

67 adresses pour découvrir les Saveurs du Valais.

- Hotel Restaurant Landhaus Münster**
Situé à Münster, dans un magnifique chalet en bois, le Landhaus propose à ses convives une cuisine régionale et authentique. Le chérola fait maison, la viande de bœuf rassée ou le rôti de bœuf haché font partie des spécialités de l'établissement.
landhaus-goms.ch
027 923 22 73
- Hotel Restaurant Croix d'Or & Poste**
Truites fraîches ou glaces faites maison, cet hôtel-restaurant historique datant de 1620 propose une carte régionale et invite au calme et à la convivialité en plein cœur de la vallée de Conches.
hotel-postmuenster.ch
027 974 15 15
- Hotel Tenne**
Situé dans la vallée idyllique de Conches, ce restaurant rénové avec 13 points de vue au Gault&Millau, propose une cuisine raffinée à déguster en toute convivialité.
tenne.ch
027 973 45 82
- Hotel des Alpes**
Cet hôtel-restaurant vous accueille dans une ambiance chaleureuse et Feng Shui. Laissez-vous séduire par les spécialités de la vallée telles que la fondue au fromage bûche et moucharde et le grand choix de bières telles que l'Aletsch Bier brassée sur place.
des-alpes.ch
027 971 15 06
- Hotel Flatschhorn**
L'hôtel abrite un salon traditionnel et une salle à manger à la vue imprenable. La cuisine de génération en génération, les recettes de viande séchée à l'air libre et la fondue au fromage font du Flatschhorn un lieu incontournable.
hotel-flatschhorn.ch
027 979 11 38
- Restaurant Moosalp**
A Moosalp, ce restaurant au charme traditionnel et à la terrasse ensoleillée compte 14 points au Gault&Millau. Il revisite les produits du terroir dans une cuisine méditerranéenne créative entre sushis des Alpes aux filets de perche, raclette au feu de bois ou filet de bœuf d'Albin.
moosalp.ch
027 952 14 95
- Lifestyle & Spa Hotel Grächerhof**
Reconnaisable à son imposante tour de pierre, le restaurant offre une atmosphère traditionnelle des plus conviviales dans laquelle savourer des spécialités et vins valaisans. Parmi les spécialités: plats froids directement en salle.
gracherhof.ch
027 956 25 15
- Potato Fine Food Restaurant Zermatt**
Proposant des produits locaux qui proviennent d'un rayon de 50 kilomètres, le restaurant situé au cœur de Zermatt met la pomme de terre à l'honneur. Il propose une cuisine raffinée et renouvelle sa carte très régulièrement.
potatozermatt.com
027 960 51 50

- Berghaus Toni**
Ce chalet traditionnel transformé en hôtel-restaurant se trouve à proximité des pistes et des plus belles randonnées de l'Aletsch Arena. Sa cuisine de qualité et ses fondues ne vous laisseront pas indifférent.
berghaus-toni.com
027 927 16 56
- Restaurant Edelweiss**
Une cuisine moderne et saisonnière à base d'ingrédients locaux à déguster à l'intérieur ou sur la magnifique terrasse panoramique de ce restaurant situé au cœur de Riederalp.
edelweiss-riederalp.ch
027 927 37 37
- Pension Albrun**
Au cœur de la nature verdoyante du Binnal, le restaurant distingué de 15 points au Gault&Millau déploie ses charmes dans un authentique chalet en bois et sublime les produits régionaux.
albrun.ch
027 971 45 82
- Restaurant Channa**
Idéalement situé au centre de Brig, ce restaurant familial allie spécialités valaisannes et cuisine italienne. À déguster dans le charme méditerranéen de la cour intérieure en été.
channa-bridg.ch
027 923 65 56
- Chez Vrony**
Ce restaurant, situé dans un chalet en bois et vieilles pierres, au style alpin-chalet, propose une magnifique terrasse avec vue sur le Cervin et met en valeur les produits de la ferme, comme les fromages, les viandes séchées ou le bûche de fromage.
chezvrony.ch
027 967 25 52
- Restaurant Schmitta**
Ce charmant restaurant vous invite à découvrir multiples variations des filets de perche de Rarogne dans un véritable havre de paix, sur sa terrasse ombragée par une tonnelle fleurie.
schmitta-vevey.ch
027 954 22 33
- Hotel Edelweiss**
À Blatten dans le Lättsenthal, ce restaurant villageois accueille ses convives sur sa terrasse panoramique. Faisant la part belle aux produits locaux, il propose un menu du Lättsenthal et de nombreuses spécialités de la région.
hotedelweiss.ch
027 959 13 63
- Hotel-Restaurant Flaschen**
Cet établissement familial est un lieu de tranquillité dans un cadre de verdure. Filets de perche de Rarogne, viandes sur ardoise, glaces et desserts faits maison, la carte est le reflet d'une cuisine authentique concoctée avec amour.
restaurant-flaschen.ch
027 470 17 55

