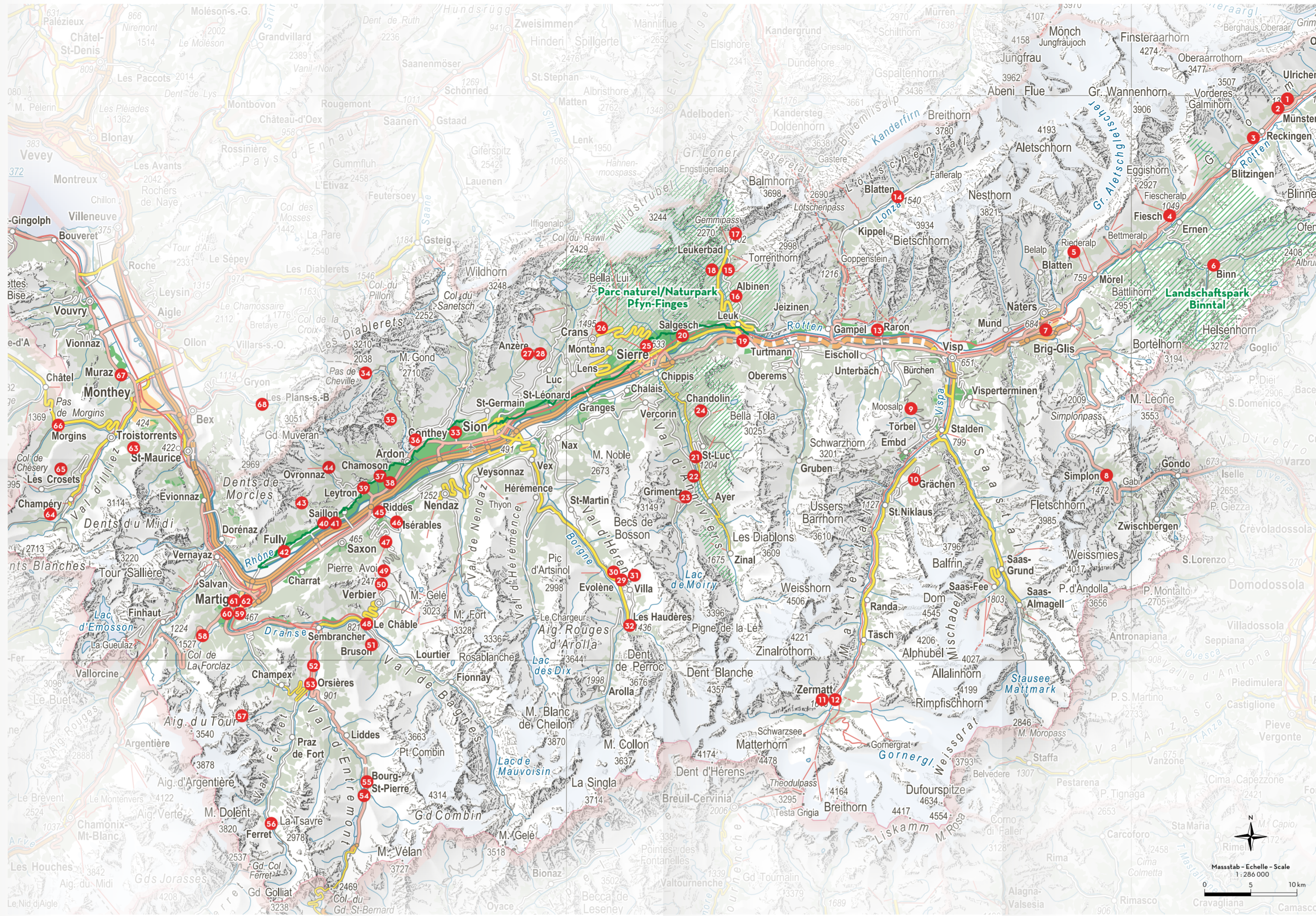


## 68 adresses pour découvrir les Saveurs du Valais.

- Hotel Restaurant Landhaus Münster**  
Situé à Münster, dans un magnifique chalet en bois, le Landhaus propose à ses convives une cuisine régionale et authentique. Le chérola fait maison, la viande de bœuf rassée ou le rôti de bœuf fahché font partie des spécialités de l'établissement.  
landhaus-goms.ch  
027 973 22 73
- Hotel Restaurant Croix d'Or & Poste**  
Truites fraîches ou glaces faites maison, cet hôtel-restaurant historique datant de 1620 propose une carte régionale et invite au calme et à la convivialité en plein cœur de la vallée de Conches.  
hotel-postmuenster.ch  
027 974 15 15
- Hotel Tenne**  
Situé dans la vallée idyllique de Conches, ce restaurant rénové avec 13 points au Gault&Millau, propose une cuisine raffinée à déguster en toute convivialité.  
tenne.ch  
027 973 13 92
- Hotel des Alpes**  
Cet hôtel historique vous accueille dans une ambiance chaleureuse et Feng Shui. Laissez-vous séduire par les spécialités de la vallée telles que la fondue au fromage binaire et moucharaf et le grand choix de bières telles que l'Aletsch Bier brassée sur place.  
des-alpes.ch  
027 971 15 06
- Berghaus Toni**  
Ce chalet traditionnel transformé en hôtel-restaurant se trouve à proximité des pistes et des plus belles randonnées de l'Aletsch Arena. Sa cuisine de qualité et ses fondues ne vous laisseront pas indifférent.  
berghaus-toni.com  
027 927 16 56
- Restaurant Albrun**  
Au cœur de la nature verdoyante du Binnal, le restaurant distingué de 15 points au Gault&Millau déploie ses charmes dans un authentique chalet en bois et sublime les produits régionaux.  
albrun.ch  
027 971 45 82
- Restaurant Channa**  
Idéalement situé au centre de Brig, ce restaurant familial allie spécialités valaisannes et cuisine italienne. À déguster dans le charme méditerranéen de la cour intérieure en été.  
channa-brig.ch  
027 973 65 56
- Hotel Fletschhorn**  
