

Informazioni presso i seguenti Offices du Tourisme/Informations:

- AOSTA - Tel 0165.236627 - aosta@turismo.vda.it
- COURMAYEUR - Tel 0165.842060 - courmayeur@turismo.vda.it
- LA THUILE - Tel 0165.884179 - lathuile@turismo.vda.it
- COGNE - Tel 0165.74040 - cogne@turismo.vda.it
- VILLENEUVE - Tel 0165.95055 - villeneuve@turismo.vda.it
- ETROUBLES - Tel 0165.78559 - etroubles@turismo.vda.it
- ANTEY-SAINT-ANDRÉ - Tel 0166.548266 - antey@turismo.vda.it
- VALTOURNENCHE - Tel 0166.92029 - valtourmenche@turismo.vda.it
- BREUIL-CERVINIA - Tel 0166.949136 - cervinia@turismo.vda.it
- SAINT-VINCENT - Tel 0166.512239 - saintvincent@turismo.vda.it
- VERRÈS - Tel 0125.921648 - verres@turismo.vda.it
- PONT-SAINT-MARTIN - Tel 0125.804843 - pontsaintmartin@turismo.vda.it
- BRUSSON - Tel 0125.300240 - brusson@turismo.vda.it
- CHAMPOLUC - Tel 0125.307113 - champoluc@turismo.vda.it
- GRESSONEY-LA-TRINITÉ - Tel 0125.366143 - gressoneylatrinite@turismo.vda.it
- GRESSONEY-SAINT-JEAN - Tel 0125.355185 - gressoneysaintjean@turismo.vda.it

Prenotazioni: presso i ristoranti aderenti all'iniziativa

Réservation: directement aux restaurants qui adhèrent à l'initiative.



Saveurs du
VAL D'AOSTE



Office Régional
du Tourisme
Ufficio Regionale
del Turismo

Office Régional du Tourisme
Via Chabod, 15 - 11100 Aosta
www.lovevda.it - info@turismo.vda.it



Concerti enogastronomici in Valle d'Aosta.


Concerts oenogastronomiques
en Vallée d'Aoste.

Dal 19 giugno al 18 settembre 2010.

Du 19 juin au 18 septembre 2010

Foto di copertina e grafica: Federico Gozzi

Saveurs en *musique*



Une région unique, riche en saveurs, couleurs et parfums, un bijou enchâssé parmi les montagnes les plus hautes d'Europe, un carrefour d'histoire et cultures différentes : voici la Vallée d'Aoste.

*Un projet exclusif, conçu afin de captiver le visiteur dans un parcours multi-sensoriel qui lui permettra de vivre une expérience unique, grâce à la combinaison d'un parcours gastronomique à la recherche des goûts les plus véritables et authentiques avec un accompagnement musical recherché : **Saveurs en Musique.***

12 lieux, 12 produits typiques de la gastronomie locale, 12 vins, 12 chefs spécialistes de la cuisine valdôtaine, une soirée à l'enseigne de mélodies et saveurs.

- du 19 juin au 18 septembre 2010
- recherche musicale, musiciens et voix du Groupe Caronte. Recherche et textes de Piergiorgio Pardo
- réservation: directement auprès des restaurants qui adhèrent à l'initiative
- prix promotionnel: **€ 35,00** par personne comprenant le menu dégustation, les vins du terroir et le spectacle musical
- rendez-vous à 20h30 au restaurant et début du spectacle à 21h00

*Una regione unica, ricca di sapori, di colori e di profumi, un gioiello incastonato fra le montagne più alte d'Europa, un crocevia ricco di storia e cultura: **la Valle d'Aosta.***

*Un progetto esclusivo, ideato per coinvolgere l'ospite in un percorso multi-sensoriale che gli permetta di vivere un'esperienza unica, attraverso la combinazione di un percorso gastronomico alla ricerca dei sapori più veri e autentici con un accurato e puntuale accompagnamento musicale: **Saveurs en Musique.***

12 luoghi, 12 tipicità della gastronomia locale, 12 vini, 12 chef della cucina valdostana, il tutto interpretato in chiave musicale con uno spettacolo serale fatto di melodie e sapori.

- dal 19 giugno al 18 settembre 2010
- ricerca musicale, strumentisti e cantanti del Gruppo Caronte. Ricerca e testi di Piergiorgio Pardo
- prenotazione presso i ristoranti aderenti all'iniziativa
- a prezzo promozionale: **€ 35,00** a persona comprensivo di menu degustazione, vini regionali e spettacolo musicale
- ritrovo alle ore 20:30 presso il ristorante, con inizio spettacolo alle ore 21

Saveurs en musique

19 giugno • juin | 2010

Ristorante Auberge de la Maison
Courmayeur



26 giugno • juin | 2010

Agriturismo Maison Rosset
Nus



03 luglio • juillet | 2010

Hotel Lyshaus ristorante Carducci
Gressoney-Saint-Jean



10 luglio • juillet | 2010

Albergo Ristorante Les Granges
La Thuile



17 luglio • juillet | 2010

Ristorante Lou Talapen dell'Hotel Petit Dahu
Cogne



24 luglio • juillet | 2010

Ristorante La Majon della Torretta
Challand-Saint-Anselme



31 luglio • juillet | 2010

Ristorante La Locanda del Dalai Lama
Châtillon



21 agosto • août | 2010

Ristorante Il Borgo Antico
Aosta



28 agosto • août | 2010

Ristorante Al Maniero
Issogne



04 settembre • septembre | 2010

Ristorante La Taverna del Pilier
Courmayeur



11 settembre • septembre | 2010

Ristorante Osteria da Nando
Aosta



18 settembre • septembre | 2010

Bar à Fromage
Restaurant de Montagne
Cogne



Courmayeur

Ristorante/Restaurant Auberge de la Maison



Ai piedi del Monte-Bianco, in una incantevole conca, piccole case in legno e pietra danno vita a Entrèves, la più caratteristica delle frazioni di Courmayeur. L'imponente figura del massiccio più alto d'Europa domina questo piccolo angolo di paradiso. Come un gioiello incastonato in questo splendido scenario si trova l'albergo della tradizione alpina **Auberge de La Maison**. La calda atmosfera tipica degli chalet di montagna unita ai più moderni comfort accoglie gli ospiti facendoli sentire "a casa" nella riscoperta dell'ospitalità d'altri tempi. Qui si può apprezzare la buona cucina: proposte del territorio abbinate a vini d'alta quota con i caratteristici sentori della flora alpina.

Dans une charmante cuvette, au pied du Mont Blanc, de petites maisons en bois et pierre constituent Entrèves : le plus typique des hameaux de Courmayeur. La taille imposante du massif le plus haut d'Europe domine ce petit morceau de paradis. L'Auberge de la Maison est un bijou enchâssé dans ce merveilleux décor. L'atmosphère chaleureuse, typique des chalets de montagne, associée aux plus modernes comforts, permet d'accueillir les hôtes comme chez eux et de leur faire découvrir l'hospitalité d'autrefois. Ici la bonne cuisine pourra être appréciée: propositions du terroir associées aux vins d'altitude caractérisés par les senteurs de la flore alpine.

Ristorante Auberge de la Maison

PRENOTAZIONI/RESERVATION :

tel. 0165.869811

Posti disponibili/Nb. de couverts : 70

Chef: M. Rocco Melchiorre

Via Passerin d'Entrèves, 16/a

11013 Courmayeur (AO)

Fax 0165 869759

www.aubergemaison.it - info@aubergemaison.it



Menu | la mela |

- Aperitivo Auberge
- Piccoli assaggi di crostoni valdostani
- Frittelle di mele calde
Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico Extra Brut
Cocktail analcolico Auberge

- Trota affumicata Maison con insalata di mele renette e noci

Blanc de Morgex et de La Salle La Piagne
Soleil Couchant Pinot gris

- Risotto alla Pomma Dousa e salsiccia valdostana

Blanc de Morgex et de La Salle Rayon
Enfer d'Arvier

- Prosciutto caldo della tradizione con salsa alle mele di Saburey

Enfer d'Arvier Clos de l'Enfer
Blanc de Morgex et de La Salle Metodo classico
Cuvée du Prince

- Pan di mele con crema di Entrèves

Chaudelune Vin de Glace

- **Spettacolo | Spectacle:**
Da Biancaneve alla Big Apple
Piergiorgio Pardo jazzvoice
Gabriele Toia al pianoforte
Lettura a cura di/Lectures par
Giuseppina Turra

Thème | la pomme |

- **Apéritif Auberge**

- **Petites dégustations de croûtons valdôtains**

• **Beignets de pommes chaudes**
Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico Extra Brut
Cocktail analcolico Auberge

- **Troite fumée Maison et salade de pomme reinette et noix**

Blanc de Morgex et de La Salle La Piagne
Soleil Couchant Pinot gris

- **Risotto à la « Pomma Dousa » et saucisse valdôtaine**

Blanc de Morgex et de La Salle Rayon
Enfer d'Arvier

- **Jambon chaud de la tradition et sauce aux pommes de Saburey**
Enfer d'Arvier Clos de l'Enfer
Blanc de Morgex et de La Salle Metodo classico Cuvée du Prince

- **Pain aux pommes et crème d'Entrèves**

Chaudelune Vin de Glace



Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle

Chemin des Iles, 31 - La Ruine
11017 Morgex (AO)

Tel 0165.800331

www.caveduwinblanc.com

info@caveduwinblanc.com

Nus

Agriturismo/Agrotourisme Maison Rosset



Le sale ristoro dell'**agriturismo Maison Rosset** si trovano al piano terreno dell'edificio principale, un tempo casa padronale. Durante il XVIII e il XIX secolo, erano utilizzate come locali mensa per gli operai dell'azienda agricola. I lavori di ristrutturazione hanno conservato, intatte, le caratteristiche architettoniche dell'epoca: pavimenti in legno, soffitti a volte, camino sempre acceso. Il ristoro agriturismo propone menu diversificati a seconda delle stagioni, per valorizzare i prodotti dell'azienda agricola nel rispetto delle tradizioni culinarie della Regione.

Les salles de l'agrotourisme Maison Rosset se situent au rez-de-chaussée de l'établissement principal, autrefois maison des maîtres. Pendant le XVIII et XIX siècle, les salles étaient utilisées comme cantine pour les ouvriers qui travaillaient dans l'entreprise agricole. Les travaux de rénovation ont permis de sauvegarder les caractéristiques architecturales de l'époque : parquets, plafonds voûtés, cheminée toujours allumée. L'agrotourisme présente différents menus selon les saisons, afin de valoriser les produits de l'entreprise agricole, dans le respect des traditions culinaires de la Région.

Agriturismo /Agrotourisme Maison Rosset

PRENOTAZIONI/RESERVATION :
tel. 0165.767176

Posti disponibili/Nb. de couverts : 60
Chef: M.me Elena Rosset

Passaggio Rosset, 1 - 11020 Nus (AO)
Fax 0165.767176

www.maisonrosset.it - maison.rosset@gmail.com



Menu | il latte |

- Tartine di pane nero con burro miele e lardo
- Tagliere di salumi della casa con tometta fresca
- Flan di verdure con toma stagionata
- Frittelle di fiori di zucca con latte d'alpeggio

Muller Thurgau

- Polenta cucinata su fuoco a legna con fonduta
- Crêpes di verdure su vellutata di formaggi

Mayolet

- Carne di mucca sotto sale con salsa e patate al beuro colà
- Tagliere di formaggi

Fumin

- Gelato della casa con latte d'alpeggio

Moscato Passito

- Caffè, tisana digestiva
- Grappa di uve bianche barricata in fusti di ciliegio*

• Spettacolo | Spectacle :

Les Reines

Piergiorgio Pardo *jazzvoice*

Elena Trovato *all'arpa*

Lecture a cura di/Lectures par

Piergiorgio Pardo.

Thème | le lait |

- Tartines de pain noir beurre, miel e lard
- Charcuterie Maison
- Petite tomme fraîche
- Flan de légumes et tomme vieille
- Beignets aux fleurs de courge et lait

Muller Thurgau

- Polenta au feu de bois accompagnée de fondue
- Crêpes aux légumes sur velouté de fromage

Mayolet

- Viande en salaison avec sauces et pommes de terre
- Planche de fromages

Fumin

- Glace Maison au lait d'alpage

Moscato Passito

- Café, tisane digestive
- Eau-de-vie blanche barriqué en fût de cerisier*



Cave des Onze Communes

Loc Urbains, 3
11010 Aymavilles (AO)
Tel. 0165.902912

www.caveonzecommunes.it
info@caveonzecommunes.it

03 luglio • juillet | 2010

Gressoney-Saint-Jean
Hotel Lyshaus - Ristorante/Restaurant Carducci



Ubicato a dieci minuti a piedi dal centro del paese di Gressoney-Saint-Jean, il **Ristorante Carducci** è arredato in stile montano con dovizia di legno e cura nei particolari. L'atmosfera montana raggiunge la massima espressione nella sala da pranzo, dove la boiserie e un'illuminazione suggestiva creano un'atmosfera accogliente ed elegante."

Le restaurant est situé à 10 minutes à pieds du centre du village, il est richement meublé en style de montagne et le bois y est largement utilisé. Les détails sont particulièrement soignés et ils trouvent leur meilleure expression dans la salle à manger où la boiserie et une suggestive illumination suscitent une atmosphère accueillante et élégante.



Ristorante Carducci

PRENOTAZIONI/RESERVATION :
tel. 0125.356644

Posti disponibili/Nb. de couverts : 50
Chef: M. Marco Germano

Loc. Tschoarde, 1 - 11025 Gressoney-Saint-Jean (AO)
Fax 0125.356644
www.lyshaus.com - info@lyshaus.com

Menu | la patata |

- Cubo di patata viola al forno al timo e rosmarino con cuore di fonduta valdostana
Blanc des Caves
- Zuppa di orzo e patate
Valle d'Aosta D.O.C. Nebbiolo Barmet
- Gnocchetti di patate viola al burro fuso, con cipolla rossa e fiore di erba cipollina - abbinamento
Valle d'Aosta D.O.C. Donnas Supérieur Vieilles Vignes
- Filetto di camoscio al Porto con cipolle borretane e chips di patate viola
Vielles Vignes
- Ciambelline di patate
Valle d'Aosta D.O.C. - Pinot Grigio Vendemmia Tardiva Dernier Soleil



Caves Coopératives de Donnas

Via Roma, 97
11020 Donnas (AO)
Tel 0125.80 096

Fax 0125.807096
www.donnasvini.it
info@donnasvini.it

• **Spettacolo | Spectacle :**
Carducci e il suo tempo
Dong-Il Park *baritono*
Sachiko Yanagibashi *al pianoforte*
Lecture a cura di/Lectures par
Giuseppina Turra

Thème | la pomme de terre |

- Carré de pommes de terre violettes au thym et romarin avec son cœur de fondue valdôtaine
Blanc des Caves
- Soupe d'orge et de pommes de terre
- Gnocchi de pommes de terre violettes au beurre fondu, oignons rouges et fleurs de serpolet
Valle d'Aosta D.O.C. Nebbiolo Barmet
- Filet de chamois au Porto accompagné de petits oignons et chips de pommes de terre violettes
Valle d'Aosta D.O.C. Donnas Supérieur Vieilles Vignes
- Beignets aux pommes de terre
Valle d'Aosta D.O.C. - Pinot Grigio Vendemmia Tardiva Dernier Soleil

10 luglio • juillet | 2010

La Thuile

Albergo Ristorante/Hotel Restaurant Les Granges



Una tipica costruzione di montagna immersa nel verde della natura, un locale accogliente a gestione familiare che offre accurati piatti tipici valdostani, prediligendo in alcuni casi abbinamenti audaci e originali, ma sempre piacevolmente sorprendenti. Il **ristorante Les Granges** per la qualità e la freschezza dei suoi prodotti e' stato premiato con la forchetta d'oro.

Il s'agit d'un bâtiment typique de montagne, plongé dans la nature. La structure à gestion familiale est accueillante. Elle offre des plats soignés de tradition valdôtaine qui privilégient, dans certains cas, des assortiments audacieux et originaux, toujours agréablement surprenants. Le restaurant a été couronné par « La Fourchette d'Or » pour la qualité et la fraîcheur de ses produits.



Ristorante Les Granges

PRENOTAZIONI/RESERVATION :
tel. **0165.884885**

Posti disponibili/Nb. de couverts : 40
Chef: M.me Ester Ollier e M.Raffaele Mingione

Loc. Les Granges, 21 - 11016 La Thuile (AO)

Fax 0165.884885

www.lesgranges.it - info@lesgranges.it

Menu | i frutti di bosco |

- Jambon de Bosses
- Lardo con castagne
Cornalin
- Flan di verdure alla fonduta
- Polenta con frutti di bosco
Gamay

- Ravioli di cervo con funghi e frutti di bosco
Pinot Nero

- Costolette di agnello nostrano con salsa di mirtillo
Torrette Supérieur

- Patate nostrane al forno

- Gelato con frutti di bosco
Müller Thurgau

• Spettacolo | Spectacle:

R&B

Marco Evans *jazzvoice*

Andrea Pollione *al pianoforte*

Lecture a cura di/Lectures par

Giuseppina Turra

Thème | fruits des bois |

- Jambon de Bosses
- Lard et châtaignes

Cornalin

- Flan de légumes avec son coulis de fondue

- Polenta avec fruits rouges

Gamay

- Ravioli de cerf avec champignons et fruits des bois

Pinot Nero

- Côtelettes d'agneau valdôtain avec sauce aux myrtilles

Torrette Supérieur

- Pommes de terre valdôtaines au four

- Glace aux fruits des bois

Müller Thurgau



Le Clocher di Charrère Danilo

Hameau Etral, 2

11020 Jovençon (AO)

Tel. 349 6134408

17 luglio • juillet | 2010

Cogne

Ristorante/Restaurant Lou Talapen dell'Hotel Petit Dahu



Il ristorante, ricavato da una recente ristrutturazione di un antico fienile (da cui il nome « lou Talapen ») dispone di una sessantina di coperti ed ospita esposizioni di artisti locali.

Da **Lou Talapen** si potranno gustare i più autentici sapori sia nelle varie ricette tradizionali, a base di ingredienti stagionali selezionati e di origine locale (cacciagione, formaggi, polenta, verdure, carni, trote e funghi), che in quelle di cucina creativa, dove l'estro di Tiziano si esprime al meglio.

Le restaurant, fruit de la rénovation d'un ancien fienil (d'où le nom Lou Talapen), dispose de soixante couverts et propose des expositions d'artistes locaux.

Vous pourrez y apprécier les saveurs les plus authentiques, soit dans les recettes traditionnelles, à base d'ingrédients sélectionnés et locaux (gibier, fromages, polenta, légumes, viandes, truites et champignons) soit dans les recettes de la cuisine créative de Tiziano.



Ristorante Lou Talapen

PRENOTAZIONI/RESERVATION :
tel. 0165.74146

Posti disponibili/Nb. de couverts : 40
Chef: M. Tiziano Gerard

Fraz. Valnontey, 26 - 11012 Cogné (AO)
Fax 0165.749681

www.hotelpetitdahu.com - cusiniere@libero.it



Menu | fiori e erbe di montagna |

- Cruditè di salmone con fragole di Gimillan e petali di Primule
- Soufflé di patate rosse con Malva
Silvestre dal cuore morbido di crescenza
VDA Pinot gris DOC
- Risotto tostato al Muller Thurgau e mantecato con Pecorino Cacio Vecchio Pienza e Menta Piperita
- Sorbetto al limone e Timo Serpillo
VDA Nus DOC
- Rollatina di pollastra farcita con spinaci selvatici "Ecuvenno" e salsa alle Ortiche
VDA Rouge Coteau Barrage
- La yogourteria del Talapen con miele di Rododendro e foglie di Melissa
Mistigri

• Spettacolo | Spectacle: Jazz&Pop

Piergiorgio Pardo *jazzvoice*
Gabriele Toia *al pianoforte*
Lecture a cura di/Lectures par
Piergiorgio Pardo

Thème | fleurs et herbes de montagne |

- Cruditè de saumon avec fraises de Gimillan et pétales de primevères
- Soufflé de pommes de terre rouges et mauve sylvestre, au cœur tendre de Crescenza
VDA Pinot gris DOC
- Risotto au Müller Thurgau travaillé avec Pecorino Cacio Vecchio Pienza et menthe poivrée
- Sorbet au citron et thym sauvage
VDA Nus DOC
- Roulade de poularde farcie aux épinars sauvages "Ecuvenno" avec sa sauce aux orties
VDA Rouge Coteau Barrage
- Yaourt Talapen avec miel de rhododendron et feuilles de mélisse
Mistigri



Lo Triolet di Marco Martin

Loc. Junod, 7
11010 Introd (AO)
Tel 0165.95437

www.lotriolet.vievini.it
lotriolet@vievini.it

Challand-Saint-Anselme
Ristorante/Hotel Restaurant La Majon della Torretta



Il Ristorante La Majon, ricreando l'atmosfera di una baita di montagna, offre un contesto di piacevole intimità in cui viziare il palato con le ricette simbolo della cucina di montagna e i vini regionali. I preziosi tendaggi, i legni antichi felicemente riportati a nuova vita, il calore del caminetto in larice e pietra trasformano un pranzo o una cena in una piacevole esperienza.

Le Restaurant La Majon offre, dans l'atmosphère d'un rascard de montagne, un milieu intime au sein duquel flatter son palais grâce aux recettes caractéristiques de la cuisine de montagne et aux vins régionaux. Les précieux rideaux, les boiseries anciennes reportées à nouvelle vie, la chaleur de la cheminée en mélèze et pierre transforment un simple repas en une expérience inoubliable.



Ristorante La Majon

PRENOTAZIONI/RESERVATIONS :
tel. 0125.965218

Posti disponibili/Nb. de couverts : 70
Chef: M.me Paola Voulaz

Fraz. Maé, 8 - 11020 Challand-Saint-Anselme (AO)
Fax 0125.965117

www.latorrettahotel.com - info@latorrettahotel.com

Menu | pesce d'acqua dolce |

- Filetto di Avannotto in Carpione con Cipollotto in Agrodolce
- Tartare di Carpa marinata al Profumo d'Arancia, Pepe Rosa e Aneto su mirepoix di Verdurine, Panna acida della Latteria e Semi di Finocchio
Muller Thurgau D.O.C.
- Orzotto con Zucchine trombette e Gamberetti di Fiume
Merlot D.O.C.
- Trotarella alla Mugnaia con Pommes noisettes dell'Orto e Burro d'Alpeggio alla Maitre d'Hotel
- Tris di Saveurs:
Cubetto di Fontina, Bleu d'Aoste e Fromadzo con Gelée al Martin Sec, Lampone di Bosco e Cipolla dolce di Montagna
Pinot Noir D.O.C.
- Dolce Bocconcinno Maison
Quambonum Muller Thurgau vendemmia tardiva 2009
- Caffè



Azienda Agricola Minuzzo

Frazione Sizan, 6
11020 Challand St.Victor (AO)
Tel: +39 0125.967365

g.minuzzo@vievini.it

- **Spettacolo | Spectacle :**
60 volte Sanremo
Piergiorgio Pardo jazzvoice
Gabriele Toia al pianoforte
Lecture a cura di/Lectures par
Piergiorgio Pardo

Thème | Poisson d'eau douce |

- Filet d'alevin en escabèche avec petits oignons blancs en sauce aigre-douce
- Tartare de carpe marinée au parfum d'orange, poivre rose et aneth sur un mirepoix de légumes, crème acidulée de la laiterie et graines de fenouil
Muller Thurgau D.O.C.
- Risotto d'orge avec courgettes trompette et crevettes de fleuve
Merlot D.O.C.
- Petite truite meunière avec noisettes de pommes de terre du jardin potager et beurre d'alpage sauce maître d'hôtel
- Trio de saveurs:
Dés de Fontina, Bleu d'Aoste et Fromadzo avec gelée au Martin Sec, framboise sauvage et oignon doux de montagne
Pinot Noir D.O.C.
- Petite bouchée douce Maison
Quambonum Muller Thurgau vendemmia tardiva 2009
- Café

31 luglio • juillet | 2010

Châtillon

Ristorante/Restaurant La Locanda del Dalai Lama



La **Locanda del Dalai Lama** vi attende con doni di quiete e serenità, natura incontaminata, benessere per il corpo e per la mente, allegria e convivialità. Dimenticate i ritmi caotici, le pressioni quotidiane e gli scenari ordinari. In un'atmosfera accogliente ed elegante si potranno riscoprire i sapori delle antiche ricette della tradizione valdostana riproposte e rielaborate dopo un'attenta ricerca sul territorio delle materie prime.”

*L'auberge **Dalai Lama** vous attend pour vous offrir un peu de calme et sérénité, nature non contaminée, bien-être pour le corps et l'esprit, gaieté et atmosphère conviviale. Oubliez les rythmes chaotiques, les tensions quotidiennes et la routine. Dans un milieu accueillant et élégant, vous pourrez redécouvrir les saveurs des anciennes recettes de la tradition valdôtaine, proposées et élaborées suite à une attentive recherche des produits sur le territoire.*

La Locanda del Dalai Lama

PRENOTAZIONI/RESERVATION :
tel. **0166.548688**

Posti disponibili/Nb. de couverts : 40
Chef: M.me Sabrina Comoretto

Fraz. Promiod, I/B - 11024 Châtillon (AO)
Fax 0166.549921

www.dalailamavillage.it - info@dalailamavillage.it



Menu | il miele |

- Prosciutto alla brace di St. Oyen con pinoli e miele al rododendro
- Miassa di castagne con formaggio caprino, miele di castagno e cuore di mousse alle pere
- Fantasia di carote e salvia al miele di acacia e riduzione di aceto ai mirtilli
Petite Arvine 2009 Valle d'Aosta DOP
- Gnocchi alla menta e miele millefiori con beuro colò
Torrette 2008 Valle d'Aosta DOC
- Bocconcini di cervo caramellati al miele di tiglio e crostino di polenta al timo fresco
Fumin 2007 Valle d'Aosta DOC
- Gelato al miele e lamponi di Promiod
Les Abeilles Moscato Passito Valle d'Aosta DOP



Les Crêtes

Loc. Villetos, 50
11010 Aymavilles (AO)
Tel 0165.902274

Fax 0165.902758
www.lescretesvins.it
info@lescretesvins.it

• **Spettacolo | Spectacle :**
Dall'opera al musical
Gianfranco Cerreto *tenore*
Elena Trovato *all'arpa*
Lecture a cura di/Lectures par
Piergiorgio Pardo

Thème | le miel |

• Jambon à la braise de Saint-Oyen avec pignons et miel de rhododendron

• Miassa de châtaignes avec fromage de chèvre, miel de châtaigner et cœur de mousse aux poires

• Fantaisie de carottes et sauge au miel d'acacia et son coulis de vinaigre aux myrtilles
Petite Arvine 2009 Valle d'Aosta DOP

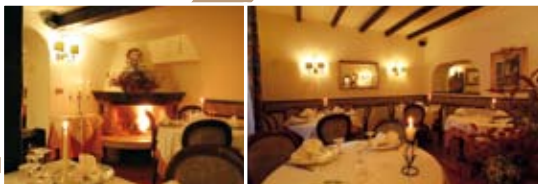
• Gnocchi à la menthe, miel mille fleurs et beurre fondu
Torrette 2008 Valle d'Aosta DOC

• Petites bouchées de cerf caramélisées au miel de tilleul accompagnées de croûton de polenta au thym frais
Fumin 2007 Valle d'Aosta DOC

• Glace au miel et framboises de Promiod
Les Abeilles Moscato Passito Valle d'Aosta DOP

Aosta

Ristorante/Restaurant Il Borgo Antico



E dal 1978 che il ristorante “**Il Borgo Antico**”, in via Sant’Anselmo ad Aosta, delizia i palati di tutti i gourmets e ieri come oggi i clienti hanno a disposizione un menù accurato, che comprende una lunga scelta tra antipasti, saporiti primi piatti valdostani e della gastronomia tradizionale italiana, secondi a base di carne e di pesce (funghi e tartufi sono sempre freschi e disponibili). La filosofia di Paolo Tripodi e di sua moglie Bruna è di «puntare costantemente al rinnovamento», pertanto piatti e aromi nuovi, sia nella cucina tipica valdostana che in quella italiana, vengono sempre proposti con successo, «perché negli anni i gusti si evolvono».

*Depuis 1978 le restaurant “**Il Borgo Antico**”, situé dans la rue Saint-Anselme à Aoste, chatouille les papilles de tous les gourmets. Ce restaurant était - et reste encore aujourd’hui - une étape à ne pas manquer. Sa carte très riche permet aux hôtes de choisir parmi de nombreux hors-d’œuvre, de savoureux premiers plats de la cuisine valdôtaine et de la gastronomie traditionnelle italienne, des plats à base de viande et de poisson (les champignons et les truffes sont toujours frais et disponibles). La philosophie de Paolo Tripodi et de sa femme Bruna est de « miser constamment sur le renouvellement » ; voilà la raison du succès des plats proposés, toujours enrichis en arômes, aussi bien dans la cuisine typique valdôtaine que dans la gastronomie italienne « car au fil des années les goûts évoluent ».*



Ristorante Il Borgo Antico

PRENOTAZIONI/RESERVATION :
tel. **0165.42255**

Posti disponibili/Nb. de couverts : 20

Chef: M. Paolo Tripodi

Via Sant’Anselmo, 143 - 11100 Aosta (AO)

Menu | i funghi |

- Amuse bouche
Malvoisie de Nus
- Flan di porcini alla fonduta di noci
Cornalin
- Tagliolini ai porcini e lardo di Arnad
al profumo di ginepro
Nus
- Costolette di cervo flambées
alla grappa con porcini e mirtilli
Fumin
- Semifreddo ai frutti di bosco
con fonduta al cioccolato
e tegole valdostane
Malvoisie Fletry

• **Spettacolo | Spectacle:**
Operetta & Canzoni
Gianfranco Cerreto *tenore*
Gabriele Toia *al pianoforte*
Lecture a cura di/Lectures par
Gianfranco Cerreto

Thème | champignons |

- Amuse-bouche
Malvoisie de Nus
- Flan de bolets à la fondue
aux noix
Cornalin
- Tagliolini (pâtes fraîches)
aux bolets et lard d’Arnad
au parfum de genévrier
Nus
- Côtelettes de cerf flambées à l’eau
de vie accompagnées de bolets
et myrtilles
Fumin
- Dessert aux fruits des bois avec
fondue au chocolat et Tegole
valdôtaines (biscuits aux noisettes)
Malvoisie Fletry



Les Granges

Loc. Les Granges, 1

11020 Nus (AO)

Tel 0165.767229

www.lesgrangesvini.com

crea24@libero.it

28 agosto • août | 2010

Issogne

Ristorante/Restaurant Al Maniero



Giovanni ed Emanuela gestiscono il ristorante “Al Maniero” dal 1984, proponendo un buon assortimento di specialità valdostane che variano con le stagioni, in estate le verdure vengono raccolte nell’orto di famiglia. Ma per meglio immergersi nell’atmosfera magica d’Issogne bisogna fermarsi anche a dormire nelle calde ed accoglienti stanze dove il silenzio è quello vero fatto dal cinguettio degli uccellini.

Non mancano tutti gli ingredienti per rendere gradevole una sosta: piatti, vini, simpatia, passione, professionalità.

Giovanni et Emanuela gèrent le restaurant “Al Maniero” depuis 1984 en proposant un bon choix de spécialités valdôtaines qui varient selon la saison; pendant l’été les légumes sont cueillis directement dans le jardin potager de la famille. Mais pour mieux se plonger dans l’atmosphère “magique” d’Issogne, pourquoi ne pas séjourner aussi dans une des accueillantes chambres de la structure qui, grâce au gazouillement des oiseaux, offrent un véritable repos. Voici les ingrédients qui rendront votre séjour agréable : plats, vins, sympathie, passion, professionnalisme.



Ristorante Al Maniero

PRENOTAZIONI/RESERVATION :
tel. 0125.929219

Posti disponibili/Nb. de couverts : 40
Chef: M. Giovanni Paladini

Loc. Pied-de-Ville - 11020 Issogne (AO)
Fax 0125.929219

www.ristorantealmaniero.it
info@ristorantealmaniero.it

Menu | vegetali |

- Stuzzichino di verdure
Flute di Refrain
- Strudel di zucchine con crema di toma
la tour
VDA Muller Thurgau
- Tortelli di salignon con burro di panna
e salvia
VDA Chambave Muscat
- Timballo di porcini con fontina
d'alpeggio
Chambave Superieur DOC
- Torta di cioccolato Criollo e moscato
passito di Chambave
Malvoisie de Nus Flétry



La Crotta di Vegneron

Piazza Roncas, 2
11023 Chambave (AO)
Tel 0166.46670

www.lacrotta.it
info@lacrotta.it

• Spettacolo | Spectacle :

Solo Jazz

Sabrina Olivieri *jazzvoice*
Gabriele Toia *al pianoforte*
Lecture a cura di/Lectures par
Pergiorgio Pardo

Thème | végétaux |

- Amuse-gueule
Flute di Refrain
- Strudel de courgettes sur un lit
de fromage Toma La Tour
VDA Muller Thurgau
- Tortelli de fromage Salignon
au beurre de crème et sauge
VDA Chambave Muscat
- Timbale de bolets et fromage
Fontina d'alpage Chambave S.
Chambave Superieur DOC
- Gâteau au chocolat Criollo
et muscat flétri de Chambave
Malvoisie de Nus Flétry

04 settembre • septembre |2010

Courmayeur

Ristorante/Restaurant La Taverna del Pilier



L'Hotel Pilier d'Angle è un caratteristico e caldo albergo di montagna in Courmayeur, di proprietà della famiglia Pizzato fin dalla sua apertura nel 1971. In quella che un tempo era una piccola stalla per animali domestici, ora in un ambiente rustico ed elegante, avvolti dal calore del grande camino, si può degustare una cucina che propone i piatti tipici regionali e classici con diverse specialità.

L'Hôtel Pilier d'Angle, situé à Courmayeur, est un établissement accueillant et typiquement montagnard. Il appartient à la famille Pizzato dès son ouverture en 1971. Dans une ancienne petite étable, aujourd'hui transformée en un milieu rustique et élégant, vous pourrez déguster, enveloppés par la chaleur de la grande cheminée, les différentes spécialités de la gastronomie typique régionale et classique.

Ristorante La Taverna del Pilier

PRENOTAZIONI/RESERVATION :
tel. 0165.869760

Posti disponibili/Nb. de couverts : 50
Chef: M. Valerio Tossari

Via Grandes Jorasses, 18 - Entrèves
11013 Courmayeur (AO)
Fax 0165.869770
www.pilierdangle.it - info@pilierdangle.it



Menu |selvaggina|

- Paté di selvaggina della casa con crostoni di pane rustico e salsa ai frutti di bosco
Chardonnay 2008 vda doc
- Ravioli di Capriolo nel suo fondo bruno
Torrette 2008 vda doc
- Controfiletto di Cervo sulla verza brasata e triangoli di mais alla griglia
Fumin 2007 vda doc
- Piramidina all'amaretto con salsa mirtilli
Pierrot da we stramature

• Spettacolo |Spectacle|

Arie d'Opera
Gianfranco Cerreto *tenore*
Marco Paderni *al pianoforte*
Lecture a cura di/Lectures par
Gabriella Tanfoglio

Thème |gibier|

- Pâté de gibier maison avec croûtons de pain rustique et sauce aux fruits des bois
Chardonnay 2008 vda doc
- Ravioli de chevreuil et son nappage brun
Torrette 2008 vda doc
- Contre-filet de cerf sur un lit de chou vert braisé accompagné de triangles de maïs grillés
Fumin 2007 vda doc
- Petite pyramide à l'Amaretto avec sauce aux myrtilles
Pierrot vendange tardive



**Feudo di San Maurizio
di Vallet Michel**

Fraz. Maillod, 44
11010 Sarre (AO)
Tel 338.3186831
www.feudo.vievini.it
feudo@vievini.it

11

settembre • septembre | 2010

Aosta

Ristorante/Restaurant Osteria da Nando



Nel cuore di Aosta, la pedonale via Sant'Anselmo, dal 1957 la famiglia Scarpa tiene alta la tradizione di questo locale. La cucina affianca piatti tradizionali valdostani, a qualche ricordo dell'originario Friuli come la trippa, o del Piemonte come la bagna caoda o il bollito misto.

Dans la rue piétonne Saint-Anselme, au cœur de la ville d'Aoste, la famille Scarpa s'engage depuis 1957 pour sauvegarder la tradition de cet établissement. Les plats proposés ressortent de la cuisine traditionnelle valdôtaine ; en alternance vous trouverez des spécialités du Frioul, terre d'origine de la famille, comme la tripe ou, en provenance du Piémont, la Bagna Caoda ou l'assortiment de bouilli.



Osteria da Nando

PRENOTAZIONI/RESERVATION :
tel. 0165.44455

Posti disponibili /Nb. de couverts : 20
Chef: M. Michel Vigliocco

Via Sant'Anselmo, 99 - 11100 Aosta (AO)
Fax 0165.234889
scarpapaul@yahoo.it



Menu | le castagne |

- Millefoglie di tartare di filetto garonese con castagne caramellate e lardo d'Arnad

Muscat Chambave

- Timballo di riso carnaroli alla fontina e castagne glassate

Cornalin Broblan

- Costatine di maialino alle castagne al latte con selezione di misticanza all'aceto balsamico di Modena

Fumin

- Semifreddo alle castagne su letto di ganache di cioccolato extra fondente e croccante alla nocciola

Arline

• Spettacolo | Spectacle :

La Canzone d'Autore

Piergiorgio Pardo *jazzvoice*

Gabriele Toia *al pianoforte*

Lecture a cura di/Lectures par
Piergiorgio Pardo

Thème | les châtaignes |

- Millefeuille de tartare de filet garonnais accompagné de châtaignes caramélisées et lard d'Arnad

Muscat Chambave

- Timbale de ris Carnaroli au fromage Fontina et châtaignes glacées

Cornalin Broblan

- Côtes de porc aux châtaignes au lait accompagnées d'une sélection de salades au vinaigre balsamique de Modena

Fumin

- Parfait aux châtaignes sur lit de ganache au chocolat et nougat aux noisettes

Arline



Maison Anselmet

Frazione La Crête, 194
11018 Villeneuve (AO)
Tel 0165.95419

Fax 0165.95217

www.maisonanselmet.vievini.it
anselmet@vievini.it

Cogne

Bar à fromage restaurant de montagne



1925 è l'anno di fondazione dell'**Hotel Bellevue** di Cogne. Nonostante le molteplici ristrutturazioni ed innovazioni apportate nel corso degli anni, che hanno dotato le camere, la Spa e i ristoranti, delle più moderne attrezzature, questa antica dimora di montagna continua a trasmettere emozioni di un'atmosfera di altri tempi. Il ristorante "Bar à Fromage, restaurant de montagne" con il grande camino a legna presenta, in un'autentica antica casera per formaggi d'alpeggio, i piatti tipici della vita pastorale di un tempo, senza trascurare i migliori prodotti del territorio.

L'hôtel Bellevue de Cogne a été fondé en 1925. Malgré les nombreuses restructurations et innovations apportées au cours des années, qui ont pourvu les chambres, le centre de bien-être et les restaurants d'équipements les plus modernes, cette ancienne demeure de montagne ne cesse de transmettre les émotions d'une atmosphère d'antan. Le restaurant "Bar à Fromage, restaurant de montagne", avec sa grande cheminée, présente dans une authentique laiterie pour fromages d'alpage les plats typiques de la vie pastorale d'autrefois, sans négliger les meilleurs produits du territoire.

Bar à fromage
Restaurant de Montagne

PRENOTAZIONI/RESERVATION :
tel 0165.749696

Posti disponibili/Nb. de couvert : 40
Chef: M. Maurizio Vinardi

Rue Grand Paradis, 21 - 11012 Cogne (AO)
Fax 0165.749192
www.hotelbellevue.it - info@hotelbellevue.it



Menu | ortaggi |

- **Aperitivo della casa**
Blanc de Morgex e de La Salle metodo classico brut
- **L'orto croccante in salsa bagna caöda**
Blanc de Morgex e de La Salle La Piagne
Maiolet vin des Seigneurs
- **La tipica Favò di Ozein**
Enfer d'Arvier Classico
Blanc de Morgex e de La Salle Metodo Classico
Cuvée du Prince
- **Lo satrizu (salumi caldi della valle)**
con patate bollite e verza brasata
Enfer Digne du Pape / Clos de l'Enfer
- **La terrina di ricotta d'alpeggio**
con frutta caramellata
Chaudelune
- **Il gelato alla crema avvolto in camicia**
di meringa sbriciolata con zuppetta
di frutti di bosco tiepida
Encestrale blanc
- **Il caffè**

• **Spettacolo | Spectacle :**
Da paesi vicini e lontani
Piergiorgio Pardo jazzvoice
Elena Trovato *all'arpa*
Lecture a cura di/Lectures par
Piergiorgio Pardo

Thème | légumes |

- **Apéritif maison**
Blanc de Morgex e de La Salle metodo classico brut
- **Les plaisirs du jardin potager**
en sauce Bagna Caöda
Blanc de Morgex e de La Salle La Piagne
Maiolet vin des Seigneurs
- **La Favò d'Ozein (plat typique**
de la tradition locale)
Enfer d'Arvier Classico
Blanc de Morgex e de La Salle Metodo
Classico Cuvée du Prince
- **Lo Satrizu (salaisons cuites**
valdôtaines) accompagné de pommes
de terre vaporeur et choux braisés
Enfer Digne du Pape | Clos de l'Enfer
- **Terrine de fromage frais accompagné**
de fruits caramélisés
Chaudelune
- **Glace à la crème enrobée**
de meringues émietées et son coulis
de fruits des bois tiède
Encestrale blanc



Cave Coopérative de l'Enfer

Via Corrado Gex, 52
11011 Arvier (AO)
Tel 0165.99238

Fax 0165.99238
www.coenfer.it
coenfer@tiscali.it

Un label de qualité

Le label « Saveurs du Val d'Aoste » identifie les entreprises commerciales dans lesquelles il est possible de déguster ou acheter les produits du terroir - de qualité et origine garanties - et tester les recettes de la tradition régionale dans un contexte architectural et une ambiance authentiquement valdôtains.

On trouve le label dans les restaurants, les agrotourismes, les bars, les refuges alpins, les chambres d'hôtes, ainsi que dans les magasins et les structures commerciales qui vendent des produits alimentaires et œnoastronomiques.

Sous l'égide des Assessorats Régionaux du Tourisme et de l'Agriculture, le label assure au client la qualité des produits et la compétence du service, dans un milieu qui s'évolue sans cesse, où l'agriculture et l'œnoastronomie du Val d'Aoste visent à créer des excellences à travers le développement des ressources et des talents.

Le label « Saveurs du Val d'Aoste » - une icône en forme de spirale qui dessine une coupe de l'amitié - est une marque à forte identité locale, qui unit l'âme des produits du terroir et de l'artisanat tout en respectant la tradition et la culture valdôtaines.

Un marchio di qualità

Il marchio « Saveurs du Val d'Aoste » identifica gli esercizi commerciali nei quali si possono degustare o comperare i prodotti del territorio - con qualità ed origine garantite - e provare le ricette della tradizione regionale in un contesto architettonico e d'ambiente autenticamente valdostano.

Il contrassegno si può trovare in ristoranti, agriturismi, bar, rifugi alpini, strutture ricettive che offrono anche la sola prima colazione oltre che in negozi e strutture commerciali che vendono prodotti alimentari ed enogastronomici.

Presidiato dagli Assessorati Regionali del Turismo e dell'Agricoltura, il marchio garantisce al cliente qualità dei prodotti e competenza nel servizio, in un contesto in continua evoluzione, dove agricoltura ed enogastronomia della Valle d'Aosta mirano a creare eccellenze attraverso lo sviluppo di risorse e di talenti.

Il contrassegno « Saveurs du Val d'Aoste » - un'icona spiraleggiante che disegna una coppa dell'amicizia - è un marchio di forte identità locale, che fonde l'anima dei prodotti della terra e dell'artigianato, nel rispetto della tradizione e della cultura valdostane.