- Chandolin Boutique Hotel - Le Restaurant**
Le restaurant du Chandolin Boutique Hotel allie authenticité, design et cuisine bistrornique raffinée. Son chef conçoit des plats qui subliment des produits de qualité, locaux et de saison.
chandolinboutiquehotel.ch
027 564 44 44
- Atelier Gourmand Didier de Courten**
Au cœur de la ville de Sierre, l'établissement possède une belle terrasse ombragée. Tenu par le chef renommé, Didier de Courten, le restaurant a obtenu 17 points au Gault&Millau et propose des menus gastronomiques qui varient au fil des saisons et font la part belle aux produits locaux.
hotel-terminus.ch
027 455 13 51
- Château de Villa Sierre**
Le château, splendide bâtisse et véritable temple de la raclette, sublime les saveurs du patrimoine valaisan dans ses salles historiques. Son oenothèque compte plus de 650 crus.
chateaudevilla.ch
027 455 18 96
- Restaurant Le Mayen**
Crans-Montana
Le meilleur du Valais est à l'honneur dans ce restaurant traditionnel mêlant harmonieusement le bois et la pierre pour une atmosphère toute en convivialité en plein cœur de Crans-Montana.
mayen.ch
027 481 29 85
- Hôtel-Restaurant de la Poste & Boîte à Fromage**
Anzère
Une cuisine généreuse autour de plats typiques et authentiques. Au cœur de la Boîte à Fromage et sa large sélection de produits d'alpage et de laiterie du Valais. Petit plus: le parc à marmottes.
restaurantlapostech.ch
027 398 27 41
- Les Premiers Pas**
Anzère
Au cœur de la zone piétonne d'Anzère, ce restaurant aux allures de mazot valaisan propose une carte variée: spécialités valaisannes, pizzas et fondues à la viande servies avec des sauces artisanales maison.
lespremierspas.ch
027 398 29 20
- Le Refuge**
Évolène
Viande de bœuf Fleur d'Hérens, fromage des Haudères ou agneau d'Évolène sont les saveurs de la région mises à l'honneur dans ce grand chalet et sa salle à manger en ardoise.
lereduge.ch
027 283 19 42
- Beccs-de-Bosson**
Avec ses géraniums chatoyants qui font la réputation du village, ce grand chalet familial propose des mets au fromage et salaisons de la vallée.
beccs-debosson.ch
027 475 19 79

- Chandolin Boutique Hotel - Le Restaurant**
Le restaurant du Chandolin Boutique Hotel allie authenticité, design et cuisine bistrornique raffinée. Son chef conçoit des plats qui subliment des produits de qualité, locaux et de saison.
chandolinboutiquehotel.ch
027 564 44 44
- Atelier Gourmand Didier de Courten**
Au cœur de la ville de Sierre, l'établissement possède une belle terrasse ombragée. Tenu par le chef renommé, Didier de Courten, le restaurant a obtenu 17 points au Gault&Millau et propose des menus gastronomiques qui varient au fil des saisons et font la part belle aux produits locaux.
hotel-terminus.ch
027 455 13 51
- Château de Villa Sierre**
Le château, splendide bâtisse et véritable temple de la raclette, sublime les saveurs du patrimoine valaisan dans ses salles historiques. Son oenothèque compte plus de 650 crus.
chateaudevilla.ch
027 455 18 96
- Restaurant Le Mayen**
Crans-Montana
Le meilleur du Valais est à l'honneur dans ce restaurant traditionnel mêlant harmonieusement le bois et la pierre pour une atmosphère toute en convivialité en plein cœur de Crans-Montana.
mayen.ch
027 481 29 85
- Hôtel-Restaurant de la Poste & Boîte à Fromage**
Anzère
Une cuisine généreuse autour de plats typiques et authentiques. Au cœur de la Boîte à Fromage et sa large sélection de produits d'alpage et de laiterie du Valais. Petit plus: le parc à marmottes.
restaurantlapostech.ch
027 398 27 41
- Les Premiers Pas**
Anzère
Au cœur de la zone piétonne d'Anzère, ce restaurant aux allures de mazot valaisan propose une carte variée: spécialités valaisannes, pizzas et fondues à la viande servies avec des sauces artisanales maison.
lespremierspas.ch
027 398 29 20
- Le Refuge**
Évolène
Viande de bœuf Fleur d'Hérens, fromage des Haudères ou agneau d'Évolène sont les saveurs de la région mises à l'honneur dans ce grand chalet et sa salle à manger en ardoise.
lereduge.ch
027 283 19 42
- Beccs-de-Bosson**
Avec ses géraniums chatoyants qui font la réputation du village, ce grand chalet familial propose des mets au fromage et salaisons de la vallée.
beccs-debosson.ch
027 475 19 79