L'hôtel abrite un salon traditionnel et une salle à manger à la vue imprenable. Transmis de génération en génération, les recettes de viande séchée à l'air libre et la fondue au fromage font le bonheur des gourmets.  
hotel-fletschhorn.ch  
027 979 11 38
- Restaurant Moosalp**  
À Moosalp, ce restaurant au charme traditionnel et à la terrasse ensoleillée compte 14 points au Gault&Millau. Il revisite les produits du terroir dans une cuisine méditerranéenne créative entre sushi des Alpes aux filets de perche, recette au feu de bois ou filet de bœuf d'Hérens.  
moosalp.ch  
027 952 14 95
- Flambé Fusion Restaurant**  
Reconnaisable à son imposante tour de pierre, le restaurant offre une atmosphère traditionnelle des plus conviviales dans laquelle savourer des spécialités et vins valaisans. Parmi les spécialités: praline flambée directement en salle.  
graecherf.ch  
027 956 25 15
- Potato Fine Food Restaurant**  
Proposant des produits locaux qui proviennent d'un rayon de 50 kilomètres, le restaurant est situé au cœur de Zermatt. Il propose une cuisine raffinée et renouvelle sa carte très régulièrement.  
potatozermatt.com  
027 966 51 50
- Chez Vrony**  
Ce restaurant, situé dans un chalet en bois et vieilles pierres au style alpin-chic propose une magnifique terrasse avec vue sur le Cervin et met en valeur les produits de la ferme, comme les fromages, les viandes séchées ou le burger. 14 points et «Hôte de l'année» 2022 du Gault&Millau.  
chezyrony.ch  
027 967 25 52



Source: Office fédéral de topographie et canton du Valais. © Reproduction interdite sans autorisation des ayants droits.

## Situation.

Pays d'origine du Rhône, le Valais se situe au sud-ouest de la Suisse, à une centaine de kilomètres de Genève et de Berne. Environ 1 heure de route le sépare d'Aoste (Italie), de Chamonix et d'Evian (France) et 2 heures de Turin et de Milan (Italie).



- Autoroute
- Route principale
- Route régionale
- Chemin de fer à crémaillère, funiculaire, téléphérique, téséage, ouvert en été
- Aéroport de Sion
- Parc naturel régional
- Vignoble
- Chemin du Vignoble

