

Tendance

## **Le «slow» passe à la vitesse supérieure**

**L'offre agritouristique Slow Food Travel prend de l'ampleur en Valais. Les producteurs ouvrent leurs portes, les clients en redemandent. Quant aux hôteliers, ils jouent un rôle primordial dans ces nouvelles expériences liées au terroir.**

Créer des forfaits touristiques autour des produits du terroir, en impliquant les producteurs, les hébergeurs et les restaurateurs d'une région; telle est la démarche de Slow Food Travel. Après une phase pilote réussie dans le Grand Entremont en 2019, le concept a séduit ailleurs en Valais. En deux ans, une douzaine de forfaits ont vu le jour: des expériences d'une à plusieurs journées, autour de la nature et des plaisirs de la table. Découverte des alpages, cueillette de plantes sauvages, fabrication de fromages, dégustation dans une brasserie artisanale, trail gourmand, etc.

### **Six destinations dans le coup**

En plus du Grand Entremont, les régions de Fully, des Dents du Midi et du val d'Hérens font déjà partie de l'offre Slow Food Travel. Celles de Sierre et de Conches viennent de débiter le processus. Dans chaque destination, le coordinateur Jean-Marc Imhof invite tous les acteurs touristiques à une séance d'information, puis anime des groupes de réflexion sur des collaborations possibles. «L'hôtelier y joue souvent un rôle de lien. Comme il a l'habitude de conseiller ses clients, il a une bonne connaissance de leurs besoins et une bonne vision des possibilités d'activités», relève-t-il. Toutes les catégories d'hôtel sont bienvenues, car Slow Food Travel recherche des forfaits agritouristiques très variés, en plaine comme en montagne et pour toutes les bourses.

### **Le petit déj' régional**

L'hôtelier est un excellent ambassadeur du terroir. Pas seulement pour le repas du soir, mais aussi lors du petit-déjeuner. C'est pourquoi Slow Food l'encourage à monter un buffet représentatif des spécialités de la destination, selon une charte bien précise. En mai dernier, une dizaine d'hébergeurs de la Région Dents du Midi ont ainsi lancé leur petit déjeuner régional, en partenariat avec une coopérative de producteurs. Un engagement qui leur permet d'associer leur enseigne à la philosophie Slow Food.

***Découvrez les forfaits Slow Food Travel sur [www.slowfood-travel.ch](http://www.slowfood-travel.ch).***

### **«Notre buffet du terroir ne coûte pas plus cher!»**

«Avant de me lancer, j'étais persuadé qu'un petit-déjeuner composé de produits du terroir serait hors de prix. J'avais tort. Le coût n'est pas plus élevé, pour une satisfaction dix fois plus grande! On ne réalise pas à quel point le packaging est cher. Par exemple, je paie les mini-fromages industriels 24 francs le kilo, alors que j'ai un fromage d'alpage pour 20 francs. Confitures, brioches et pâtes à tartiner sont faites dans ma cuisine. Nos hôtes sont enchantés de manger artisanal et local. Leur voyage débute ainsi dès le matin. Et puis, j'adore faire la tournée des producteurs, déguster et choisir ce que je vais mettre au buffet, avec de belles histoires à raconter. J'encourage mes collègues à faire le pas, cette démarche est enrichissante à tous points de vue.»

**Jean-Michel Romon, Hôtel L'Etable des Crosets, Val d'Illiez**

**Envie de rejoindre le comité Slow Food Travel de votre région?**

Vous pourrez y développer des expériences touristiques avec des partenaires locaux et trouver les ressources nécessaires pour lancer un petit-déjeuner régional. N'hésitez pas à contacter le responsable du projet: [jean-marc.imhof@slowfood.ch](mailto:jean-marc.imhof@slowfood.ch)

**Prochaine destination: Conches!**

Hôteliers de la vallée de Conches, souhaitez-vous faire partie de l'offre Slow Food Travel ou valoriser votre offre à travers un petit-déjeuner régional? N'hésitez pas à contacter le responsable du projet: [jean-marc.imhof@slowfood.ch](mailto:jean-marc.imhof@slowfood.ch)