- Wirtshaus Godswärgjstubu**
Albinen
Dans cette bâtisse historique de 1636 en plein cœur d'Albinen, on s'attable comme chez grand-maman. Cette authentique maison paysanne vous promet un voyage dans le temps, au plus près des racines valaisannes.
godswaergjstubuch.ch
027 473 21 66
- Restaurant Buljes**
Leukerbad
Cet écrin de nature se rejoint à pied et offre en récompense une vue panoramique sur la Gemmi. En cuisine, sandre des Alpes de la Souste et viande de bœuf labellisée Fleur d'Hérens sont à l'honneur.
buljes.com
027 470 38 14
- Bodenstübli**
Situé au bout d'un joli chemin qui longe une ancienne voie romaine, le restaurant offre une carte raffinée qui met en valeur les viandes, mets au fromage et autres produits valaisans.
bodenstuebli.ch
027 470 14 84
- Restaurant Tea-Room Mathieu**
Susten
Cet établissement familial actif depuis trois générations accueille ses clients sur sa belle terrasse. Ici, les pépins de raisin sont travaillés sous toutes les formes, avec huile et farine maison.
backerei-mathieu.ch
079 567 54 00 / 027 473 13 59
- Hotel Arkamun**
Salgesch
Dans le village de Salgesch, le restaurant Höllenwein de l'hôtel Arkamun propose une cuisine traditionnelle à partir de produits locaux, un menu à base des produits du parc naturel Pfyn-Finges et des spécialités de poisson et de viande de son fumoir.
hotelarkamun.ch
027 451 21 00
- Au Manoir d'Anniviers**
Vissoie
Ce grand chalet fleuri au cœur du val d'Anniviers est une étape gourmande traditionnelle. Tenu par le chef renommé, fondus anniversaires, truites fraîches et autres spécialités.
aumanoir.ch
027 475 12 20
- La Gougria**
Saint-Jean
Situé au bout d'un joli chemin qui longe une ancienne voie romaine, le restaurant offre une carte raffinée qui met en valeur les viandes, mets au fromage et autres produits valaisans.
la-gougria.ch
027 475 13 03
- Bodenstübli**
Situé au bout d'un joli chemin qui longe une ancienne voie romaine, le restaurant offre une carte raffinée qui met en valeur les viandes, mets au fromage et autres produits valaisans.
bodenstuebli.ch
027 470 14 84
- Restaurant Tea-Room Mathieu**
Susten
Cet établissement familial actif depuis trois générations accueille ses clients sur sa belle terrasse. Ici, les pépins de raisin sont travaillés sous toutes les formes, avec huile et farine maison.
backerei-mathieu.ch
079 567 54 00 / 027 473 13 59

Situation.

Pays d'origine du Rhône, le Valais se situe au sud-ouest de la Suisse, à une centaine de kilomètres de Genève et de Berne. Environ 1 heure de route le sépare d'Aoste (Italie), de Chamonix et d'Evian (France) et 2 heures de Turin et de Milan (Italie).



Contact.