- Cabane du Trient**  
Trient  
Refuge de haute-montagne situé sur le plateau du Trient, la cabane éponyme accueille les randonneurs à 3170 mètres d'altitude avec une cuisine traditionnelle dont des rôtis, des potages de légumes frais et des tartes aux fruits de saison.  
cas-diablerets.ch  
027 783 14 38
- Café du Midi**  
Martigny  
Avec sa voûte de pierre, le restaurant offre un décor d'authentique carnotzet valaisan. Une adresse incontournable pour les mets au fromage: fondus, fondues de chèvre ou brebis, croûtes au fromage.  
cafedumidi.ch  
027 722 00 03
- Steak House Chez Steve et Arnud**  
Martigny  
À l'ombre des platanes, le restaurant spécialisé dans les viandes célèbre le terroir de la région avec des plats tels que: pur burger valaisan au bœuf d'Hérens, viandes sur ardoise, croûtes.  
steakhouse-martigny.ch  
027 722 25 85
- Restaurant La Tsjiri**  
Les Giettes  
Au cœur du complexe hôtelier de Whitepod aux Giettes, la Tsjiri propose une cuisine authentique qui fait la part belle aux produits certifiés marque Valais. Parmi ses spécialités, on retrouve sa délicieuse croûte au fromage, ses rôtis valaisans ou sa soupe aux cornettes.  
restaurant-tsiri.ch  
024 471 39 39
- Café-Restaurant de Plan-Croix**  
Martigny-Croix  
Installé dans une maison vigneronne construite en 1948 en plein cœur du vignoble, le restaurant propose une carte qui fait la part belle au terroir valaisan. A ne pas manquer: le grand buffet du brunch dominical.  
plan-croix.ch  
027 722 25 29
- Caveau du Moulin Semblanet**  
Martigny/Bourg  
Typique caveau valaisan, ce restaurant offre un large choix de spécialités telles que la fondue de viande valaisanne aux épices et la brisolee rognole, qui peuvent être appréciées sur la terrasse ensoleillée avec vue sur le vignoble et les cimes environnantes.  
moulinsemblanet.ch  
027 722 51 96
- Restaurant Le Virage**  
Champoussin  
Idéalement situé au pied des pistes, avec une vue imprenable sur les Dents de Blonay, ce restaurant de montagne propose une cuisine locale et faite maison dans un cadre idyllique.  
restolevirage.ch  
024 565 04 26
- Restaurant Les Fontaines Blanches**  
Bourg-Saint-Pierre  
Exploité par des agriculteurs de la vallée, ce restaurant met à l'honneur les saveurs régionales et la fondue au fromage de l'Alpage en été.  
fontaines-blanches.ch  
024 472 13 42
- Café-Restaurant de La Treille**  
Muraz (Collobyère)  
La Treille est reconnue pour deux spécialités incontournables: la fondue à la viande d'Hérens et la fondue au fromage recouverte de sa subtil crême chantilly. Ici, le vin se choisit directement dans la cave.  
la-treille-muraz.ch  
024 472 47 25
- Relais fermier**  
Bourg-Saint-Pierre  
Croûtes et quiches au fromage de Bagnes et des Haudères, viande d'Hérens ou salaisons de Chermignon sont quelques-uns des mets servis à la table de cette oasis de tranquillité. Petit plus: son parc à animaux de la ferme.  
079 452 36 81

