



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Dossier de presse  
Saveurs et terroir en Valais



[valais.ch/terroir](https://valais.ch/terroir)  
[valais.ch/saveurs-terroir](https://valais.ch/saveurs-terroir)

**VALAIS/WALLIS PROMOTION**  
Rue Pré-Fleuri 6  
Case postale 1469 | CH-1951 Sion  
+41 (0)27 327 35 90  
info@valais.ch | www.valais.ch

## Le Valais, une terre d'exception

Lové au coeur des Alpes au sud de la Suisse, entre l'Italie et la France, le Valais tire de ses voisins son art de vivre à la *Dolce vita* et son climat du Midi, où la roche côtoie les vignes. Une terre qui surprend en toute saison par des vins emblématiques et des créations culinaires tirées de produits nés au coeur d'un terroir d'exception.

### Le plus grand vignoble suisse

En parcourant la Vallée du Rhône, d'emblée les murs de pierres sèches suspendus sur le coteau interpellent. Offrant aux ceps de véritables terrasses face au soleil, ils sont l'oeuvre des Valaisans qui, au début de notre ère, ont su dompter les reliefs. 3000 kilomètres ont ainsi été bâtis à mains d'homme, sans un gramme de ciment ! Sur cette terre de contraste et de caractère, près de 5000 hectares de vigne bénéficient de la richesse géologique valaisanne. On y dénombre plus de cinquante cépages AOC, chacun tirant profit de l'ensoleillement exceptionnel du Valais et de la complexité d'un sol tantôt granitique, calcaire ou morainique. C'est dans le respect de cette nature amadouée que les vigneron et encaveurs valaisans élaborent d'année en année leurs vins d'exception. Sur la route des grands vins, entre la Bourgogne et le Piémont, le Valais dévoile le vignoble le plus écoresponsable d'Europe et le plus étendu de Suisse, où il fait bon se délecter d'une élégante Petite Arvine ou d'un intense Cornalin.

### De l'abricot au véritable fromage à Raclette

Mais en Valais, les 300 jours par an de soleil ne font pas que mûrir les perles du vignoble valaisan s'étalant du Chablais à Visperterminen. Ils concentrent aussi le sucre des fruits et légumes cultivés dans la généreuse plaine du Rhône. Prince du verger grâce à sa peau veloutée et sa chaire généreuse, l'abricot valaisan représente 97% du marché suisse avec plus de 70 variétés. Il côtoie, d'une rive à l'autre du fleuve, les asperges, les fraises, les framboises mais aussi les pommes et les fameuses poires William.

A la belle saison, plus de 500 alpages qui s'étendent au-dessus des forêts d'arolles et de mélèzes offrent une flore variée et abondante dont les arômes se retrouvent dans le lait et les fromages. Le Raclette du Valais d'Appellation d'origine protégée (AOP) est d'ailleurs un des produits emblématiques du paysage culinaire suisse. Avec huit produits labellisés, le Valais recèle le plus grand nombre de produits AOP et IGP (indication géographique protégée) du pays avec entre autres ses Viandes séchées du Valais IGP, son Pain de seigle valaisan AOP, son Abricotine AOP, etc.

### Saveurs du Valais et grandes tables

Cette offre exceptionnelle de produits du terroir fait également le bonheur des cuisiniers et artisans du goût qui s'emploient à les magnifier. Aujourd'hui, 73 tables sont estampillées Saveurs du Valais, valorisant le travail des agriculteurs et viticulteurs au travers de mets savoureux élaborés avec des produits typiques. Aussi, entre les rives du lac Léman et le Haut-Valais, les étoiles qui décorent le drapeau valaisan se multiplient pour distinguer les restaurants gastronomiques.

De Val d'Illeiez à Obergesteln, 1053 points Gault&Millau sont répartis entre 75 établissements (chiffres 2019) faisant du Valais l'un des cantons suisses comptant le plus grand nombre de tables gastronomiques par habitant.

En Valais, authenticité et traditions centenaires flirtent avec audace et innovation. Ainsi on y goûte des chips de seigle, du tartare de viande séchée ou de la raclette flambée à l'abricotine AOP ! Des expériences uniques à vivre proche de la nature et des artisans désireux de partager leur talent.