Association des « Saveurs du Valais »
c/o Valais/Valis Promotion
Rue Pré-Fleuri 6
1951 Sion (Valais / Suisse)
+41 (0)27 327 35 90
saveurs-du-valais@valais.ch
valais.ch/restaurants-saveursduvalais

- Wirtshaus Godswärgjstubu**
Albinen
Dans cette bâtisse historique de 1636 en plein cœur d'Albinen, on s'attable comme chez grand-maman. Cette authentique maison paysanne vous promet un voyage dans le temps, au plus près des racines valaisannes.
godswaergjstubuch.ch
027 473 21 66
- Restaurant Buljes**
Leukerbad
Cet écrin de nature se rejoint à pied et offre en récompense une vue panoramique sur la Gemmi. En cuisine, sandre des Alpes de la Souste et viande de bœuf labellisée Fleur d'Hérens sont à l'honneur.
buljes.com
027 470 38 14
- Bodenstübli**
Situé au bout d'un joli chemin qui longe une ancienne voie romaine, le restaurant offre une carte raffinée qui met en valeur les viandes, mets au fromage et autres produits valaisans.
bodenstuebli.ch
027 470 14 84
- Restaurant Tea-Room Mathieu**
Susten
Cet établissement familial actif depuis trois générations accueille ses clients sur sa belle terrasse. Ici, les pépins de raisin sont travaillés sous toutes les formes, avec huile et farine maison.
backerei-mathieu.ch
079 567 54 00 / 027 473 13 59
- Chandolin Boutique Hotel - Le Restaurant**
Le restaurant du Chandolin Boutique Hotel allie authenticité, design et cuisine bistrornique raffinée. Son chef conçoit des plats qui subliment des produits de qualité, locaux et de saison.
chandolinboutiquehotel.ch
027 564 44 44
- Atelier Gourmand Didier de Courten**
Au cœur de la ville de Sierre, l'établissement possède une belle terrasse ombragée. Tenu par le chef renommé, Didier de Courten, le restaurant a obtenu 17 points au Gault&Millau et propose des menus gastronomiques qui varient au fil des saisons et font la part belle aux produits locaux.
hotel-terminus.ch
027 455 13 51
- Château de Villa Sierre**
Le château, splendide bâtisse et véritable temple de la raclette, sublime les saveurs du patrimoine valaisan dans ses salles historiques. Son oenothèque compte plus de 650 crus.
chateaudevilla.ch
027 455 18 96
- Restaurant Le Mayen**
Crans-Montana
Le meilleur du Valais est à l'honneur dans ce restaurant traditionnel mêlant harmonieusement le bois et la pierre pour une atmosphère toute en convivialité en plein cœur de Crans-Montana.
mayen.ch
027 481 29 85

- La Paix & La Grange**
Erde
Dans ces raccards hénéradus du 18e siècle métamorphosés en carnotzet valaisan et restaurant de charme se savoure la fondue au fromage servie dans un caquelon de pain.
lapaix-lagrangec.ch
027 346 03 03
- Restaurant du Sapin Blanc**
Nendaz
Ardent défenseur de l'authentique, le chef perpétue la tradition avec une cuisine généreuse et de saison: langue de bœuf d'Hérens sauce aux câpres, fondue 100% valaisanne.
cafesapinblanc.ch
027 565 02 33
- Au Vieux Valais**
Sion
Dans ce restaurant typiquement valaisan du cœur de la vieille ville de Sion, on célèbre les arômes suaves et fondants de la raclette avec 3 fromages en dégustation.
vieuxvalais.ch
027 322 72 72
- Refuge du Lac de Derborence**
Derborence
Lové dans la sublime vallée protégée de Derborence, le restaurant offre une parfaite halte gourmande aux férus de randonnée désireux de déguster des plats du terroir à toute heure.
refugederborence.ch
027 346 14 28
- La Maison des Résistants**
Saint-Dierre-de-Clages
Dans le vignoble de Chamson, la Maison des Résistants, tenue par un agriculteur innovant, propose une cuisine originale à base de produits locaux. Une des spécialités de la maison: la Gratinée Chamossarde. Petit plus: découverte de la magie du mutage, une vraie innovation œnologique valaisanne.
lamaisondesresistants.ch
027 306 64 38