- Au Manoir d'Anniviers**  
Vissoie  
Ce grand chalet fleuri au cœur du val d'Anniviers est une étape gourmande appréciée pour ses fondues au Muscat, fondus anniviers, truites fraîches et autres spécialités.  
aumannoir.ch  
027 475 12 20
- La Gougria**  
Saint-Jean  
Situé au bout d'un joli chemin qui longe une ancienne voie romaine, le restaurant offre une carte raffinée qui met en valeur les produits au fromage et autres produits valaisans.  
bodmenstuebli.ch  
027 470 14 84
- Restaurant Tea-Room Mathieu**  
Susten  
Doté d'une magnifique terrasse, ce restaurant situé au cœur du parc naturel Pfyn Fingins propose une carte de délicieuses régionales à base de seigle, de pépins de raisin et de céréales. De délicieux desserts agrémentent la fin du repas.  
baeckerie-mathieu.ch  
079 567 54 40 / 027 473 13 59
- Hotel Arkanum**  
Salgesch  
Dans le village de Salgesch, le restaurant Hällerwein de l'hôtel Arkanum propose une cuisine traditionnelle à partir de produits locaux, un menu à base de produits du parc naturel Pfyn-Fingins et des spécialités de poisson et de viande de son fumoir.  
hotelarkanum.ch  
027 451 21 00
- Château de Villa**  
Sierra  
Le château, splendide bâtisse et véritable temple de la raclette, sublime les saveurs du patrimoine valaisan dans ses salles historiques. Son onéothèque compte plus de 750 crus.  
chateaudevilla.ch  
027 455 18 96
- Restaurant Le Mayen**  
Crans-Montana  
Le meilleur du Valais est à l'honneur dans ce restaurant traditionnel mêlant harmonieusement le bois et la pierre pour une atmosphère toute en convivialité en plein cœur de Crans-Montana.  
mayen.ch  
027 481 29 85
- Hôtel-Restaurant de la Poste & Boîte à Fromage**  
Anzère  
Une cuisine généreuse autour de plats typiques et authentiques. Au sous-sol, la Boîte à Fromage et sa large sélection de produits d'alpage et de laiterie du Valais. Petit plus: le parc à marmottes.  
restaurantposte.ch  
027 396 27 41
- Les Premiers Pas**  
Anzère  
Au cœur de la zone piétonne d'Anzère, ce restaurant aux allures de mazot valaisan propose une carte variée: spécialités valaisannes, pierrades et fondus à la viande servies avec des saucés artisanales maison.  
lespremierspas.ch  
027 396 29 20
- Le Refuge**  
Sierra  
Viande de bœuf Fleur d'Hérens, fromage des Haudères ou agneau d'Évolène: célèbres les arômes savoureux et fondants de la raclette avec 3 fromages en dégustation.  
lererefuge.ch  
027 283 19 42
- La Taverne Évolénarde**  
Évolène  
Charme de la pierre et chaleur du bois, cette belle bâtisse à l'entrée d'Évolène offre un écriin authentique et convivial où déguster Fromages, mets et viandes.  
lataverneevolenarde.ch  
027 283 12 02
- La Paix & La Grange**  
Évolène  
Dans ces raccards hérensards du 18e siècle métamorphosés en carnotzet valaisan et restaurant de charme se savoure la fondue au fromage servie dans un caquelon de pain.  
lapaix-lagrangre.ch  
027 283 13 79
- Restaurant Dents de Veisivi**  
Les Haudères  
Au cœur du village des Haudères, ce restaurant accueille ses convives sur sa grande terrasse et son jardin d'hiver en vieilles pierres. On peut y déguster le caquelon « Veisivi » au bœuf d'Hérens marié ou l'effiloché d'agneau de la région.  
veisivi.ch  
027 346 11 01
- Relais du Valais**  
Vétraz  
Cet abbaye de 1734 abrite un véritable temple de la gastronomie locale au cœur du village viticole de Vétraz. La carte convient aussi bien aux épicuriens qu'aux amoureux du vin.  
relaisduvalais.ch  
027 346 03 03
- Café Le Centre**  
Chamoson  
Situé au centre du village de Chamoson, ce charmant restaurant propose une belle sélection de fondues au fromage, de viande ou de poisson. Durant la belle saison, profitez de la magnifique terrasse fleurie et ombragée.  
cafelecentre.ch  
027 306 64 38
- Refuge du Lac de Derborence**  
Derborence  
Logé dans la sublime vallée protégée de Derborence, le restaurant offre une parfaite halte gourmande aux fers de randonnée désireux de déguster des plats du terroir à toute heure.  
refugederborence.ch  
027 346 14 28
- Le Clair-de-Lune**  
Erde  
En dehors des sentiers battus, ce restaurant de montagne ravit les amoureux des produits du terroir et des plantes sauvages. Superbe panorama sur la plaine du Rhône et les Alpes.  
leclairdelune.ch  
027 346 16 78
- Relais du Valais**  
Vétraz  
Cet abbaye de 1734 abrite un véritable temple de la gastronomie locale au cœur du village viticole de Vétraz. La carte convient aussi bien aux épicuriens qu'aux amoureux du vin.  
relaisduvalais.ch  
027 346 03 03
- Café Le Centre**  
Chamoson  
Situé au centre du village de Chamoson, ce charmant restaurant propose une belle sélection de fondues au fromage, de viande ou de poisson. Durant la belle saison, profitez de la magnifique terrasse fleurie et ombragée.  
cafelecentre.ch  
027 306 64 38
- La Maison des Résistants**  
Saint-Pierre-de-Clages  
Dans le vignoble de Chamoson, la Maison des Résistants, tenue par un agriculteur innovant, propose une cuisine originale à base de produits locaux. Une des spécialités de la maison: la Gratinée Chamoisarde. Petit plus: dégustation de la magie du mutage, une vraie innovation œnologique valaisanne.  
lamaisondesresistants.ch  
027 306 54 38
- Relais de la Sarvaz**  
Saillon  
Situé sur le magnifique Chemin du Vignoble, cette ancienne auberge de charme propose de déguster raclettes, vins de paradis au milieu des vergers valaisans et adapte sa carte à chaque saison.  
sarvaz.ch  
027 744 13 89
- Le Chavalard**  
Fully  
À Fully, le Chavalard travaille avec des producteurs locaux pour mettre en valeur produits de saison et du terroir. La chef met à l'honneur les produits de mets valaisans, concoctés avec soin, qui font la part belle aux produits du terroir.  
lechavalard.ch  
078 237 04 00
- Relais des Chasseurs**  
Chiboz (Fully)  
Niché à 1350m sur les hauteurs de Fully, ce restaurant géré en famille vous propose une cuisine du terroir et une vue à couper le souffle sur la plaine du Rhône.  
relaisdeschasseurs.com  
027 746 29 98
- Le carnotzet des Bains de Saillon**  
Saillon  
Au sein du parc thermal des Bains de Saillon, ce restaurant au décor typique de chalet possède une grande terrasse ensoleillée. Spécialités valaisannes et produits locaux sont à l'honneur à la carte.  
bainsdesaillon.ch  
027 602 40 10
- Ô Fondue Caquelon**  
La Toumaz  
Spécialisé dans les plats à base de fromage, le restaurant situé à Riddes propose de déguster fondus ou raclettes en versions traditionnelles ou insolites avec des ingrédients de saison. Petits plus: épicerie et la boutique attenante, et les ateliers et événements à thème.  
ofonduecaquelon.ch  
027 306 42 42
- Auberge du Mont-Gelé**  
Iséables  
Cette auberge, construite en 1943 et rénovée en 2020, est nichée au cœur des 4 Vallées. Sa carte se compose de mets valaisans, concoctés avec soin, qui font la part belle aux produits du terroir.  
montgela.ch  
027 306 26 88
- Auberge La Toumaz**  
La Toumaz  
Le restaurant vous accueille dans un cadre authentique à la vue imprenable. Délicat mélange entre simplicité et créativité, la cuisine proposée se veut locale et du terroir: viande du pays, fromage de l'alpage, salaisons et terrines faites maison.  
aubergelautoumaz.com  
027 306 20 50
- L'Escalé**  
Le Châble  
Situé sur la route menant à Verbier, le restaurant l'Escalé propose une halte gourmande de choix: hamburger d'Hérens, cordon bleu au Raclette de Montal, filets de perche de Rarogne.  
aubergelescalé.ch  
027 776 27 07
- Restaurant La Croix-de-Cœur**  
Verbier - La Toumaz  
Étape gourmande pour les skieurs et randonneurs entre Verbier et La Toumaz, le restaurant propose une carte généreuse: tartare de bœuf, burger valaisan, rôtis, fondus et croûtes au fromage.  
croix-de-coeur.ch  
027 775 25 36
- La Marmotte**  
Verbier  
Avec sa situation privilégiée sur les hauteurs du domaine skiable de Savoleyres, cet authentique chalet d'alpage offre un cadre idyllique et met à l'honneur fromage et saveurs montagnardes.  
lamarmotte-verbier.com  
027 771 68 34
- Raclett'House**  
Grignon  
Ancienne cantine du télééage de Bruson où résonne la bonne humeur du patron, ce restaurant d'alpage est un temple de la raclette et des fondus au fromage (12 sortes, fondue Gault&Millau).  
raclett-house.ch  
027 776 14 70
- Le Catogne**  
Orsières  
Dégustez une délicieuse viande de bœuf d'Hérens en tartare ou sur une pierre ollaire, ou une raclette avec trois fromages à choix, sur la terrasse ou dans le cadre rustique de ce charmant restaurant aux allures de chalet situé à la Douay, près d'Orsières.  
aubergelcatogne.ch  
027 783 13 30
- Espaces Terroir Laiterie d'Orsières**  
Orsières  
Au cœur de la laiterie d'Orsières, c'est le lieu idéal pour déguster raclettes, fondus ou planchettes du terroir dans une ambiance moderne et décontractée. Petit plus: le point de vente de produits locaux situé à côté et la possibilité de visiter la fromagerie.  
laiterie-orseries.ch  
027 783 29 56
- Hôtel du Crêt**  
Bourg-Saint-Pierre  
Cette charmante auberge est une étape gourmande de choix: potence d'Hérens flambée, soupe au pain de seigle, fondue au fromage d'Entremont sont quelques-unes des spécialités proposées.  
hotel-du-cret.ch  
027 787 11 43
- Bivouac Napoléon**  
Bourg-Saint-Pierre  
Le Bivouac: Napoléon perpétue la tradition d'accueil de la région en toute convivialité. Avec sa cuisine soignée, le restaurant met à l'honneur les viandes du pays et produits de la région.  
bivouac.ch  
027 787 11 62
- Auberge des Glaciers**  
La Fouly  
Avec sa terrasse panoramique, cette auberge propose une cuisine générale: grillades de viandes d'Hérens rassées en été, agneau, croûtes valaisannes, fondues récompensées au Mondial de la fondue.  
aubergedesglaciers.ch  
027 783 11 71

## Contact.

Association des « Saveurs du Valais »  
c/o Valais/Wallis Promotion  
Avenue de Tourbillon 11  
1951 Sion (Valais / Suisse)  
+41 (0)27 327 36 00  
saveurs-du-valais@valais.ch  
valais.ch/restaurants-saveursduvalais



- Autoroute
- Route principale
- Route régionale
- Chemin de fer à crémaillère, funiculaire, téléphérique, téséage, ouvert en été
- Aéroport de Sion
- Parc naturel régional
- Vignoble
- Chemin du Vignoble

- Café du Midi**  
Martigny  
Avec sa voûte de pierre, le restaurant offre un décor d'authentique carnotzet valaisan. Une adresse incontournable pour les mets au fromage: fondus, fondues de chèvre ou brebis, croûtes au fromage.  
cafedumidi.ch  
027 722 00 03
- Steak House Chez Steve et Arnud**  
Martigny  
À l'ombre des platanes, le restaurant spécialisé dans les viandes célèbre le terroir de la région avec des plats tels que: pur burger valaisan au bœuf d'Hérens, viandes sur ardoise, croûtes.  
steakhouse-martigny.ch  
027 722 25 85
- Restaurant La Tsjiri**  
Les Giettes  
Au cœur du complexe hôtelier de Whitepod aux Giettes, la Tsjiri propose une cuisine authentique qui fait la part belle aux produits certifiés marque Valais. Parmi ses spécialités, on retrouve sa délicieuse croûte au fromage, ses rôtis valaisans ou sa soupe aux cornettes.  
restaurant-tsiri.ch  
024 471 39 39
- Café-Restaurant de Plan-Croix**  
Martigny-Croix  
Installé dans une maison vigneronne construite en 1948 en plein cœur du vignoble, le restaurant propose une carte qui fait la part belle au terroir valaisan. A ne pas manquer: le grand buffet du brunch dominical.  
plan-croix.ch  
027 722 25 29
- Caveau du Moulin Semblanet**  
Martigny/Bourg  
Typique caveau valaisan, ce restaurant offre un large choix de spécialités telles que la fondue de viande valaisanne aux épices et la brisolee rognole, qui peuvent être appréciées sur la terrasse ensoleillée avec vue sur le vignoble et les cimes environnantes.  
moulinsemblanet.ch  
027 722 51 96
- Restaurant Le Virage**  
Champoussin  
Idéalement situé au pied des pistes, avec une vue imprenable sur les Dents de Blonay, ce restaurant de montagne propose une cuisine locale et faite maison dans un cadre idyllique.  
restolevirage.ch  
024 565 04 26
- Restaurant Les Fontaines Blanches**  
Bourg-Saint-Pierre  
Exploité par des agriculteurs de la vallée, ce restaurant met à l'honneur les saveurs régionales et la fondue au fromage de l'Alpage en été.  
fontaines-blanches.ch  
024 472 13 42
- Café-Restaurant de La Treille**  
Muraz (Collobyère)  
La Treille est reconnue pour deux spécialités incontournables: la fondue à la viande d'Hérens et la fondue au fromage recouverte de sa subtil crême chantilly. Ici, le vin se choisit directement dans la cave.  
la-treille-muraz.ch  
024 472 47 25
- Relais fermier**  
Bourg-Saint-Pierre  
Croûtes et quiches au fromage de Bagnes et des Haudères, viande d'Hérens ou salaisons de Chermignon sont quelques-uns des mets servis à la table de cette oasis de tranquillité. Petit plus: son parc à animaux de la ferme.  
079 452 36 81

- Raclette du Valais AOP**
- Asperges en saison**
- Brisolée en saison**
- Chasse en saison**

Plus d'infos sur:  
valais.ch/restaurants-saveursduvalais





### Raclette du Valais AOP.

Onctueux, savoureux et source de convivialité, le Raclette du Valais AOP est un fromage de montagne à base de lait cru entier de vache. Ses saveurs uniques aux notes végétales des régions alpines se dégustent toute l'année. Appréciez le raclette à la main, en rebibes ou bien évidemment fondu et raclé. Il se prête aussi merveilleusement bien à une utilisation au four, notamment intégré à des gratins ou pour les croûtes au fromage.

