

TERROIR ET TRADITIONS



GRAND ENTREMONT - LE GOÛT DES CIMES

Symbole de toute une région et emblème d'une agriculture de montagne innovante et dynamique, la marque Grand Entremont tisse un lien étroit entre producteurs, habitants et acteurs de la promotion de ce terroir. Un terroir de montagne d'exception pour des produits au goût des cimes : voici la promesse des produits agricoles du Grand Entremont envers ses consommateurs. Fromages et produits laitiers, plantes aromatiques et médicinales, farines et pains, fruits et légumes, miels, viandes, boissons, oeufs, confitures, chocolats, liqueurs et eaux de vie... De bons produits à retrouver à l'épicerie La Brusonette au centre du village de Bruson.

www.grand-entremont.ch



THE PLACE TO EAT : LA RACLETT'HOUSE

La légende veut que, par une froide journée, un berger ait posé son fromage un peu trop près du feu. Il dégusta malgré tout le fromage ainsi fondu, et en fût convaincu. La raclette était née ! La méthode s'est depuis développée et perfectionnée jusqu'à en devenir un art que le maestro Eddy Baillifard maîtrise à la perfection et qu'il est possible de savourer dans son établissement qui fait office d'épicerie fine et de café du village. Le bon fromage – AOP du Valais évidemment, le bon four, le bon geste et le bon accompagnement tant dans l'assiette qu'autour de la table et le tour est joué ! A bon entendeur : « Tout séjour dans le Val de Bagnes ne peut être validé sans un passage chez Eddy. »

www.racletthouse.ch

TOUT UN FROMAGE - LA FROMAGERIE D'ETIEZ

Reconnue pour son savoir-faire artisanal, son expérience et sa créativité, la fromagerie d'Étiez crée des fromages uniques fabriqués à partir du lait provenant de 15 agriculteurs répartis dans un rayon de 10 km autour de la fromagerie ! Chaque jour, ce sont en moyenne 5000 litres de lait qui sont transformés et près de 6000 pièces sont entreposées dans les caves d'affinage. Parmi les stars de l'étal, le fromage Raclette du Valais AOP Bagnes 98, la Tomme La Vollégearde et l'Armaney, 3 fromages élaborés à partir de leurs propres recettes, font la renommée de la Fondue d'Étiez, la première certifiée Marque Valais. Ouvert tous les jours, le magasin contente tous les amateurs de fromage qu'ils soient « pâte molle » ou « pâte dure ». Et comme en Suisse, il n'y a pas d'heure pour une délicieuse fondue ou raclette, que les inconditionnels se rassurent, le distributeur automatique accessible 7/7 et 24/24 leur fournira tous les ingrédients nécessaires, du fromage aux pommes de terre, sans oublier cornichons et oignons.

www.fromagerie-etiez.ch



LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ

Le Val de Bagnes est l'une des régions valaisannes qui valorise le plus les saveurs régionales. Les nombreux restaurants de plaine ou de montagne servent fièrement leur menu typique. Convivial, le menu valaisan commence toujours par un apéritif où chacun se sert dans un plat central. La fameuse viande séchée valaisanne AOP (de la viande de boeuf épicée et séchée qu'on déguste en tranches très fines, presque transparentes) se laisse volontiers accompagner par du pain de seigle AOP. Rond, foncé et compact, le pain de seigle se consomme sous forme de minces tartines. Pour arroser ces délices, rien ne vaut un verre de Fendant. Ce vin blanc sec et minéral, issu du cépage Chasselas, est la star de toutes les tables valaisannes. Les vins rouges valaisans – Humagne, Pinot noir, Cornalin, Dôle, Gamay – se marient aussi à merveille avec les mets au fromage. Racées, les spécialités blanches – Petite Arvine, Johannisberg, Amigne, Païen, Ermitage – se boivent plutôt en apéritif ou en entrée.

Aussi détentrices de label protégeant leur origine, les eaux-de-vie d'abricot – Abricotine – et de poire – Williamine – terminent un repas avec délice. Elles se boivent à petite dose avec le café ou composent des desserts rafraîchissants avec une boule de sorbet. À consommer avec modération !

Où trouver les bons produits ?

VERBIER : La Chaumière, Vinabagnes, Laiterie de Verbier-Village, La Vie Claire, La Ferme du Soleil à Médières

VAL DE BAGNES : Bio Bagnes, la Boucherie Georgy Maret au Châble, Raclett'House à Bruson, Laiteries de Champsec et Lourtier, Epicerie Marie-Jo à Versègères, La Ferme des Glariers à Lourtier, Café du Mont-Fort à Sarreyer, Ferme des Biolles à Vollèges

LA TZOUMAZ : Marché La Tzoumaz, Epicerie Pascal Traiteur



VIS MA VIE DE FROMAGER

Un atelier pour découvrir les secrets de fabrication de la tomme artisanale, une expérience unique dans la région. L'atelier fromage est proposé par Marc, fromager de père en fils à la laiterie de Verbier. Grâce à son savoir-faire et sa passion pour son métier, il sera facile de se glisser dans la peau d'un apprenti fromager. Chaque poste de travail dispose de son propre chaudron dans lequel les apprentis fabriqueront leur tomme de Bagnes. Ils suivront le processus de A à Z en bénéficiant des explications de Marc à chaque étape de la fabrication. En attendant que le fromage s'égoutte dans le moule, les fromagers du jour auront la possibilité de déguster d'autres produits fabriqués par la laiterie comme le vieux Bagnes, la tomme et d'autres spécialités de la maison. A la fin de l'atelier, chacun pourra emporter chez lui la tomme fabriquée de ses propres mains ou la laisser affiner par la laiterie.

Activité dès 10 ans

Tarif unique : CHF 50.- par poste de travail (max. 2 personnes)

