

EXPÉRIENCES DURABLES ET GOURMANDES

COMMUNAUTÉ SLOW FOOD - ASSOCIATION DES PAYSANS ET ARTISANS DE SARREYER

Manger bon, propre et juste est la devise de la 1^{ère} communauté Slow Food de Suisse lancée il y a un an, grâce à l'engagement des paysans et artisans de Sarreyer. Le projet pilote Slow Food Travel s'est enrichi depuis d'une nouvelle expérience avec la communauté du four banal de Vollèges, nouvelle adhérente à ce mouvement créé pour mettre en contact les mangeurs, producteurs et autres ambassadeurs du savoir-manger et œuvrer pour une nourriture respectueuse de la terre, des animaux, des humains dans le partage.

www.sarreyer-decouvertes.ch



PACKAGE SLOW FOOD – PAUSE « BIEN-ÊTRE ET BIEN-MANGER »

Un séjour dédié au bien-être et bien-manger! Direction Chemin-Dessus sur les hauteurs de Martigny pour poser les bagages à l'hôtel Beau-Site. Le programme enchaîne avec un atelier cueillette de plantes sauvages en compagnie d'Olivier le cuisinier de l'hôtel, un cours de cuisine dédié à la lactofermentation et un cours de yoga & méditation pour conclure cette première journée. Le lendemain, les participants sont conduits au Col du Lein pour découvrir la fabrication du fromage et du sérac et faire une petite randonnée jusqu'à la Crevasse pour profiter d'un panorama à couper le souffle. Un dernier repas aux saveurs locales et il est déjà temps de reprendre le train.

Dates : 30 juin - 01 juillet et 01-02 septembre.

Prix : CHF 395.- par personne / CHF 55 supplément logement en chambre individuelle

www.slowfood.ch/fr/travel/a-chemin-et-au-col-du-lein



PACKAGE SLOW FOOD - TRADITIONS BAGNARDES

Une parenthèse aux saveurs d'antan! Réceptionnés en gare de Sembrancher samedi matin, les participants sont conduits à Vollèges pour tout de suite mettre la main à la pâte en participant à un atelier fabrication du pain, de sa façon à sa cuisson dans le four banal du village. Et pendant que la pâte lève, petit détour par la brasserie artisanale pour une visite. Puis, après un délicieux repas à base de spécialités régionales, le pain cuit et le ventre repu, cap sur Le Châble, pour une nuit à l'hôtel. Dimanche matin, rendez-vous à Sarreyer pour découvrir le travail des membres de la première Communauté Slow Food de Suisse. Les druides du village initient les participants aux plantes médicinales, à leur distillation – pendant que les enfants s'amuse à créer leur propre chocolat. Point d'orgue de ce circuit, le repas au Mont-Fort Café, le restaurant communautaire qui ne propose que les produits des artisans de la région.

Dates : 10 - 11 juillet 2021

Prix : CHF 520.- par personne / CHF 75.- supplément logement en chambre individuelle (tarif enfant sur demande)

www.slowfood.ch/fr/travel/traditions-bagnardes



DU MOULIN AU JARDIN

Tous les jeudis de l'été, l'Office de Tourisme de Verbier - Val de Bagnes propose aux curieux de découvrir quelques-uns des trésors d'un village protégé de montagne, en traversant le village de Sarreyer par le «chemin du pain». Une journée au cours de laquelle la visite du moulin, son fonctionnement et son histoire seront contés par des passionnés avant de profiter d'une assiette « terroir » au Café Mont-Fort puis de partir à la rencontre d'une productrice de plantes médicinales, cultivées et sauvages, dans un jardin situé aux abords du village.

Dates : Tous les jeudis du 24 juin au 26 août 09h à 16h30

Tarif : Activité gratuite et réservée aux détenteurs du VIP Pass

www.verbier.ch/ete/inside/inspiration/du-moulin-au-jardin



LE COIN DES AMBASSADEURS : SAVEURS DES ALPES AVEC MAUD BESSE

Quand une freerideuse bagnarde passionnée de sa région et de son terroir rencontre un guide du patrimoine, il en découle un savoureux cocktail revigorant et un moment délicieux qu'elles partagent volontiers avec tout un chacun lors d'une randonnée facile le long du bisse des Ravines. Là, au son de l'eau qui s'écoule dans le bisse, les «épices» locales tirées de l'edelweiss, du thym, de la mélisse, de la menthe... se révèlent et viendront agrémenter le pique-nique.

Dates : animation proposée les 18 juillet, 9 et 20 août, 5 septembre de 10h à 15h

Activité **gratuite** pour les détenteurs du VIP Pass
Tarif unique : CHF 25.-

COURS DE CUISINE AVEC UN CHEF ÉTOILÉ

Avis aux épicuriens! Tous les lundis de l'été, Sebastiano Lombardi, Chef étoilé du Relais & Châteaux Le Chalet d'Adrien, ouvre les portes de sa cuisine et permet à quelques heureux gastronomes d'intégrer sa brigade le temps d'un cours. Au menu : exécution d'un plat sous la houlette du Chef et réalisation d'un dessert avec Ramon Goñi Perez, chef Pâtissier avant la dégustation de l'ensemble agrémenté d'un verre de vin sélectionné par le Sommelier du Chalet d'Adrien.

Dates : Tous les lundis du 5 juillet au 6 septembre 17h à 18h

*4 personnes par cours en cuisine,
2 personnes par cours en pâtisserie*

Tarif : Activité gratuite et réservée aux détenteurs du VIP Pass



LE MOUVEMENT DEVORE

DEVORE est un mouvement qui agit pour un système alimentaire plus résilient en facilitant la transition envers des pratiques alimentaires plus durables pour les autorités locales ainsi que pour les restaurants. Initié par 2 amies originaires de Bagnes, ce qui n'était à l'origine qu'un compte Instagram devint tout d'abord un service traiteur puis Coos, une agence de changement. Avec cette dernière, Tora et Maéva accompagnent les acteurs de la filière en tant que consultantes afin de promouvoir des pratiques plus durables et de faciliter le changement à tous les niveaux de l'écosystème. De Coos est née l'initiative Devore, qui a pour ambition de promouvoir une alimentation et une offre culinaire plus saine et durable à Bagnes, le lieu d'origine des deux amies. Devore, c'est à la fois un mouvement, une étude et un forum pour mobiliser la population autour du futur de l'alimentation et ainsi participer à une prise de conscience collective.

Un forum sur le thème de l'agritourisme aura lieu le 22 octobre avec des workshops, tables rondes, débats et des intervenants de Suisse et d'ailleurs. Début septembre se tiendra également l'évènement Terre Haute, un voyage culinaire mettant en contexte un système alimentaire local. Un menu 100% valaisan, préparés par des chefs locaux.

www.devore.ch