



TN

LEVER LE PIED POUR MIEUX REDECOUVRIR LE VALAIS

L'offre de destinations Slow Food Travel, c'est un ensemble de sites qui ont autant à offrir sur le plan gastronomique que sur celui des paysages. Le canton du Valais fait figure de pionnier romand en la matière. Tour d'horizon plein de saveurs et de couleurs.





© PHOTOS DR

Slow Food Travel, une nouvelle approche du voyage par les sens

Miser sur l'expérience plutôt que sur la simple consommation: une offre touristique inédite lancée par Slow Food fait son apparition en Suisse. Elle propose des circuits à la découverte des merveilles du terroir, et promet des souvenirs de vacances inoubliables.

Cela fait 35 ans que le mouvement Slow Food, fondé par le journaliste et sociologue italien Carlo Petrini, milite pour faciliter l'accès à des aliments irrécupérables au point de vue du goût aussi bien que de la santé. Valorisant des démarches de production équitables, respectueuses de l'environnement, cette lame de fond remet sur le devant de la scène des spécialités historiques qui incarnent la richesse du patrimoine culinaire mondial.

UNE OFFRE BIEN DANS SON ÉPOQUE

Mais le respect de la tradition n'est pas synonyme d'immobilisme: sans mettre de côté ses multiples actions de soutien aux produits traditionnels de 160 pays, le mouvement se dote d'un volet destiné à la promotion d'une offre touristique inédite: Slow Food Travel. Derrière cet intitulé, un projet international visant à développer la mise en valeur des régions autour de leur héritage agricole et gastronomique. Et à proposer une approche active, en phase avec les attentes d'une génération actuelle qui voyage pour

expérimenter, pour vivre une immersion profonde en mettant tous ses sens à profit. Du côté des régions, les divers acteurs touristiques qui souhaitent intégrer l'offre Slow Food Travel s'engagent via une charte à respecter un ensemble de lignes directrices strictes. Ce texte impose aux producteurs des pratiques assurant le bien-être des animaux, interdit l'usage de produits phytosanitaires, d'organismes génétiquement modifiés, d'additifs ou de colorants synthétiques et vise à réduire le gaspillage. Du côté des restaurateurs, la charte prévoit une promotion de la culture gastronomique du terroir et des produits

locaux, y compris pour ce qui concerne les boissons, le respect du label Fait Maison ainsi que de la saisonnalité, et met l'accent sur la communication auprès des clients.

UN TOURISME PLUS DOUX

Au-delà du respect du cahier des charges, Slow Food Travel encourage chaque région à s'approprier le concept et à créer des circuits qui correspondent à leur identité propre: pas question de proposer une expérience identique aux quatre coins de la Suisse, au contraire. Éduquer et sensibiliser les visiteurs à la conservation de la biodiversité et de l'héritage culturel, des identités et de la gastronomie locale, tout en développant des connexions entre des entreprises vertueuses de différents territoires, voilà l'objectif de cette approche de tourisme «slow», qui vise également à faire fleurir un modèle touristique plus durable. Parce que l'aventure est à portée de main: en Suisse romande, plusieurs régions valaisannes jouent déjà le jeu. Alors, on se lance à la découverte de ces saveurs?

CLÉMENT GRANDJEAN ■

+ D'INFOS www.slowfood.ch

Cette offre vise à mettre en valeur l'héritage agricole et gastronomique des régions, en proposant aux touristes une approche active.