- Café des Vergers**
Leytron
Située au cœur de Leytron, cette petite villa villageoise avec brasserie décline la cuisine du terroir valaisan sous différentes formes: fondues, viande en cassolette, tartiflette.
027 306 30 62
- Le carnotzet des Bains de Saillon**
Saillon
Au sein du parc thermal des Bains de Saillon, ce restaurant au décor typique de chalet possède une grande terrasse ensoleillée. Spécialités valaisannes au cœur du village valaisan sous différentes formes: fondues, viande en cassolette, tartiflette.
bainsdesaillon.ch
027 602 40 10
- Relais de la Sarvaz**
Saillon
Située sur le magnifique Chemin du Vignoble, cette ancienne auberge de campagne se présente comme un petit coin de paradis au milieu des vergers valaisans et adapte sa carte à chaque saison.
relaisdesarvaz.ch
027 744 13 89
- Le Chavalard**
Fully
À Fully, le Chavalard travaille avec des producteurs locaux pour mettre en valeur produits de saison et du terroir. La chef fait partie de l'alliance des Chefs Slow Food et propose par exemple le Poëlon des Boson à la viande d'Hérens, des hamburgers d'Hérens ou de la soupe au pain.
lechavalard.ch
027 306 43 00
- Relais des Chasseurs**
Chiboz (Fully)
Niché à 1350m sur les hauteurs de Fully, ce restaurant géré en famille vous propose une cuisine du terroir valaisan et créativité, la cuisine proposée se veut locale et du terroir: viande du pays, fromage de l'alpage, salaisons et terrines faites maison.
aubergelatozouz.com
027 306 20 50
- Restaurant La Promenade**
Ornavasso
Avec sa terrasse panoramique plein sud, ce chalet de montagne situé au sommet d'Ornavasso vous accueille dans une ambiance moderne et décontractée. La part belle est faite aux fromages au lait cru des alpages locaux.
chemickych.ch
027 306 32 04
- Ô Fondue Caquelon**
Riddes
Spécialisé dans les plats à base de fromage, le restaurant situé à Riddes propose de déguster fondues ou raclettes en versions traditionnelles ou insolites avec des ingrédients de saison. Petits plus: l'épicerie et la boutique attenante, et les ateliers et événements à thème.
ofonduecaquelon.ch
027 306 42 42
- Auberge du Mont-Gelé**
Isérables
Cette auberge, construite en 1943 et rénovée en 2020, est nichée au cœur des 4 Vallées. Sa carte se compose de mets valaisans, concetés avec soin, qui font la part belle aux produits du terroir.
montgele.ch
027 306 26 88

- Auberge La Troumaz**
La Troumaz
Le restaurant vous accueille dans un cadre authentique à la vue imprenable. Dégustez un plat à l'honneur et la créativité, la cuisine proposée se veut locale et du terroir: viande du pays, fromage de l'alpage, salaisons et terrines faites maison.
aubergelatozouz.com
027 306 20 50
- L'Escal**
Le Châble
Situé sur la route menant à Verbier, le restaurant L'Escal propose une halte gourmande de choix: hamburger d'Hérens, cordon bleu au Raclette de Bagnes, filets de perche de Rarogne.
restaurantescal.ch
027 776 27 07
- Restaurant La Croix-de-Cœur**
Verbier - Le Toumaz
Étape gourmande pour les skieurs et randonneurs entre Verbier et La Troumaz, le restaurant propose une carte généreuse: tartare au bœuf, burger valaisan, risottis, fondues et croûtes au fromage.
croix-de-coeur.ch
027 775 25 36
- La Marmotte**
Verbier
Avec sa situation privilégiée sur les hauteurs du domaine skiable de Savoie-Lévy, cet authentique chalet d'alpage offre un cadre idyllique et met à l'honneur fromage et saveurs montagnardes.
lamarmotte-verbier.com
027 771 68 34
- Raclett'House**
Leysin
Ancienne cantine du téléseige de Bruson où résonne la bonne humeur du patron, ce restaurant d'inspiration alpine propose la raclette et des fondues au fromage (12 sortes, fondue Gault&Millau).
raclettchouse.ch
024 477 14 70
- Espaces Terroir Laiterie d'Orsières**
Orsières
Au cœur de la laiterie d'Orsières, c'est le lieu idéal pour déguster raclettes, fondues ou planchettes du terroir dans une ambiance moderne et décontractée. Petit plus: le point de vente de produits locaux situé à côté et la possibilité de visiter la fromagerie.
laiterie-orseries.ch
027 783 29 56
- Hôtel du Crêt**
Riddes
Cette charmante auberge est une étape gourmande de choix: potence d'Hérens flambée, soupe au pain de seigle, fondue au fromage d'Entremont sont quelques-unes des spécialités proposées.
hotel-du-cret.ch
027 787 11 43
- Bivouac Napoléon**
Bourg-Saint-Pierre
Le Bivouac Napoléon perpétue la tradition d'accueil de la région en toute convivialité. Avec sa cuisine soignée, le restaurant met à l'honneur les viandes du pays et produits de la région.
bivouac-ns.ch
027 787 11 62

