

VALLÉE  
D'AOSTE  
EMOTIONS



*Découvrir*  
**LA VALLÉE D'AOSTE**  
*et* **SES TRÉSORS**



## DÉCOUVRIR LA VALLÉE D'AOSTE ET SES TRÉSORS



Un réseau d'entreprises valdôtaines du tourisme et des produits du terroir s'est constitué pour proposer une découverte magique de la Vallée d'Aoste, dans ses expressions les plus authentiques.

Un voyage à la découverte des saveurs et des émotions du terroir, à travers des itinéraires qui racontent l'authenticité, la typicité et l'unicité de la Vallée d'Aoste et de ses trésors.

Des produits à découvrir, des lieux de charme à explorer et des parcours imaginés, selon différentes formules, pour les familles, en escapades gourmandes, en amoureux, en groupes ou pour des sorties en amitié. Une véritable expérience à vivre, immergés dans la ruralité touristique de la Vallée d'Aoste, afin de découvrir, savourer et profiter d'émotions inoubliables, à contact avec des réalités et des gens du terroir, capables de transmettre l'amour de

ce pays et la passion pour cette terre. Telle est l'ambition portée par ce groupe d'entrepreneurs qui partagent, avec passion, la même vision du tourisme et la valorisation du terroir et de ses trésors. "Vallée d'Aoste Émotions" est le nom choisi pour exprimer l'ambition et l'authenticité de ce projet naissant, soutenu par la Communauté Européenne, dans un projet GAL, et qui se présente comme une nouveauté exclusive et originale dans l'offre touristique et œno-gastronomique de la Vallée d'Aoste.

Une découverte de la Vallée d'Aoste dans toutes ses expressions, qui raconte ses spécificités territoriales, culturelles, agricoles, gastronomiques et rurales, pour vivre des magnifiques moments et des expériences uniques, pleines d'émotions.



## VIVRE DES EXPÉRIENCES ET DES ÉMOTIONS À TRAVERS DES VISITES GUIDÉES

### Les visites guidées

Vallée d'Aoste Émotions vous propose des suggestives visites-découverte des différentes entreprises et des réalités qui font partie du réseau, et vous fera découvrir les produits, les lieux, les gens qui y travaillent, avec passion, et leur histoire, en racontant l'authenticité et la typicité, et vous donnera la possibilité de déguster et vivre les saveurs et les émotions du terroir. "Vallée d'Aoste Émotions" propose aussi, à travers des guides professionnels, des visites-découverte des lieux historiques, culturels et traditionnels de la Vallée d'Aoste, avec une attention toute particulière aux attractions et aux suggestions qui se trouvent dans les zones de référence des entreprises et des réalités du réseau.



### Visites des entreprises et du terroir

Il sera possible de visiter, à travers des visites guidées, toutes les entreprises et réalités du réseau, au choix. Les visites seront animées par l'histoire de chaque réalité et accompagnées par des dégustations.



### Visites culturelles

Des guides professionnels vous offriront des extraordinaires expériences à vivre en amitié ou en famille, pour passer des charmantes journées dans un esprit de culture et de connaissance, de partage et de savoir ancestral.

Des balades sur le territoire à la découverte des monuments, des personnages, des coutumes et traditions, et aussi des fêtes de village pour vivre le territoire dans son ensemble et les émotions qu'il restitue.



# LES PLAISIRS D'ANTAN - LA GABELLA

CHAMBRES D'HÔTES & SPA - PISCINE - ESPACE BIEN ÊTRE - BAR - RESTAURANT



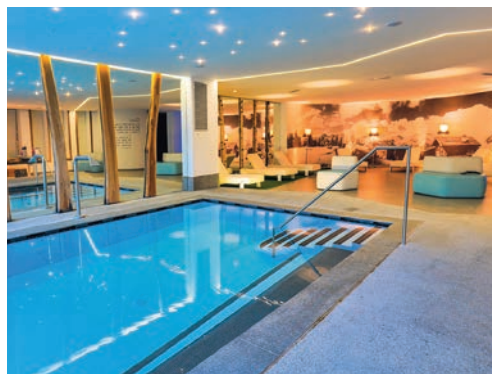
LES LIEUX D'HÉBERGEMENT, DE CHARME ET  
D'ESCAPADE GOURMANDE

## Un enclos de détente, convivialité et bonne cuisine

Les Plaisirs d'Antan, situé au cœur du village de Jovençan, à 5 km d'Aoste, est un relais de charme avec chambres d'hôtes, spa et piscine - inséré dans les 100 plus belles demeures d'Italie : un lieu de rêve où retrouver l'authenticité et les émotions d'autrefois, immergés dans la ruralité de la Vallée d'Aoste.

Un superbe enclos qui offre des merveilleuses chambres en style alpin, équipées de tout confort, un décor traditionnel magique et un espace bien-être, spa et piscine de 500m<sup>2</sup> où passer des moments de détente et relax inoubliables.

Un fabuleux spa pour se détendre avec piscine à eau chaude, interne et en extérieur, espace sauna, hammam, idromassage, solarium et douches émotionnelles, chromothérapie et aromathérapie et une grande zone verte externe permettant de vivre



le wellness toute l'année. A l'offre des chambres s'ajoutent des suites privées avec spa dans la chambre et piscine privatisée nocturne.

Le bar-restaurant **La Gabella**, bistrot pendant la journée et restaurant midi et soir, est toujours ouvert, tant pour les clients des chambres, que pour ceux de passage. La brasserie-lounge-bar en style alpin, et son charmant restaurant, dans l'ancienne bâtisse de 1600, finement restaurée, donneront la possibilité de déguster les plats typiques de la cuisine traditionnelle valdôtaine et les spécialités italiennes et des Alpes, de prendre un apéro ou un drink à la terrasse ou dans le jardin, et même de retrouver des moments de convivialité, avec, parfois, des événements et de l'animation qui sont proposés.



*"Un lieu familial ou l'accueil et l'amitié sont des valeurs à partager"*

*Laurent Viérin*

## Services

Chambres - suites - Piscine et zone wellness - Privates suite avec spa Wifi - Petit-déjeuner - Restaurant Bistrot /brasserie - Solarium - zone verte - Parking libre ou couvert privé

## Contacts

Famille Viérin

Tel. +39 0165 251660 ; +39 347 7090208

Adresse : 44 Hameau Le Clou, 11020 Jovençan, (AO) Vallée d'Aoste

e-mail : [info@lesplaisirdantan.com](mailto:info@lesplaisirdantan.com)

Site internet : [www.lesplaisirdantan.com](http://www.lesplaisirdantan.com)



