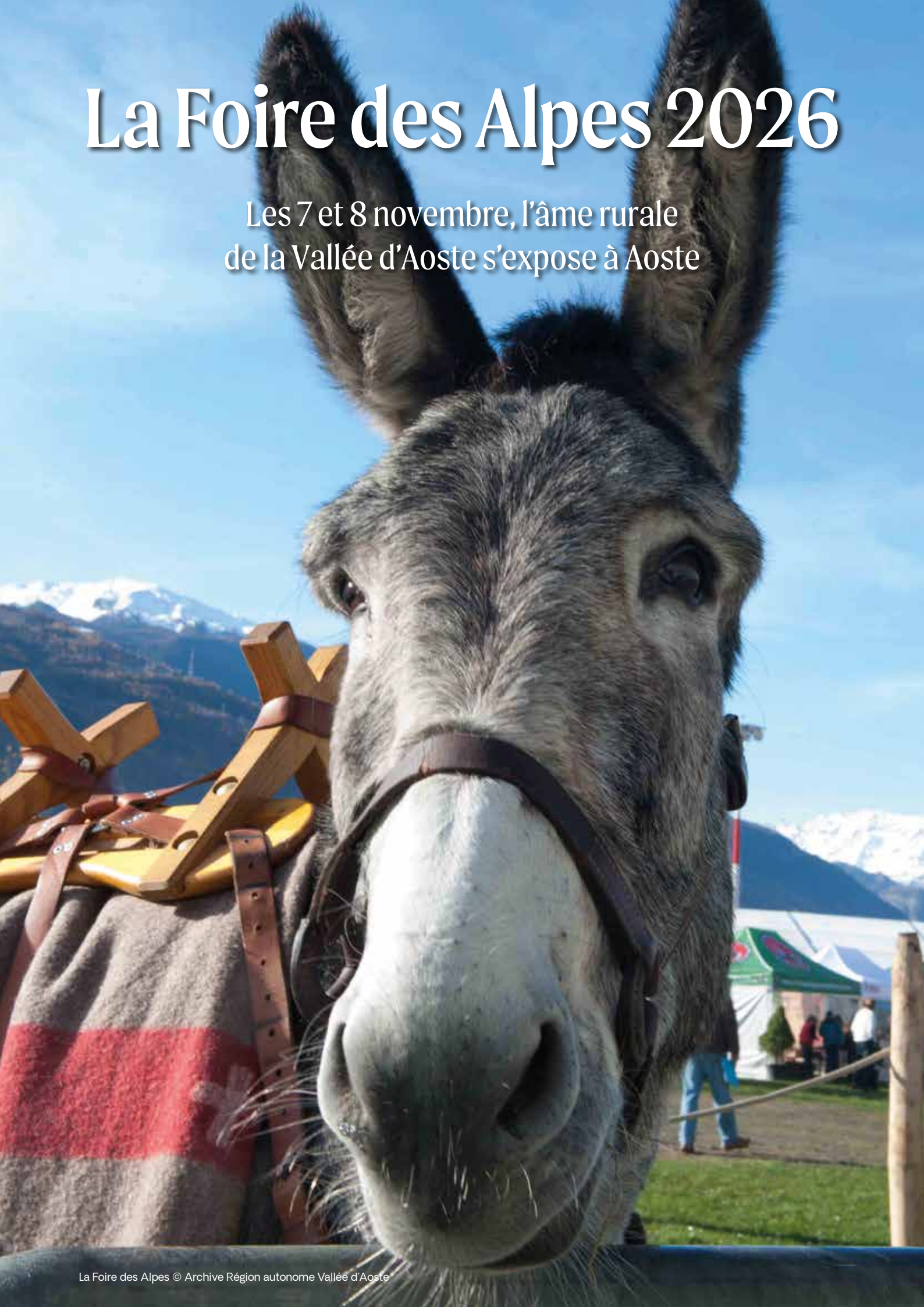
Nous cultivons des pommes en Vallée d'Aoste depuis 1964. Nous sommes une coopérative de plus de 80 producteurs qui, avec passion et un travail constant, cultivent des pommes uniques, au goût authentique à l'image de nos montagnes.

COFRUITS
MELE DELLA VALLE D'AOSTA

Saint-Pierre Loc. Cognein 6 | Villeneuve Loc. Trépoint 92
Pré-Saint-Didier Route Mont-Blanc 4 | Quart Rue Teppe 28/a
info@cofruits.it | Tél.: 0165 903282 |   | www.cofruits.it

La Foire des Alpes 2026

Les 7 et 8 novembre, l'âme rurale
de la Vallée d'Aoste s'expose à Aoste



L'Arena Croix-Noire accueille un week-end placé sous le signe des animaux, des produits du terroir, des traditions et des activités pour petits et grands.