- Bon à savoir**
- Les premières traces de fromage en Valais remontent au 4<sup>e</sup> siècle avant J.C. A l'époque romaine, il était utilisé comme monnaie d'échange.
  - En 1574, la pratique du fromage fondu était déjà connue en Valais.
  - Le Raclette du Valais AOP est un fromage sans lactose, sans gluten et riche en protéines.
  - La flore alpine dont les vaches se nourrissent se retrouve dans les saveurs du raclette. Ainsi, selon le lieu de pâturage des animaux, le goût du fromage diffère.
  - 79 laiteries et alpages en Valais produisent du Raclette du Valais AOP.
  - Le label AOP garantit la production de lait, l'affinage et la fabrication du fromage en Valais, dans une laiterie ou sur un alpage.

valais.ch/raclette

### Viandes séchées du Valais IGP.

L'ensoleillement abondant, le climat sec et le vent de la vallée du Rhône ont inspiré les bergers qui, depuis le 14<sup>e</sup> siècle, salent et séchent la viande. Un savoir-faire ancestral qui donne le goût subtil et caractéristique de la Viande séchée du Valais IGP, mais aussi du Lard sec du Valais IGP et du Jambon cru du Valais IGP. Si elles peuvent être intégrées à de nombreuses recettes, ces viandes séchées sont aussi des éléments indispensables de l'assiette valaisanne.

- Bon à savoir**
- La viande séchée du Valais se compose de viande de bœuf. Le lard sec et le jambon cru proviennent de viande de porc.
  - Les viandes séchées du Valais ne sont pas fumées, uniquement séchées.
  - Les pièces sont enduites d'un mélange de sel, d'herbes et d'épices, qui est propre à chaque producteur.
  - C'est pendant le processus de séchage que les arômes se développent.
  - Il faut entre 4 à 16 semaines pour élaborer des viandes séchées.
  - La label IGP garantit l'élaboration des produits en Valais.

valais.ch/viandes-sechees

### Eaux-de-vie du Valais AOP.

Le Valais est par excellence le terroir de la poire Williams et de l'abricot Luizet. Sublimés par la vapeur au travers d'alambics en cuivre, ces fruits donnent un alcool de couleur transparente, à la fois fruité et délicat : l'eau-de-vie. Dégustez-la à la fin d'un bon repas, en dessert dans un sorbet valaisan arrosé, ou dans un cocktail rafraîchissant. L'eau-de-vie s'intègre aussi très bien dans des gâteaux ou des sauces.

- Bon à savoir**
- L'abricotine AOP est composée d'au minimum 90% d'abricots Luizet.
  - Seule la variété Williams est utilisée pour l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP.
  - Il faut 12 kgs de poires ou d'abricots pour produire 1 litre d'eau-de-vie.
  - L'abricotine a un goût prononcé d'abricot avec une petite pointe d'amande.
  - L'Eau-de-vie de poire du Valais a un goût intense de poire Williams.
  - La température de service recommandée se situe entre 8 et 12 °C.
  - Le label AOP garantit que la production des fruits, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille s'effectuent exclusivement dans le canton du Valais.

valais.ch/eau-de-vie



### Pain de seigle valaisan AOP.

Tout en rondeur, avec sa croûte brun-gris craquelée, ses saveurs acidulées et aromatiques, le pain de seigle est inimitable. Issu d'un savoir-faire artisanal, il est produit à base de farine composée à 90% de seigle du Valais, critère obligatoire pour bénéficier de son appellation AOP. Le Pain de seigle valaisan AOP est l'allié indispensable de l'assiette valaisanne et ses spécialités de viandes et de fromages. Il se déguste aussi sucré accompagné d'onctueuses confitures aux fruits valaisans.

- Bon à savoir**
- La présence attestée du pain de seigle en Valais remonte à 1209.
  - Le seigle est la seule céréale à pouvoir s'adapter aux conditions climatiques extrêmes ainsi qu'aux altitudes élevées.
  - Le pain de seigle est un pain complet pauvre en gluten. Il est riche en fibres, rassasié de manière durable et ne contient que peu de matière grasse et de sucre.
  - Le Pain de seigle valaisan AOP présente aujourd'hui le même aspect qu'il y a 100 ans.
  - 38 boulangeries fabriquent du Pain de seigle valaisan AOP.

valais.ch/paindeseigle

### Produits AOP-IGP.

L'AOP et l'IGP sont deux signes de qualité officiels réservés aux produits typiques ancrés dans une région qui leur donne un caractère spécifique et une saveur inimitable. Ils garantissent l'authenticité des produits élaborés selon des savoir-faire traditionnels.

- Les 8 produits AOP-IGP**
- Abricotine AOP.
  - Eau-de-vie de poire du Valais AOP.
  - Safran de Mund AOP.
  - Viande séchée du Valais IGP.
  - Jambon cru du Valais IGP.
  - Lard sec du Valais IGP.
  - Pain de seigle valaisan AOP.
  - Raclette du Valais AOP.

aop-igp.ch



2023/24 regio garantie Suisse. Naturellement.

Valais/Wallis Promotion Avenue de Tourbillon 11 - CP 607 1951 Sion - Suisse T +41 (0)27 327 36 00 E info@valais.ch valais.ch GRAVÉ DANS MON CŒUR.



### Poire Williams.

Soleil généreux, plaine fertile, montagnes puissantes : la poire Williams a trouvé en Valais le terroir et le climat idéal pour développer son légendaire parfum. Succombez à son goût inimitable et laissez-vous inspirer par ce fruit d'exception. Salée, sucrée ou encore glacée : la poire Williams du Valais conjugue le plaisir à l'infini.

- Bon à savoir**
- Si la légende quant à son origine et son apparition diffère, la culture de la poire Williams en Valais remonterait au 19<sup>e</sup> siècle.
  - La poire Williams est un fruit pauvre en calories, riche en vitamines, en anti-oxydants et en sels minéraux.
  - Elle se cultive de mi-juillet à mars de Sierre à Martigny et peut se conserver jusqu'à deux mois au réfrigérateur.

valais.ch/poire-williams



### Abricot du Valais.

Fruit emblématique du Valais, l'abricot est issu des vergers gorgés de soleil. Une belle coloration rouge orangé, une peau veloutée, une chair tendre au goût sucré et acidulé... il est un des plaisirs gourmands de la saison estivale.

- Bon à savoir**
- L'abricotier trouve ses origines en Chine et est probablement arrivé en Valais avec les Romains.
  - 95% de la production suisse d'abricots est récoltée dans les vergers valaisans.
  - Plus de 70 variétés d'abricots sont cultivées en Valais.
  - Le fruit se récolte entre fin juin et mi-septembre entre Sierre et Vernayaz.
  - Grâce aux antioxydants qu'ils contiennent, les abricots favorisent un joli teint et sont d'importants fournisseurs de vitamines et de minéraux.
  - Les abricots mûrs sont reconnaissables à leur chair qui cède légèrement sous une petite pression. Il est préférable de les conserver à température ambiante après l'achat afin de préserver leur arôme.

valais.ch/abricots



### Asperges.

Elles arrivent avec le printemps et font le bonheur des gourmets : il s'agit des asperges du Valais. Ce légume d'une grande finesse a trouvé dans les terres sablonneuses de la plaine du Rhône, un sol idéal à son développement.

- Bon à savoir**
- 15% de la production suisse d'asperges vient du Valais.
  - La récolte des asperges débute en avril et se poursuit jusqu'à la mi-juin, dans un périmètre qui s'étend du Valais central au Chablais valaisan.
  - Les asperges blanches, vertes et violettes forment en réalité une seule et même variété. Leur couleur et leur saveur singulière sont déterminées par leur taux d'exposition à la lumière, résultant de modes de culture distincts - à l'air libre pour les asperges vertes, sous terre pour les asperges blanches et partiellement hors de leur butte de terre pour les asperges violettes.
  - Les asperges du Valais sont délicieuses en gratin, associées à un risotto ou tout simplement cuites et accompagnées de jambon cru et d'une mayonnaise. A déguster avec un verre de Johannisberg.

valais.ch/asperges



### Produits certifiés marque Valais.

La marque Valais est un label de qualité qui garantit au consommateur d'acheter et de consommer des produits locaux de qualité. Chaque produit labellisé doit répondre à un cahier des charges spécifique et passer des contrôles de certification. Les producteurs quant à eux s'engagent à respecter les valeurs de la marque et les principes du développement durable. Au sein de la gamme certifiée, on trouve les emblématiques produits AOP du Valais, ainsi que du vin, des produits carnés, des fruits et légumes, des bières, des œufs, des filets de perche et bien d'autres encore.

- Les promesses du label marque Valais**
- Soutien l'économie de proximité.
  - Matières premières et savoir-faire locaux.
  - Produits de qualité.
  - Engagement citoyen des producteurs.
  - Contrôles indépendants.

valais.ch/marque

### Charte d'engagement Saveurs du Valais.

Le label «Saveurs du Valais» est attribué aux restaurateurs qui mettent en valeur les produits et mets régionaux, pour le bonheur des amoureux de goûts francs et vrais. Ils répondent à certains critères :

- Utiliser les produits labellisés AOP, IGP et marque Valais.
- Proposer une planchette du terroir à toute heure de la journée.
- Proposer au moins 3 mets chauds et 2 desserts à base de produits valaisans.
- Servir les fruits, légumes, fromages et autres produits frais du Valais en saison de production.
- Avoir à la carte au minimum 8 spécialités de vin valaisan, dont 2 servies au verre.
- Privilégier l'abricotine AOP et l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP.



valais.ch/restaurants-saveursduvalais