#### Le goût inimitable du Valais en quelques faits et chiffres :

- 1/3 du vignoble Suisse avec 4795 hectares de vignes
- 97% de la production Suisse d'abricots avec plus de 70 variétés
- 55 cépages cultivés entre 400 et 1100 mètres d'altitude
- 3000 kilomètres de murs en pierres sèches
- champion suisse des produits AOP-IGP avec plus de 20% des produits labellisés
- 75 tables gastronomiques et 73 restaurants Saveurs du Valais
- 50 produits du terroir labellisés marque Valais

## Le Valais - une œnothèque à ciel ouvert

Niché au cœur des Alpes, entre la France et l'Italie, le Valais jouit d'une nature et d'un climat exceptionnels. Avec près de 300 jours de soleil par an, ce canton est une région privilégiée de Suisse de par son air méditerranéen. Il est également au centre de l'Europe, se positionnant sur la route des grands vins entre la Bourgogne et le Piémont. De la taille aux vendanges, les rayons du soleil œuvrent à la maturation des perles du vignoble valaisan alors que les contrastes thermiques entre les journées chaudes et les nuits fraîches confèrent aux cépages complexité et finesse des arômes.

Concentré entre le coude du Rhône et les vignes haut-perchées de Visperterminen, le vignoble valaisan s'étale sur près de 5000 hectares. Il est de ce fait le plus étendu de Suisse, entre le vignoble du Lavaux et le glacier d'Aletsch, deux sites d'exception classés au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Bienvenue dans la plus grande œnothèque de Suisse à ciel ouvert !

### **Entre 400 et 1100 mètres d'altitude, des cépages autochtones et traditionnels**

Pour comprendre la grandeur et la réputation des vins valaisans, il faut remonter à l'émergence des Alpes et à la formation de ses massifs. Plissements, éboulements et superpositions des couches ont formé des sols aussi riches que complexes. Cette multiplicité se reflète aujourd'hui dans une mosaïque de cépages. On en dénombre 55 AOC, chacun tirant profit des particularités de la terre valaisanne, granitique, morainique, calcaire ou graveleuse.

Sur ces terrains abrupts, les vigneron valaisans ont bâti plus de 3000 kilomètres de murs en pierres sèches offrant ainsi à leurs ceps de magnifiques terrasses face au soleil. Sur ces esplanades des 65 communes viticoles valaisannes, sont cultivés des cépages dits autochtones, tels que l'Arvine, le Cornalin, l'Humagne Rouge, ainsi que des raretés aux sonorités authentiques comme le Lafnetscha ou le Himbertscha. Tous sont vraisemblablement nés en Valais. Les cépages dits traditionnels comme le Fendant frais et fruité, le plus célèbre des vins d'apéritif, ainsi que le Johannisberg, le Pinot Noir et la Syrah ont eux été introduits avant 1900. A Visperterminen, l'un des plus hauts vignobles en continu d'Europe grimpe jusqu'à 1100 mètres d'altitude. Ici s'épanouit le Savagnin blanc (appelé aussi Heida en allemand et Païen en français), qui délivre des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Enfin, quelques vins font référence au Valais comme château d'eau des Alpes. La gamme « Les Titans » de Provins rend hommage aux constructeurs des barrages. Petite Arvine, Pinot Noir, Merlot et assemblages blancs et rouges sont vinifiés en chais avant d'être hissés à 1500 mètres d'altitude puis déposés dans les entrailles de la montagne.

### **Vivre le vignoble valaisan**

Entre ces forteresses de pierres sèches, véritables joyaux d'artisanat et d'écologie, se dessine un enchevêtrement de chemins à parcourir à pied ou à vélo en toute saison. Le Chemin du Vignoble, qui débute à Martigny, s'étend sur 66 kilomètres jusqu'à Loèche. Traversant les plus grandes communes viticoles du Valais comme Chamoson ou Salquenen, il est ponctué de guérites bucoliques où il fait bon

s'arrêter pour déguster une Malvoisie aux arômes de noisettes ou un puissant Cornalin aux notes de griottes.

Sur les coteaux entourant Sion, la capitale valaisanne, plusieurs dégustations itinérantes menant notamment au Clos du Château ou au Clos d'Uvrier permettent de goûter à la classe et au panache des Grands Crus du canton. Fiers de transmettre leur art, les vigneron et encaveurs offrent également le gîte, en plusieurs points du Valais. A Fully, Chamoson, Vétroz ou Sierre, des chambres d'hôtes tenues par ces artisans du bon goût garantissent des moments de partage et d'authenticité.