Escapade gourmande au cœur de la région des Dents du Midi

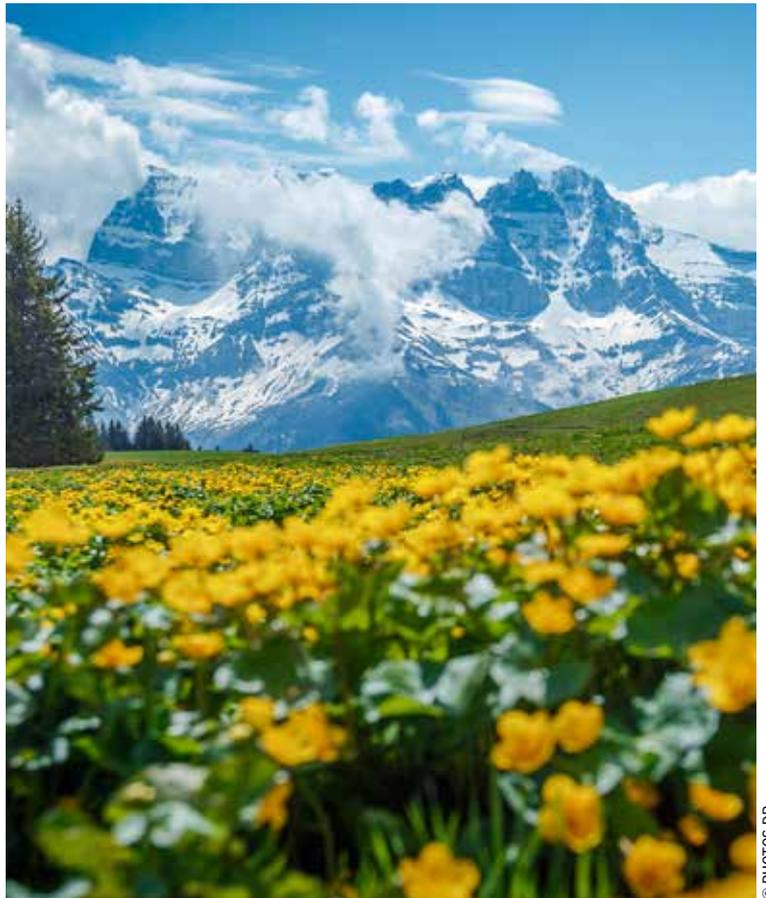
La Région Dents du Midi, c'est un couloir naturel de 18 kilomètres, le Val d'Illicz, qui s'étend entre Monthey (VS) et le col de Bretolet, et un territoire alpin bien connu des amateurs de ski et de VTT: les Portes du Soleil. La destination a également des atouts pour séduire les épcuriens.

Sept sommets alpins escarpés composent les Dents du Midi, cette imposante barrière de roche qui fait face au verdoyant Val d'Illicz et à ses riches pâturages. Six villages constellent ce coin de pays, imprégné d'une tradition fromagère bien vivante. À cheval entre la Suisse et la France, ce vallon dont l'orientation favorable lui a valu le surnom de «Portes du Soleil» offre un vaste espace de détente qui s'apprécie à des rythmes différents à chaque saison: dans la douceur de l'été, c'est à pied ou à vélo que l'on découvre la région, tandis que l'hiver change cette dernière en un paradis pour les amateurs de ski et de raquettes. Le tout en misant sur la mobilité douce, puisque le petit train vert venu du canton de Vaud voisin serpente depuis le bas de la vallée jusqu'au cœur du village de Champéry.

MYTHIQUE SALÉE D'ILLIEZ

Mais il serait injuste de résumer la Région Dents du Midi à ses paysages, aussi charmants soient-ils, car la destination regorge également de saveurs uniques. Il y a la fameuse salée, bien sûr, cette tarte qui – contrairement à ce que son nom le laisse penser – est un dessert sucré parfumé à la cannelle, il y a les bières artisanales pleines de caractère de la brasserie 7Peaks, à Morgins, ou encore les nombreuses spécialités fromagères confectionnées dans les chalets d'alpage qui parsèment les pentes escarpées du vallon. Autant de témoins d'un patrimoine culinaire bien vivant qu'une riche offre touristique permet de découvrir au fil des saisons.

+ D'INFOS www.regiondentsdumidi.ch



© PHOTOS DR



GÎTE DE LA CHAUX

Une nouvelle adresse à découvrir: le chalet d'alpage de la Chaux, sur les hauts de la commune de Troistorrens, se change en gîte. Carnotzet, meubles anciens et cuisine du terroir sont au programme. Accessible en voiture l'été, à ski ou en raquettes l'hiver.

www.la-chaux.ch



HÔTEL L'ÉTABLE

Luxe, calme et authenticité: cet hôtel de charme placé face aux Dents du Midi, dans le village des Crossets, mêle architecture de montagne et infrastructures modernes. La carte de son restaurant met à l'honneur les viandes du boucher de Troistorrens.

www.hotel-etable.ch



LA FERME À GABY

Bien connue dans la région, la Ferme à Gaby accueille durant l'été une bonne trentaine de chèvres chamoisées. Leur lait, ainsi que celui des vaches des alpages voisins, y est changé en savoureux fromages. On peut d'ailleurs assister à leur fabrication.

www.lafermeagaby.ch



LA CAVAGNE

Point de vente collectif destiné à mettre en valeur les produits du terroir local, la Cavagne est aussi un lieu de partage: on peut y participer à des ateliers dispensés par des cuisinières du cru pour apprendre à confectionner la savoureuse salée du Val d'Illicz.

www.lacavagne.ch

L'authentique Val d'Hérens a le goût de la tradition

Des alpages bucoliques encadrés par des sommets vertigineux: le paysage rude mais somptueux du Val d'Hérens inspire le respect. Dans ce cadre où la nature est omniprésente naissent des spécialités de caractère.