Plus d'infos sur: valais.ch/restaurants-saveursduvalais



Source: Office fédéral de topographie et canton du Valais. © Reproduction interdite sans autorisation des ayants droits.

- Symboles**
- Raclette du Valais AOP
 - Asperges en saison
 - Brisolée en saison
 - Chasse en saison



RESTAURANTS
SAVEURS DU VALAIS.
LES ADRESSES
INCONTOURNABLES.



Vins du Valais.

Petite Arvine, Johannisberg, Païen/Heida, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah, Amigne, Ermitage, les vins valaisans sont des vins avec du tempérament et de la profondeur. Avec 55 cépages AOC cultivés sur près de 5000 hectares, le Valais est un paradis viticole offrant une impressionnante variété de cépages indigènes ou historiques. Cette diversité des vins du Valais permet d'innombrables accords gourmands. Classiques ou originaux, ces derniers présentent de multiples possibilités qui, toutes, méritent d'être essayées !

Bon à savoir

- Le Valais est le plus grand canton viticole de Suisse, il représente 1/3 du vignoble du pays
- 400 caves produisent du vin en Valais
- 3000 km de murs en pierre sèche supportent les vignes en terrasse
- Le vignoble de Visperterminen situé à 1100 m d'altitude est l'un des plus hauts d'Europe

valais.ch/vin

Safran de Mund AOP.

Une superbe couleur, des arômes subtils très recherchés, le safran est une épice rare et précieuse, cultivée à Mund. Un savoir-faire centenaire que ce petit village a merveilleusement su conserver, pour le plaisir des palais les plus fins.

Bon à savoir

- La culture du safran à Mund remonte au 14^e siècle
- Le safran est également appelé or rouge en raison de la difficulté à le produire et donc de sa haute valeur. Il faut 180 fleurs pour faire 1 g de safran
- Le safran provient du pistil d'une fleur, le *Crocus sativus* L, dont la récolte s'effectue en octobre et novembre
- À Mund sont produits 1 à 2 kgs de safran par an sur près d'un hectare et demi
- Le safran sublime de nombreux plats salés et sucrés tout en leur apportant une belle couleur jaune. On le retrouve dans plusieurs recettes de crèmes brûlées, sauces, risottos, veloutés, pains

valais.ch/safran

Raclette du Valais AOP.

Onctueux, savoureux et source de convivialité, le Raclette du Valais AOP est un fromage de montagne à base de lait cru entier de vache. Ses saveurs uniques aux notes végétales des régions alpines se dégustent toute l'année. Appréciez le raclette à la main, en rebibes ou bien évidemment fondu et raclé. Il se prête aussi merveilleusement bien à une utilisation au four, notamment intégré à des gratins ou pour les croûtes au fromage.

Bon à savoir

- Les premières traces de fromage en Valais remontent au 4^e siècle avant J.C. A l'époque romaine, il était utilisé comme monnaie d'échange
- En 1574, la pratique du fromage fondu était déjà connue en Valais
- Le Raclette du Valais AOP est un fromage sans lactose, sans gluten et riche en protéines
- La flore alpine dont les vaches se nourrissent se retrouve dans les saveurs du raclette. Ainsi, selon le lieu de pâturage des animaux, le goût du fromage diffère
- 79 laiteries et alpages en Valais produisent du Raclette du Valais AOP
- Le label AOP garantit la production de lait, l'affinage et la fabrication du fromage en Valais, dans une laiterie ou sur un alpage

valais.ch/raclette

Viandes séchées du Valais IGP.