### **La culture du vin dans l'ADN des Valaisans**

La culture du vin est ancrée dans les gènes des Valaisans. Du verre de Fendant offert après les cérémonies, aux chaleureuses soirées improvisées dans les carnotzets familiaux, en passant par l'apéritif qui rassemble amis et relations de travail en fin de journée, elle se décline de multiples façons et est synonyme de convivialité et de partage.

C'est pourquoi les Valaisans lui consacrent de grands événements. Au printemps, plus de 200 encaveurs invitent les visiteurs à la dégustation lors des Caves ouvertes. En septembre, Sierre - La Cité du Soleil - accueille le Salon Vinea, le plus grand salon des vins en Suisse à ciel ouvert. C'est le rendez-vous incontournable des épicuriens, facilement accessible en transports publics depuis les quatre coins du pays.

Quant à l'histoire millénaire de cette terre viticole, elle est retracée au Musée du Vin à Sierre et Salquenen. Deux lieux où expositions permanentes et temporaires racontent les secrets de cette tradition, souvent vécue comme un art. Un sentier relie ces deux lieux culturels incontournables, traversant plus de trente cépages sur six kilomètres ainsi que des quartiers viticoles bucoliques.

### **Rilke enchanté par le Valais viticole**

Savourer un verre de vin, c'est vivre une parenthèse hors du temps, un moment de détente et de complicité entre amis ou en compagnie de vigneron-encaveurs. Des instants suspendus et enchanteurs que le poète Rainer Maria Rilke décrivait en juillet 1921, de passage à Veyras près de Sierre : *« Mais ce qui d'autre part me retient encore, c'est ce merveilleux Valais : je fus assez imprudent pour descendre dans cette vallée, jusqu'à Sierre et à Sion : je vous avais parlé de la magie combien singulière que ces lieux exerçaient sur moi, lorsque je les vis pour la première fois, l'an dernier à l'époque des vendanges. »*

## Le Valais - Un terroir passionnant

Vins minéralisés et robustes, fromages aux notes florales, fruits et légumes vitaminés, salaisons de caractère et épices rares, le Valais recèle de nombreux produits du terroir au goût exquis. De la plaine du Rhône, aux alpages de montagne en passant par les coteaux gorgés de soleil, le canton est un jardin des délices, où savoir-faire ancestraux se conjuguent aux créations culinaires audacieuses pour le pur plaisir des papilles.

### **Le Valais, champion suisse des AOP- IGP**

Avec huit produits d'Appellation d'origine protégée (AOP) et d'Indication géographique protégée (IGP), le Valais est le champion suisse des certifications. Le canton totalise plus de 20% des produits labellisés AOP et IGP de Suisse, grâce à l'esprit entrepreneurial et à l'amour de la terre, partagés par les producteurs valaisans. Ces appellations de qualité sont la garantie de produits fortement liés à leur région d'origine et issus de recettes traditionnelles. Dans le cas de l'AOP, toutes les étapes de production - de la matière première à l'élaboration du produit fini - ont lieu en Valais. Quant aux IGP, elles garantissent un savoir-faire traditionnel avec au moins une étape du processus effectuée dans la région.

**Le Raclette du Valais AOP** est un fromage de montagne sans lactose à pâte mi-dure au lait cru de vache. En fonction des saisons, il se fabrique en laiterie ou sur l'alpage où les herbes alpines confèrent au lait de subtiles notes florales. Synonyme de convivialité, la raclette est devenue un plat emblématique du Valais qui se déguste en faisant fondre une demi-pièce de fromage au feu de bois ou au contact d'un four. La légende raconte qu'un vigneron nommé Léon l'aurait inventée lors d'une journée humide et froide dans le vignoble valaisan. Pris d'une envie de repas chaud, il aurait fait fondre son fromage au contact du feu allumé pour se réchauffer. Ainsi est née la raclette ! Aujourd'hui, pommes de terre, cornichons, petits oignons au vinaigre et bien évidemment un verre de Fendant - cépage blanc typique du Valais - accompagnent à merveille ce mets onctueux.

**La Viande séchée du Valais IGP** est née de l'ingéniosité des montagnards. Les conditions climatiques des Alpes les obligeaient autrefois à constituer des réserves pour l'hiver, en séchant et en salant la viande de bœuf dans les raccards et greniers. Cette technique datant du 14<sup>e</sup> siècle s'est perpétuée et fait aujourd'hui la fierté des producteurs valaisans. Chacun y exprime son savoir-faire grâce à son propre mélange d'épices, ce qui rend chaque pièce simplement unique.

**Le Jambon cru IGP et le Lard sec du Valais IGP** sont les derniers venus dans la famille des AOP-IGP et complètent de ce fait l'assiette valaisanne aux côtés de la viande séchée, du pain de seigle et du fromage. Leur particularité réside dans le séchage et la salaison de la viande de porc, qui varie en fonction des artisans bouchers.

**Le Pain de seigle valaisan AOP** se distingue grâce à sa croûte craquelée et à son éternelle forme ronde. Saveur authentique du Valais, ce pain légèrement acidulé a longtemps constitué l'essentiel de l'alimentation des villageois valaisans, le seigle étant la seule céréale à s'adapter aux conditions de montagne. Produit par 50 boulangers certifiés, il se déguste aussi bien au déjeuner qu'à l'apéro, tartiné de miel ou de beurre à l'ail des ours, accompagné de viande séchée ou de sérac.

**Le Safran de Mund AOP** provient des stigmates séchés et réduits en poudre de la fleur de *Crocus sativus*. Chaque année, trois kilos d'une valeur inestimable sont récoltés sur le plateau de Mund, petit village du Haut-Valais. Une petite production dont la renommée dépasse le territoire cantonal, Mund étant l'un des rares endroits de Suisse à cultiver cet or rouge. Cette épice précieuse assaisonne de nombreux plats tels que le Riz jaune, spécialité haut-valaisanne, les nouilles et les potages régionaux et enrichit délicatement pains et eaux-de-vie. Une véritable pépite du terroir valaisan.

**Les Vins du Valais AOC** se déclinent en 55 cépages (31 blancs et 24 rouges) cultivés à travers le bucolique vignoble du canton. Célébrés par les Etoiles du Valais, la plus haute distinction du concours de référence des AOC Valais, la « Sélection Vins du Valais », leur élégance et arômes complexes leur ont aussi valu de nombreuses distinctions lors de concours internationaux. Aujourd'hui, des jeunes Valaisannes et Valaisans enthousiastes s'illustrent dans la viticulture, aux côtés des talents et familles vigneronnes reconnus. Cultivés selon des règles qui respectent l'environnement, les vins du Valais se savourent à l'apéritif, aux repas, aussi bien avec des bouchés salés que du chocolat artisanal.

**L'Abricotine AOP** est issue du Luizet, introduit dans les vergers valaisans en 1838. Cette variété sucrée garde toute la saveur de sa chaire juteuse et généreuse après la cuisson, conférant à l'eau-de-vie un parfum intense. Transparente comme de l'eau de source, l'Abricotine AOP contient près de 40% d'alcool et cache derrière son goût fruité prononcé un soupçon d'amande. Elle se déguste à la fin d'un repas, arrosant un sorbet à l'abricot, en cocktail et peut même agrémenter un gâteau.

**L'Eau- de- vie de poire du Valais AOP** est produite à partir de 100% de poires Williams du Valais. Leur saveur, leur finesse et leur bouquet se marient dans un alcool fort, fruité et délicat. Comme pour l'Abricotine AOP, la provenance des fruits et le processus de distillation sont issus et garantis de la région. Comme l'Abricotine AOP, elle est appréciée en digestif, notamment après une raclette ou une fondue au fromage.

### **La marque Valais, dynamique et éco-responsable**

En plus de ce patrimoine du terroir certifié AOP et IGP, le Valais regorge de produits locaux disponibles en vente directe auprès de producteurs et d'espaces du terroir. Pour honorer ce que le canton offre de meilleur, la marque Valais distingue 50 produits emblématiques. Signe de reconnaissance de provenance et de qualité, ce label garantit également une production dans le respect de l'environnement et de l'éthique sociale.

La marque Valais gratifie ainsi des produits de la terre comme l'asperge blanche et verte, l'abricot valaisan, les fruits rouges tels que les fraises, framboises et cerises mais encore le cidre brut et les nombreux nectars tirés des fruits du verger valaisan.