# MAISON BIONAZ SKI&SPORT - CAFÉ PIEROT

CHAMBRES D'HÔTES - BAR - BUREAU DE TABAC ET JOURNAUX - PETIT BAZAR



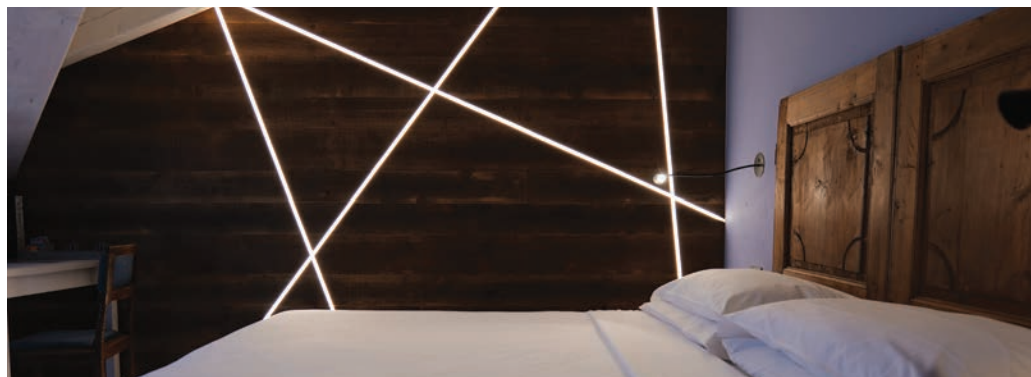
LES LIEUX D'HÉBERGEMENT, DE CHARME ET D'ESCAPADE GOURMANDE

## Une Maison à découvrir dans ses caractéristiques et spécificités

La "Maison" est le lieu où sentir la douce chaleur d'une ambiance familiale. Telle est l'expérience que la **Maison Bionaz ski & sport** offre. Un lieu de charme qui se trouve sur la route régionale de Jovençan, et qui représente une excellente étape dans un lieu unique.

Un choix de détente pour un inoubliable séjour, immergés dans la campagne et dans les montagnes de la Vallée d'Aoste, à deux pas de la ville d'Aoste et des stations de Pila ou Cogne, avec des suggestives attractions en toute saison.

Des chambres d'hôtes, avec des merveilleuses suites en style Alpin, certaines avec spa interne et un établissement qui uni la tradition de la montagne et l'attention aux détails avec un confort unique.



Les chambres, grandes et confortables, expriment une combinaison de modernité et de tradition, avec des éléments architecturaux évoquant la tradition valdôtaine, mêlés à l'innovation technologique comme la domotique, pour assurer tout confort. Certaines chambres sont équipées de sauna et jacuzzi, avec une vue magnifique sur la campagne et les montagnes.

Une salle commune, à proximité des chambres, permet aux clients de déguster un petit déjeuner à base de produits du territoire, pour bien commencer la journée avant de faire du sport.

Le **Café Pierot**, de plus, situé dans l'établissement, donnera la possibilité de profiter de beaux moments de convivialité devant un apéritif ou un cocktail avec des produits du terroir.



*"Dans notre Maison vous trouverez hospitalité, relax et professionnalité"*  
*Didier Bionaz*

### Services

Chambres - suites (avec sauna et jacuzzi) - Petit-déjeuner - Bar "Pierrot" - Tabac, journaux, petit bazar - Wifi  
Parking externe

### Contacts

Famille Bionaz - Didier Bionaz

Tel. +39 340 6496404

Adresse : 9 Hameau Etral - Jovençan 11020 (AO) Vallée d'Aoste

e-mail : [info@maisonbionaz.it](mailto:info@maisonbionaz.it)

Site internet : [www.maisonbionaz.it](http://www.maisonbionaz.it)





## Des émotions à goûter dans des produits authentiques

L'entreprise agricole **The Quendoz**, à gestion familiale, qui se trouve dans le village de Jovençan, immergée dans la ruralité et la campagne, est gérée par Vincent et Lydie, deux jeunes qui perpétuent la passion de leur père Elio avec profond enthousiasme. Une histoire de quatre générations qui commence dans les années Soixante et qui encore aujourd'hui propose des produits du terroir de haute qualité et aux saveurs uniques de montagne.

Un travail qui repose sur le respect des animaux et de la nature, et une attention portée à la qualité dérivée des anciennes traditions de fabrication des produits.

La filière est suivie dans toutes ses phases, de la naissance du veau à la traite, à la transformation, l'affinage et la vente directe des fromages, de la viande et de la charcuterie.

Le produit haut de gamme est la Fontina AOP, produite depuis 1982, avec ses arômes des fleurs de montagne, avec la magie du "Rebletzen", du "fromadzo mégro", de la "Quendina" - un fromage semblable à de la Fontina avec des herbes aromatiques, épices et fruits secs.

Pendant l'été le bétail fait l'inalpe -



la transhumance - vers l'alpage de Chatelanaz, dans les montagnes de Saint-Pierre, à 1850 mètres où les pâturages, avec l'herbe et les fleurs d'haute montagne, apportent aux fromages un goût unique et particulier.

The Quendoz participe aux batailles des reines et ses vaches se classent parmi les finalistes depuis 1969.

### Services

*Vente de produits laitiers, viande et charcuterie.*

*E-commerce : [www.thequendoz.it](http://www.thequendoz.it).*

*Visites guidées de l'entreprise (d'octobre à mai) sur réservation. En été, visites guidées de l'alpage dans la commune de Saint-Pierre. Visites guidées didactiques pour les enfants*



*"Derrière chacun de nos fromages il y a un pâturage d'un différent vert sous un ciel d'un différent bleu"*

*Vincent et Lydie Quendoz*



### Contacts

*Famille Quendoz - Vincent et Lydie Quendoz*

*Tel. +39 349 5942098*

*Adresse : 24 Hameau Pessolin, 11020 Jovençan (AO) Vallée d'Aoste*

*e-mail : [info@thequendoz.it](mailto:info@thequendoz.it)*

*Site internet : [www.thequendoz.it](http://www.thequendoz.it)*



# ENTREPRISE AGRICOLE CLOS BLANC

VITICULTEURS - ENCAVEURS - VENTE DE POMMES



LES ENTREPRISES AGRICOLES  
ET LES PRODUITS DU TERROIR

## Une passion qui rencontre le terroir

Dans le petit hameau de Pompiod, entre les villages de Jovençan et Aymavilles, au cœur des vignobles qui portent en eux une tradition ancestrale, se trouve l'entreprise vitivinicole **Clos Blanc**, née en 2009 de la passion de Alberto Blanc et de ses cousins, et transmise à son fils, André. Une histoire de viticulteurs-encaveurs qui proposent d'excellents vins, fruit du travail et de la passion pour le terroir.

La philosophie de l'entreprise est de travailler les produits de la terre de la façon la plus naturelle possible, afin d'apporter dans la cave et puis sur la table la qualité et l'authenticité naturelle du terroir : un travail fait dans un esprit de respect de la nature et des traditions, avec une attention toute particulière à l'environnement et au territoire.

Une sélection de vins diversifiées, rouges et blancs, qui racontent l'histoire du terroir et à la fois de la Vallée d'Aoste, en faisant ressentir ses parfums et ses saveurs. Parmi les rouges provenant de cépages internationaux, on retrouve le Merlot et le Pinot Noir. Parmi les autochtones le Cornalin, le Petit Rouge et le Fumin. Dans les blancs deux cépages, le Müller



Thurgau et le Chardonnay et une spéciale production de « spumante », à partir du cépage Müller, qui est une invitation à prendre une petite pause pour passer un bon moment de relax : c'est le " Reflì ", qui en patois signifie " ralentir, se détendre ".

Un dévouement pour les produits de la terre qui porte aussi à la cultivation et à la vente de pommes, produit typique de cette zone rurale et de la commune de Jovençan.



*"Le choix d'un bon vignoble c'est l'essence d'un vin extraordinaire"*

*Alberto et André Blanc*

## Services

Vente de produits vitivinicoles  
Vente de pommes

## Contacts



Famille Blanc - Alberto Blanc

Tel. +39 338-3796826

Adresse : Hameau Pompiod, 11020 Jovençan (AO) Vallée d'Aoste

e-mail : [info@closblanc.it](mailto:info@closblanc.it)

Site internet : [www.closblanc.it](http://www.closblanc.it)





## Herbes officinales et aromatiques : découvrir les traditions

Un petit coin à découvrir, avec laboratoire et point vente, dans le bourg de Jovençan, au hameau Le Clou, qui préserve, inchangées, les caractéristiques authentiques des traditions et du savoir-faire d'autrefois, liées aux plantes officinales et médicinales.

L'entreprise agricole **Vis Naturae** est née en 2016 dans le but de mettre en valeur la filière des herbes officinales et aromatiques, et représente une nouvelle réalité en Vallée d'Aoste, enraciné dans ce village qui est « Le Pays des Anciens Remèdes » naturels.

La passion et l'envie de faire revivre ces traditions naît du projet d'un jeune agriculteur passionné, Davide Désaymonet, qui suit, dans son travail, une philosophie fondée sur la valorisation de terrains incultes, à travers une agriculture sans aides phytosanitaires, et basée sur la vente directe des produits.

Des cultures de genépi, de safran, de lavande, de menthe, de romarin, de sauge, de thym, d'hysope, de genévrier, de rhubarbe et de camomille fleurissent dans les Vallées du Parc National du Grand Paradis et dans la commune de Jovençan, pour être transformées, à travers un patient et laborieux travail, et proposées dans toute leur authenticité.



“La force de la Nature”

*Davide Désaymonet*

### Services

Vente des herbes et plantes  
officinales et aromatiques

### Contacts

Famille Désaymonet - Davide Désaymonet

Tel. +39 3420737073 / 348 30 46 001

Adresse : 4 Hameau Le Clou, 11020 Jovençan (AO) Vallée d'Aoste

e-mail : [desaymonetdavide@gmail.com](mailto:desaymonetdavide@gmail.com)

Site internet : [www.erbeofficialidesaymonet.com](http://www.erbeofficialidesaymonet.com)





## Cultiver, avec passion, la terre comme autrefois

Dans un pays magique comme la Vallée d'Aoste, dans la petite commune de Pollein, à 5 km d'Aoste, l'Entreprise agricole Erik Tognan a redonné la vie à des terrains, abandonnés depuis longtemps, dans une tradition de ruralité retrouvée, en cultivant avec passion des produits de la terre, tels que des pommes, des noix, des pommes de terre, à travers une agriculture naturelle et traditionnelle, qui reprend et retrouve les pratiques d'autrefois, actualisées dans la modernité.

Le respect pour la nature dans son expression authentique est la force de cette entreprise agricole, et se traduit dans une production à caractère biologique. Cette entreprise est l'une des meilleures dans la filière agricole et rurale de fruits « bio » de la Vallée d'Aoste, et garantit la cultivation des terrains à travers une irrigation ancestrale, à travers l'eau de nos montagnes, résultat de la fusion des neiges et des glaciers des sommets de la Vallée.

L'emploi de fertilisants naturels, produits directement par les vaches, élevées par l'entreprise, répond à la même philosophie de respect pour la nature et l'environnement.



Erik propose, avec grande expérience, des excellents produits, fruit du travail de la terre: à savoir des pommes de différentes qualités, comme la Renetta, la Jonagold, la Golden, mais aussi des pommes de terre à peau blanche ou rouge. Des produits vendus et fraîchement cueillis ou transformés, en misant toujours sur la qualité.

Une expérience unique à la découverte de saveurs d'autrefois.



“Un terroir à déguster”

*Erik Tognan*



### Services

Vente des produits de la terre (pommes, jus de fruit, cidre, pommes de terre, confitures, pommes séchées, noix)

### Contacts

Erik Tognan

Tel. +39 335 600 3835

Adresse : 23 Localité Saint Bénin, 11020 Pollein (AO) Vallée d'Aoste

e-mail : [info@eriktognan.it](mailto:info@eriktognan.it)

Site internet : [/www.eriktognan.it](http://www.eriktognan.it)







## Une douce union entre goût et tradition

L'établissement, dans lequel on visite les locaux de production et assaisonnement, est le résultat d'une collaboration entre Commune et entrepreneurs privés pour la mise en valeur du **Jambon de Bosses**. Le produit, qui possède une longue histoire dans le territoire du Grand Saint-Bernard, dont les origines remontent au 1397, a vu reconnaître sa spécificité par l'appellation AOP. Un jambon cru épicé aux herbes de montagne, produit à 1600 m d'altitude

dans la commune de Saint-Rhémy-en-Bosses, selon les anciennes traditions. Une étiquette qui renferme toutes les caractéristiques de cette Vallée : le climat sec et ventilé, sa particulière exposition aux croisements des flux d'air qui descendent des cols, les herbes de montagne, les baies de genièvre, le foin d'alpage, sur lequel le jambon est affiné. Un produit unique qui raconte l'histoire d'un territoire Grand Saint-Bernard.