L'ensoleillement abondant, le climat sec et le vent de la vallée du Rhône ont inspiré les bergers qui, depuis le 14^e siècle, salent et séchent la viande. Un savoir-faire ancestral qui donne le goût subtil et caractéristique de la Viande séchée du Valais IGP, mais aussi du Lard sec du Valais IGP et du Jambon cru du Valais IGP. Si elles peuvent être intégrées à de nombreuses recettes, ces viandes séchées sont aussi des éléments indispensables de l'assiette valaisanne.

Bon à savoir

- La viande séchée du Valais se compose de viande de bœuf. Le lard sec et le jambon cru proviennent de viande de porc
- Les viandes séchées du Valais ne sont pas fumées, uniquement séchées
- Les pièces sont enduites d'un mélange de sel, d'herbes et d'épices, qui est propre à chaque producteur
- C'est pendant le processus de séchage que les arômes se développent
- Il faut entre 4 à 16 semaines pour élaborer des viandes séchées
- La label IGP garantit l'élaboration des produits en Valais

valais.ch/viandes-sechees

Eaux-de-vie du Valais AOP.

Le Valais est par excellence le terroir de la poire Williams et de l'abricot Luizet. Sublimés par la vapeur au travers d'alambics en cuivre, ces fruits donnent un alcool de couleur transparente, à la fois fruité et délicat : l'eau-de-vie. Dégustez-la à la fin d'un bon repas, en dessert dans un sorbet valaisan arrosé, ou dans un cocktail rafraîchissant. L'eau-de-vie s'intègre aussi très bien dans des gâteaux ou des sauces.

Bon à savoir

- L'abricotine AOP est composée d'au minimum 90% d'abricots Luizet
- Seule la variété Williams est utilisée pour l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP
- Il faut 12 kgs de poires ou d'abricots pour produire 1 litre d'eau-de-vie
- L'abricotine a un goût prononcé d'abricot avec une petite pointe d'amande
- L'Eau-de-vie de poire du Valais a un goût intense de poire Williams
- La température de service recommandée se situe entre 8 et 12 °C
- Le label AOP garantit que la production des fruits, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille s'effectuent exclusivement dans le canton du Valais

valais.ch/eau-de-vie



Pain de seigle valaisan AOP.

Tout en rondeur, avec sa croûte brun-gris craquelée, ses saveurs acidulées et aromatiques, le pain de seigle est inimitable. Issu d'un savoir-faire artisanal, il est produit à base de farine composée à 90% de seigle du Valais, critère obligatoire pour bénéficier de son appellation AOP. Le Pain de seigle valaisan AOP est l'allié indispensable de l'assiette valaisanne et ses spécialités de viandes et de fromages. Il se déguste aussi sucré accompagné d'onctueuses confitures aux fruits valaisans.

Bon à savoir

- La présence attestée du pain de seigle en Valais remonte à 1209
- Le seigle est la seule céréale à pouvoir s'adapter aux conditions climatiques extrêmes ainsi qu'aux altitudes élevées
- Le pain de seigle est un pain complet pauvre en gluten. Il est riche en fibres, rassasié de manière durable et ne contient que peu de matière grasse et de sucre
- Le Pain de seigle valaisan AOP présente aujourd'hui le même aspect qu'il y a 100 ans
- 42 boulangeries fabriquent du Pain de seigle valaisan AOP

valais.ch/paindesseigle

Produits AOP-IGP.

L'AOP et l'IGP sont deux signes de qualité officiels réservés aux produits typiques ancrés dans une région qui leur donne un caractère spécifique et une saveur inimitable. Ils garantissent l'authenticité des produits élaborés selon des savoir-faire traditionnels.

Les 8 produits AOP-IGP

- Abricotine AOP
- Eau-de-vie de poire du Valais AOP
- Safran de Mund AOP
- Viande séchée du Valais IGP
- Jambon cru du Valais IGP
- Lard sec du Valais IGP
- Pain de seigle valaisan AOP
- Raclette du Valais AOP

aop-igp.ch



VALAIS/WALLIS PROMOTION
Rue Pré-Fleuri 6
Case postale 607 | CH-1951 Sion
+41 (0)27 327 35 90
info@valais.ch | valais.ch



2022/23
valais.ch

GRAVÉ DANS MON CŒUR.



Poire Williams.