Symbole d'une production éco-responsable, la marque Valais a inspiré d'autres régions européennes comme la Bretagne qui, sur le modèle du label valaisan, a élaboré son emblème « Produit en Bretagne ».

### **L'eau Valais, née au cœur des Alpes**

L'estampille Valais orne aussi des boissons de qualité comme l'eau minérale provenant de la source des eaux minérales d'Aproz, au pied du glacier du Mont- Fort. En traversant de multiples formations rocheuses, elle s'enrichit en calcium, magnésium, potassium et autres minéraux bénéfiques pour notre organisme. D'une pureté originelle, l'eau Valais ne subit ainsi aucun traitement avant sa mise en bouteille.

Des valeurs ancrées dans la marque Valais et de ce florilège de saveurs et terroirs découlent des créations culinaires audacieuses et innovantes. C'est le cas par exemple des croustilles de seigle au jus de pomme Canada, de la salade de tomates au sérac, de la raclette flambée à l'Abricotine AOP, des perles de seigle au chocolat ou du pain aux pépins de raisin. Ancrée dans l'histoire du Valais, l'authentique viande séchée est sublimée par des préparations en tartare ou carpaccio.

En toute saison, le Valais constitue une destination pour épicuriens. Il s'y joue une magie de saveurs et de senteurs qui font du Valais un terroir passionnant !



## Le Valais - étonnant de gourmandise

« *Le meilleur médecin pour l'homme est sa nourriture* », disait Joseph Favre, le fondateur de l'Académie Culinaire de France en 1888. Ce génie visionnaire était originaire du Valais et plus précisément de Vex, petit village à l'entrée du Val d'Hérens. Il était convaincu du pouvoir et des bienfaits de la bonne cuisine et aujourd'hui sa terre natale lui rend honneur. Destination d'épicuriens, le Valais offre d'innombrables lieux où convivialité rime avec expériences culinaires.

### Les grands chefs aiment le Valais

Terre chaleureuse du sud de la Suisse confinée au pied de prestigieux sommets alpins, le Valais foisonne de trésors et de coutumes gastronomiques. S'il n'y en avait qu'une à citer, ce serait la raclette, servie presque spontanément lors de fêtes villageoises et familiales. Aussi, le Valais est l'une des régions suisses comptant le plus grand nombre de restaurants gastronomiques par habitant. Le Gault&Millau y dénombre 75 tables entre Val d'Illeaz et Obergesteln, soit un total de 1053 points (chiffres 2019). Le Guide Michelin peut également compter sur 10 établissements valaisans pour honorer son palmarès de 12 étoiles (chiffres 2019).

Didier de Courten à Sierre, incarne avec ses 19 points et ses deux étoiles Michelin l'excellence de la cuisine créative. Amoureux du patrimoine valaisan, partageant volontiers sa passion pour les vaches d'Hérens, il sublime les produits d'ici et d'ailleurs dans d'audacieuses inventions gourmandes. Plus haut au pied du Cervin, Zermatt brille par son mythique sommet et par sa galaxie de tables étoilées. La station comptabilise 242 points Gault&Millau et attire les grands noms de la gastronomie suisse, comme Ivo Adam, auréolé également de 2 étoiles Michelin.

### L'assiette valaisanne à toute heure

Voisine de l'Italie et sa Dolce Vita, le Valais est renommé pour sa convivialité et la passion qui anime sa population. L'incontournable assiette valaisanne en est un symbole, elle qui est composée des traditionnels fromages et charcuteries. Du producteur au restaurateur, en passant par le viticulteur, tous ont à cœur d'offrir des moments simples et inestimables, faits de produits de qualité aux arômes inédits. Des valeurs de partage qui se retrouvent au cœur des restaurants Saveurs du Valais. Plus de 70 restaurants dans le canton valorisent ainsi les richesses du terroir valaisan. En fonction de leur savoir-faire et des saisons, ces chefs jonglent avec les asperges, les abricots, la viande d'Hérens, le safran ou les fromages d'alpage, tout en privilégiant les produits locaux et certifiés AOP et IGP, garants du vrai goût des spécialités régionales.