### Services

Vente de charcuterie

### Contacts

Tel. +39 0165 78 08 42

Adresse: 1 Hameau Bourg Saint-Rhémy, 11010

Saint-Rhémy-en-Bosses (AO) Vallée d'Aoste

e-mail: [info@debosses.it](mailto:info@debosses.it)

Site internet: <https://debosses.it>



# BAR BIGAY (CHEZ CIABA)

BISTROT - BUREAU DE TABAC ET JOURNAUX - PETIT BAZAR



LA VALLÉE DU GRAND SAINT-BERNARD  
VIVRE L'HISTOIRE

## Le bistrot du village

Sur la place du village de Bosses, face au suggestif Château médiéval, vous trouverez un lieu historique où l'on vous propose des moments de convivialité. C'est l'ancestrale bistrot du village, le Bar Bigay (Chez Ciaba), où des dégustations de produits du terroir, des apéritifs en amitié et des moments de partage, accompagneront les visites des lieux. Entre histoire, culture et convivialité, c'est ici que les visites dans cette zone débiteront par un café et se termineront avec un bon verre en amitié.



## La Vallée du Grand Saint-Bernard: vivre l'histoire

Le col du Grand Saint-Bernard a toujours représenté, depuis les temps anciens, un passage important pour les communications et les échanges entre l'Italie et la Suisse. La Via Francigena passait par là au Moyen Age et mémorables personnages, tel que Napoléon, l'ont traversé. Un passage dont on garde mémoire chaque année dans les festivités du carnaval de la "Coumba frèida". Témoignage du passé médiéval, au cœur du bourg de Saint-Rhémy-en-Bosses, est le Château, un bâtiment datant du XIe siècle et qui plus tard a été transformé. Un bourg toujours vivant à travers les expositions d'œuvres d'art que la Commune organise tant à l'intérieur du Château qu'à ciel ouvert. Les visites prévoient la découverte du Col et de ses trésors, l'hospice des Chanoines du Grand Saint-Bernard, les Chiens Saint-Bernard de la Fondation Barry, les traces du passage de Napoléon, le Lac et la découverte de la magie des lieux, le Bourg de Saint-Rhémy et le village de Bosses avec son Château.

*"L'amitié dans le petit bistrot du pays"*

*Alberto Ciabattoni*

## Services

Bistrot - Petit bazar  
Bureau de Tabac et Journaux

## Contacts

Alberto Ciabattoni  
Tel. +39 340 813 3443  
Adresse : 3 Rue S. Léonard, Saint-Rhémy-en-Bosses  
(AO) Vallée d'Aoste

## Où nous trouver et comment réserver

*Pour toute information et pour réserver les séjours et les escapades gourmandes en Vallée d'Aoste, appelez-nous ou envoyez-nous un mail ou un message*

### Contacts

Tel. : +39 389 63 76 223

e-mail : [valleedaosteemotions@gmail.com](mailto:valleedaosteemotions@gmail.com)

[www.valleedaosteemotion.it](http://www.valleedaosteemotion.it)



### Mais il existe aussi...

Un petit bout de Vallée d'Aoste au Bourg de Martigny. Tous nos produits sont présents, en effet, aussi en Valais, à Martigny-Bourg, à la boutique « Saveurs des Alpes autour du Mont-Blanc » où vous pourrez déguster et acheter nos produits du terroir, faire des paquets de produits typiques ou offrir des bons cadeaux pour des séjours de charme en Vallée d'Aoste.

**Adresse: 11 Place du Bourg - 1920 Martigny**



Unione europea



Région Autonome  
Vallée d'Aoste  
Regione Autonoma  
Valle d'Aosta



Fonds européen agricole pour le développement rural: l'Europe investit dans les zones rurales

*Initiative financée par le Programme de développement rural de la Vallée d'Aoste 2014/2020  
Autorité de gestion: Région autonome Vallée d'Aoste, Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles, structure Politiques régionales de développement rural  
Sujet responsable de l'information: rete Vallée d'Aoste Émotions.*