L'automne en Vallée d'Aoste s'apprête à se clore sous le signe de la tradition rurale. Samedi 7 et dimanche 8 novembre, l'Arena Croix-Noire d'Aoste accueille la «Foire des Alpes 2026», un rendez-vous qui met à l'honneur le patrimoine agricole et zootechnique de la région.

La manifestation, organisée dans le cadre du calendrier autumnal des initiatives consacrées à l'élevage valdôtain, représente une occasion de découvrir de plus près un univers fait d'animaux, d'éleveurs, de productions locales et de traditions ancestrales. Contrairement aux grandes manifestations consacrées aux bovins, la Foire des Alpes s'intéresse surtout aux autres races présentes dans les élevages et les exploitations rurales de la Vallée: chèvres,



La Foire des Alpes © Archive Région autonome Vallée d'Aoste



La Foire des Alpes © Archive Région autonome Vallée d'Aoste



CONIGLI

Gigante Pezzato
Standard italiano
delle razze cunicole:
Categoria razze
pesanti.
Peso:
da Kg. 5/6
e oltre.

Gigante di Fiandra
Standard italiano
delle razze cunicole:
Categoria razze
pesanti.
Peso:
da Kg. 5,5/8
e oltre.

moutons, chevaux, ânes et autres animaux de ferme, comme les alpagas, les mulets, les poules et les lapins.

Un voyage dans le monde agricole de montagne

C'est précisément cette diversité qui fait de la manifestation une véritable immersion dans le monde agricole de montagne. À côté des animaux, un marché de produits agroalimentaires organisé par la Coldiretti Vallée d'Aoste permettra au public de découvrir les productions du territoire. Une exposition de cloches et de sonnailles sera également proposée, des objets profondément liés à la culture de l'élevage alpin et à la vie des animaux dans les pâturages.

La Foire des Alpes sera aussi une manifestation pensée pour les familles. Durant les deux journées, des activités et des ateliers destinés aux enfants sont prévus, avec l'objectif de rapprocher les plus jeunes de la réalité rurale et de leur permettre de découvrir les animaux, les métiers, les productions et les traditions qui font partie de l'identité valdôtaine.

Une vitrine sur la Vallée la plus authentique

Ce lien entre les générations trouvera également sa place dans le concours «Animaux et pâturages créatifs», destiné aux élèves des écoles enfantines, primaires et secondaires du premier degré de la région. Les travaux ré-

alisés par les élèves seront exposés pendant la Foire des Alpes et soumis également au vote du public, faisant de la manifestation un véritable point de rencontre entre le monde scolaire et celui de l'agriculture.

Pendant un week-end, l'Arena Croix-Noire deviendra une vitrine sur la Vallée la plus authentique et rurale, celle des éleveurs, des pâturages et des productions de montagne. Une réalité qui continue de représenter une part importante de l'identité du territoire et que la Foire des Alpes invite à découvrir non seulement à travers les animaux exposés, mais aussi à travers les saveurs, les gestes et les traditions qui accompagnent aujourd'hui encore la vie quotidienne de la communauté rurale valdôtaine.



DES TRADITIONS À VIVRE,
DES ANIMAUX À DÉCOUVRIR.

7-8 novembre
2026

Arènes
de la Croix-Noire
Saint-Christophe
(AOSTA)



Foire

ARÈNES DE LA CROIX-NOIRE

des

VALLÉE D'AOSTE

Alpes



- › Animaux de la ferme et élevages de montagne
- › Marché agroalimentaire
- › Exposition de cloches et de sonnailles
- › Ateliers et activités pour les enfants
- › Démonstrations d'artisanat
- › Salon régional ovin et caprin
- › Finale régionale du Concours régional des Batailles des chèvres



Marché au Fort

**Deux journées
consacrées aux
excellences de
l'oenogastronomie
de qualité
de la Vallée d'Aoste**

BARD • Vallée d'Aoste
10 et 11 octobre 2026
9h30 | 18h30

COUPON PRODUITS

de **10 €** aux visiteurs
qui ont effectué un
achat d'une valeur
de 70 €, jusqu'à
l'épuisement des stocks

ART ET CULTURE

Découvrez le Bourg
médiéval, les
expositions et
les musées du Fort
de Bard

ET ENCORE...

Dégustations guidées
de produits locaux
Animations pour les
enfants



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE