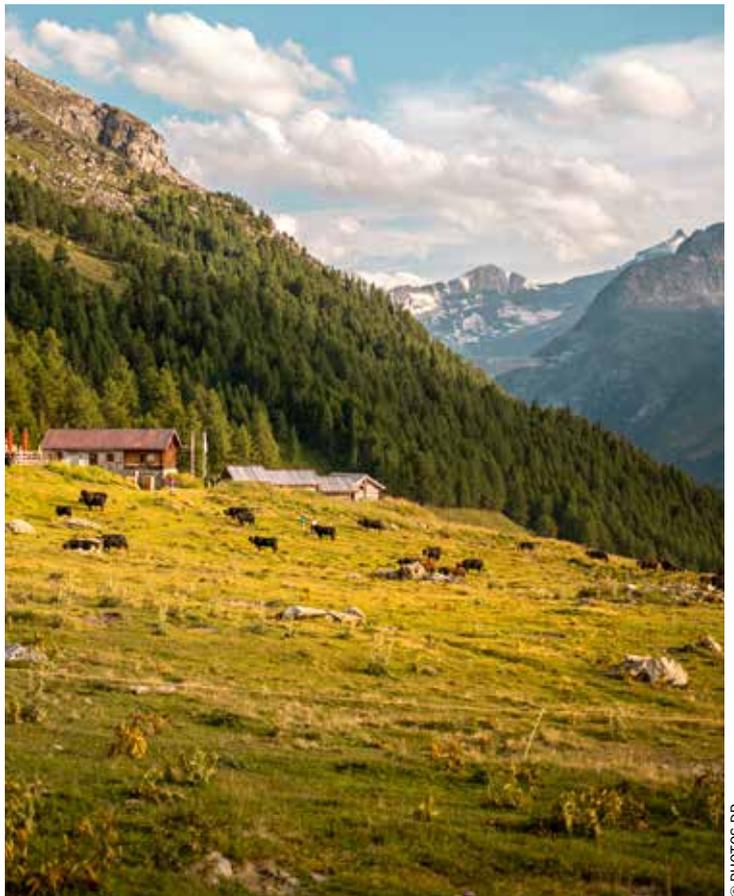
Au cœur du Valais, ce pays de montagnes est une terre de prédilection pour celles et ceux qui veulent goûter à tous les charmes de Dame Nature: paysages époustouffants et saveurs du terroir se dévoilent dans une région qui se découvre aussi bien au fil de ses itinéraires de randonnée que de ses pistes de ski.

Au détour d'un sentier de montagne, sur un alpage parmi les vaches, dans un champ d'abricotiers ou sur un mur de vigne, la nature du Val d'Hérens se vit par tous les sens. Elle se déguste, aussi, avec des productions qui ont le parfum de la qualité et du grand air. Cultiver une tradition séculaire tout en relevant les défis d'aujourd'hui, transmettre au fil des générations l'amour de la terre et le goût du travail bien fait, voilà peut-être la recette qui fait le succès de cette région pittoresque.

CHALEUREUX ACCUEIL

Partout, les portes des fermes et des chalets d'alpages s'ouvrent. On vous y attend en ami, on vous accueille le verre à la main, tant les paysans et les artisans aiment partager avec les visiteurs l'amour qu'ils portent à leur vallée et faire découvrir leur métier. Depuis l'accession de la région au programme Slow Food Travel, plusieurs circuits ont vu le jour, qui permettent à tout un chacun de sillonner les hauteurs du Val d'Hérens à la découverte de ses charmes: dégustation de fromages, de salaisons, de viandes, de confitures, de fruits de saison, de vins ou de liqueurs, visites au cœur du terroir, participation à la fabrication du fromage, balades équestres, tables d'hôtes ou nuits sur la paille, la passion du territoire se partage de mille et une manières.

+ D'INFOS www.valdherens.ch



© PHOTOS DR



LES COLLINES

Une salle pleine de charme, une terrasse époustoufflante et une carte qui fait la part belle aux merveilles du terroir: Maud et François-Xavier Lemploy ont fait des Collines, à La Sage, un de ces lieux qui comptent dans le paysage gastronomique valaisan.

www.lescollines.ch



GÎTES D'OSSONA

Pour redonner vie à des terres abandonnées depuis des décennies, un partenariat entre plusieurs acteurs de la région a permis la création de ce complexe agritouristique, qui comprend sept gîtes et une auberge. Calme et authenticité garantis.

www.ossona.ch



FERME DES DEVINS

Les Devins, c'est une exploitation agricole bio d'Hérémente qui mise sur la diversification et sur la vente directe. Des vaches aux moutons et des fruits à pépins aux plantes aromatiques en passant par les baies, les Grünenfelder savent tout faire.

www.lesdevins.ch



AUBERGE DE LANNAZ

C'est un haut chalet aux madriers noircis et aux étroites fenêtres soulignées par des bacs de géraniums: à deux pas d'Évolène, la Petite Auberge de Lannaz propose des spécialités valaisannes dans sa salle boisée ou sur une terrasse bucolique.

www.lapetiteauberge.ch

La région de Sierre et ses hauteurs regorgent de surprises

Entre sa plaine baignée de soleil, ses coteaux abrupts et ses sommets vertigineux, cette contrée du Valais central est une terre de contrastes. En s’y promenant, on découvre comment les hommes vivent au rythme des saisons depuis la nuit des temps.

Au milieu, la plaine du Rhône se déroule dans toute son immensité, encadrée entre deux versants rocheux qui recèlent chacun leurs secrets. Côté sud, c’est le Val d’Anniviers, sa route sinueuse et ses épaisses forêts. En face, le regard monte vers la station de Crans-Montana, balcon alpin idéalement orienté qui attire les amateurs de golf, de ski

ou de ski de randonnée

Des bords du Rhône à la pointe du Weisshorn qui, avec ses 4506 mètres d’altitude, est le 5^e plus haut sommet de Suisse, la région offre une palette de paysages et de climats sans comparaison. Il y a la plaine et son atmosphère méditerranéenne, sous les pins du Bois de Finges ou au bord du lac de Géronde. Il y a les coteaux chauffés à blanc où fleurissent les abricotiers et où mille bisces donnent au promeneur autant d’occasions de se rafraîchir. Puis il y a les hauteurs, les vallées étroites, parfois privées de soleil en hiver, où l’on cultive des savoirs-faire ancestraux et où flore et faune alpines promettent un spectacle sans cesse renouvelé.

ANCESTRALE TRANSHUMANCE

Trois mondes distincts? Détrompez-vous, car les gens de la plaine et ceux de la montagne ont toujours entretenu d’étroits contacts dans cette région où la transhumance a longtemps rythmé les années: au fil de l’avancée du printemps, les troupeaux montaient vers l’alpe pour en redescendre aux premiers frimas. La pratique n’a plus cours et la plupart des hameaux d’altitude sont désormais habités toute l’année, mais cette proximité entre plaine et montagne n’a rien perdu de son actualité.

+ D’INFOS www.sierretourisme.ch, www.crans-montana.ch, www.valdanniviers.ch



© PHOTOS DR



HAMEAU DE COLOMBIRE

On tombe sur ce charmant groupe de mayens au détour du bisce du Tsittoret: le hameau de Colombire est un lieu où histoire et présent se mélangent. Écomusée, ateliers, restaurant et panorama, le lieu ne manque pas d’atouts.

www.colombire.ch



CHÂTEAU DE VILLA

Le Château de Villa, ce n’est pas seulement un magnifique manoir édifié au XVI^e siècle à Sierre. C’est aussi un restaurant où l’on cultive l’art de la raclette: toute l’année, connaisseurs et profanes peuvent y déguster des fromages issus de 25 producteurs.

www.chateauvilla.ch



LA TABLE DE LIONEL

«Une cuisine végétarienne de terroir, originale, gourmande, rustique et locale», ainsi Lionel Pinton décrit-il son approche aux fourneaux de l’Hostellerie d’Orzival, à Vercorin. Pas de carte, mais des suggestions liées aux produits du moment.

www.latabledelionel.com



IBIS STYLES DE SIERRE

Un établissement issu d’une grande chaîne hôtelière adoubi par le mouvement Slow Food? C’est le cas à Sierre depuis que l’Ibis Styles a mis sur pied un concept gastronomique ultra local en collaboration avec le Food Hub Valais.

www.ibis.accor.com