Soleil généreux, plaine fertile, montagnes puissantes : la poire Williams a trouvé en Valais le terroir et le climat idéal pour développer son légendaire parfum. Succombez à son goût inimitable et laissez-vous inspirer par ce fruit d'exception. Salée, sucrée ou encore glacée : la poire Williams du Valais conjugue le plaisir à l'infini.

Bon à savoir

- Si la légende quant à son origine et son apparition diffère, la culture de la poire Williams en Valais remonterait au 19^e siècle
- La poire Williams est un fruit pauvre en calories, riche en vitamines, en anti-oxydants et en sels minéraux
- Elle se cultive de mi-juillet à mars de Sierre à Martigny et peut se conserver jusqu'à deux mois au réfrigérateur
- 25% de la production de poire Williams est distillé pour en faire de l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP

valais.ch/poire-williams



Abricot du Valais.

Fruit emblématique du Valais, l'abricot est issu des vergers gorgés de soleil. Une belle coloration rouge orangé, une peau veloutée, une chair tendre au goût sucré et acidulé... il est un des plaisirs gourmands de la saison estivale.

Bon à savoir

- L'abricot trouve ses origines en Chine et est probablement arrivé en Valais avec les Romains
- 96% de la production suisse d'abricots est récoltée dans les vergers valaisans
- Plus de 70 variétés d'abricots sont cultivées en Valais
- Le fruit se récolte entre fin juin et mi-septembre entre Sierre et Vernayaz
- Grâce aux antioxydants qu'ils contiennent, les abricots favorisent un joli teint et sont d'importants fournisseurs de vitamines et de minéraux
- Les abricots mûrs sont reconnaissables à leur chair qui cède légèrement sous une petite pression. Il est préférable de les conserver à température ambiante après l'achat afin de préserver leur arôme

valais.ch/abricots



Asperges.

Elles arrivent avec le printemps et font le bonheur des gourmets : il s'agit des asperges du Valais. Ce légume d'une grande finesse a trouvé dans les terres sablonneuses de la plaine du Rhône, un sol idéal à son développement.

Bon à savoir

- 15% de la production suisse d'asperges vient du Valais
- La récolte des asperges débute en avril et se poursuit jusqu'à la mi-juin, dans un périmètre qui s'étend du Valais central au Chablais valaisan
- Les asperges blanches, vertes et violettes forment en réalité une seule et même variété. Leur couleur et leur saveur singulière sont déterminées par leur taux d'exposition à la lumière, résultant de modes de culture distincts – à l'air libre pour les asperges vertes, sous terre pour les asperges blanches et partiellement hors de leur butte de terre pour les asperges violettes
- Les asperges du Valais sont délicieuses en gratin, associées à un risotto ou tout simplement cuites et accompagnées de jambon cru et d'une mayonnaise. A déguster avec un verre de Johannisberg

valais.ch/asperges



Produits certifiés marque Valais.

La marque Valais est un label de qualité qui garantit au consommateur d'acheter et de consommer des produits locaux de qualité. Chaque produit labellisé doit répondre à un cahier des charges spécifique et passer des contrôles de certification. Les producteurs quant à eux s'engagent à respecter les valeurs de la marque et les principes du développement durable. Au sein de la gamme certifiée, on trouve les emblématiques produits AOP du Valais, ainsi que du vin, des produits carnés, des fruits et légumes, des bières, des œufs, des filets de perche et bien d'autres encore.

Les promesses du label marque Valais

- Circuits courts
- Provenance valaisanne des produits ou des matières premières
- Qualité supérieure des produits
- Responsabilité des producteurs
- Contrôles indépendants



Un engagement fort vers une agriculture durable et responsable.

valais.ch/marque



Charte d'engagement Saveurs du Valais.

Le label «Saveurs du Valais» est attribué aux restaurateurs qui mettent en valeur les produits et mets régionaux, pour le bonheur des amoureux de goûts francs et vrais. Ils répondent à certains critères :

- Utiliser les produits labellisés AOP, IGP et marque Valais
- Proposer une planchette du terroir à toute heure de la journée
- Proposer au moins 3 mets chauds et 2 desserts à base de produits valaisans
- Servir les fruits, légumes, fromages et autres produits frais du Valais en saison de production
- Avoir à la carte au minimum 8 spécialités de vin valaisan, dont 2 servies au verre
- Privilégier l'abricotine AOP et l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP



valais.ch/restaurants-saveursduvalais