Ce label Saveurs du Valais assure de pouvoir déguster la véritable assiette valaisanne à toute heure et de trouver plusieurs mets chauds et desserts à base de produits du terroir ainsi qu'une carte des vins avec au moins 8 spécialités valaisannes dont deux servies au verre.

### Des expériences gourmandes en altitude

Sous la neige cristalline ou la douceur de l'été, plusieurs festivals gastronomiques s'invitent en altitude et dévoilent des expériences étonnantes. S'inspirant des balades vins et saveurs qui foisonnent sur les coteaux valaisans, le Ski Food Safari à

Crans-Montana fait le pari de la hauteur. Unique et novateur, il propose une balade gourmande, skis aux pieds, à la découverte des tables réparties sur le domaine skiable au panorama somptueux.

Au mois de juin, le Saas-Fee Gourmet Trail rassemble les meilleurs toques et sommeliers de la station pour une promenade goûteuse et grandiose au pied des glaciers. Un florilège culinaire entouré de treize sommets culminant à plus de 4000 mètres !

A un saut de chamois, « Taste of Zermatt » réunit les gourmets lors d'évènements culinaires ponctuels, avec vue sur le Cervin. Sa devise « Dégustez le meilleur de Zermatt » en dit long sur l'excellence des amuse-bouche et des menus présentés par les chefs de la station la plus visitée au monde.

En automne le Chemin du vignoble revêt ses plus belles couleurs pour accueillir le Marathon des Saveurs. A cette occasion les villages viticoles entre Sion et Salgesch reçoivent coureurs et épicuriens pour une découverte des meilleurs crus et mets de la région.

Des rives du Lac Léman aux confins de la Vallée de Conches, les saisons et coutumes de la cuisine valaisanne se déclinent en toutes circonstances et offrent autant de contrastes que ses paysages. A l'automne, les feuilles rouges et dorées annoncent la période de la chasse et de la brisolée, marrons grillés au feu de bois accompagnés des meilleurs fromages d'alpage.

Le Valais, une terre où traditions et innovations gourmandes s'entremêlent par pur plaisir.

## Vins et gastronomie - Evénements incontournables

- Taste of Zermatt, entre avril et septembre
- Fête nationale de la race d'Hérens, début mai
- Caves ouvertes, entre début et fin mai (week-end de l'Ascension)
- Inalpes, fin mai à fin juin
- Palp Festival, juin à août
- Fête de l'abricot Saxon, fin juillet (biannuel)
- Cyclo sportive des Vins du Valais, 1<sup>er</sup> août (fête nationale)
- Brunch à la ferme, 1<sup>er</sup> août (fête nationale)
- Vinea Sierre, début septembre
- Wii-Grill Fäscht Visperterminen, début septembre
- Marche des cépages Sierre-Salgesch, mi-septembre
- Semaine du goût, mi-septembre
- Bagnes, Capitale de la raclette, fin septembre
- Au cœur des vendanges, fin septembre
- Désalpes, septembre
- Foire du Valais Martigny, début octobre
- Marathon des Saveurs Sion-Salgesch, mi-octobre
- Fête de la châtaigne Fully, mi-octobre
- Caves ouvertes d'automne et de l'Avent, novembre à décembre
- Epicuria Martigny, décembre
- Grand Prix Joseph Favre Martigny, décembre (biannuel)

## Photothèque - le Valais en images

### Photothèque intersectorielle

Visitez notre nouvelle photothèque. Vous y trouverez gratuitement les plus belles images du tourisme, de l'agriculture, de l'industrie et de la culture, dont vous pourrez vous servir gratuitement. Les photos sont accessibles à tous mais ne peuvent être utilisées que pour illustrer des activités liées à la promotion de l'image du Valais.

Vers la photothèque intersectorielle : [photo.valais.ch](http://photo.valais.ch)

### Contact

Valais/Wallis Promotion

Service de presse

T. +41 (0)27 327 35 89

[presse@valais.ch](mailto:presse@valais.ch)

[valais.ch](http://valais.ch)

[facebook.com/valaiswallis](https://facebook.com/valaiswallis)

[instagram.com/valaiswallis](https://instagram.com/valaiswallis)

[twitter.com/valaiswallis](https://twitter.com/valaiswallis)

Pour plus d'informations ou d'idées d'articles sur le Valais, consultez nos dossiers de presse sur [valais.ch/medias](http://valais.ch/medias)