



CONCOURS DE LA MEILLEURE TARTE AUX MYRTILLES
25.10.2025 | 9h00 | Sous la tente Épicurialpes

Amateurs de douceurs montagnardes et passionnés de pâtisserie, ce concours est pour vous !

Dans le cadre d'Epicurialpes et en collaboration avec Le Nouvelliste, nous lançons un grand concours autour d'une spécialité incontournable : la tarte aux myrtilles. Que vous soyez pâtissier amateur, professionnel ou simplement amoureux des desserts, venez défendre votre recette et tenter de remporter le titre tant convoité de « Meilleure Tarte aux Myrtilles des Alpes » !

Le jury, composé de professionnels de la gastronomie, de producteurs locaux et/ou de représentants de la presse spécialisée, goûtera toutes les tartes afin d'élire la meilleure tarte.

EXPOSITION DE DESSIN DESSINE TA PLUS BELLE TARTE AUX MYRTILLES
25-26.10.2025 | Exposition | 10h00-18h00
Sous la tente Épicurialpes

Réalisé par les enfants du district

À l'occasion du festival Épicurialpes, tous les dessins réalisés dans le cadre du concours « Dessine ta plus belle tarte aux myrtilles » seront fièrement exposés sous la tente du marché. Cette exposition offre un bel espace où l'imagination et la gourmandise se rencontrent : les talents des enfants de 0 à 16 ans prennent vie sur papier, chacune de leurs œuvres racontant une histoire sucrée, une touche de couleur ou un détail gourmand.

ATELIER DE FABRICATION DU PAIN DE SEIGLE
25-26.10.2025 | 14h00 - 15h30 | Four banal

Plongez dans la tradition ancestrale valaisanne avec notre atelier de fabrication du pain de seigle AOP, proposé au four banal de Grimentz. Cet atelier célèbre la culture du seigle et la transmission des gestes authentiques de nos maisons de montagne.

ANIMATION MUSICALE PAR SUISSE CHÉRIE
25.10.2025 | 11h00-12h00 / 12h30-17h00 | Place des vaches

« Suisse Chérie » est un collectif de chanteurs et musiciens passionnés menés par Pauline et Natacha, unis dans le but de moderniser et rafraîchir les chants traditionnels suisses, pour les rendre accessibles et appréciés par les générations actuelles.

Ils célèbrent la Suisse, en s'amusant avec ses traditions, son folklore et en apportant une touche d'humour et de modernité. Basé à Genève, le groupe s'inspire des chansons romandes en allant du canton de Vaud à celui du Fribourg, tout en passant par le Valais (et Genève, car si, Genève c'est quand même la Suisse !), mais également en explorant les richesses des régions suisses alémaniques et italiennes. Le tout parsemé de Yodel, vive les traditions !

Après plusieurs premières parties de la famille Oesch's Die Driften, avec le soutien de Mélanie Oesch, plusieurs kiosques à Musique sur la RTS avec Jean-Marc Richard, la Fête de Vigneron 2019, le Pregny Alp Festival, la désalpe de Saint-Cergue et la désalpe de Charmey, et plus de 260 prestations en 6 ans d'existence, Suisse Chérie met en avant la musique folklorique Suisse, dépoussiérée à sa façon pour vous faire vivre la Suisse d'aujourd'hui, une Suisse où chacun peut se retrouver.

Des interventions sur des lieux variés en touchant un public éclectique : lors de fêtes traditionnelles (Fête des Vignerons 2019, Désalpes, fêtes nationales et cantonales, Pregny Alp Festival,...), marchés, lors de repas pour les aînés, dans des communes, pour des écoles, en prison, manifestations liées au terroir suisse (fêtes de vin nouveau, fête des vendanges, fête de la crème double, fête du Vacherin Mont d'or),...

DÉMONSTRATION, FABRICATION DE FARINE DE SEIGLE
25-26.10.2025 | 10h00 - 18h00 | Moulin

Venez découvrir le savoir-faire ancestral : le moulin sera ouvert et en fonctionnement pour la fabrication traditionnelle de la farine de seigle. Une immersion authentique au cœur du patrimoine valaisan.

EN SAVOIR PLUS ?

Retrouvez tous les détails, les horaires actualisés et les infos pratiques directement en ligne.

Scannez le QR code ou rendez-vous sur epicurialpes.ch

CONCOURS IGP VIANDE SÉCHÉE
25.10.2025 | 15h30 | Dégustation
Sous la tente Épicurialpes

Epicurialpes met à l'honneur les produits d'exception avec un concours inédit dédié aux spécialités labellisées IGP et AOP. La viande séchée du Valais IGP sera au cœur de cette première édition, avec trois distinctions remises : or, argent et bronze.

Chaque produit sera évalué par un jury d'exception selon des critères de goût, de texture, d'authenticité et de respect du cahier des charges.

Le public pourra assister aux dégustations et partager ce moment unique de découverte.

ANIMATION MUSICALE PAR PIERRE RITTER
26.10.2025 | 11h00-17h00 | Rue du village

L'accordéoniste Pierre Ritter animera le marché des exposants avec ses déambulations musicales. Son répertoire convivial et festif apportera une ambiance chaleureuse et authentique tout au long de la manifestation.

ANIMATION MUSICALE TOBA D'ANNIVIERS CORS DES ALPES
25-26.10.2025 | 11h00-17h00 | Rue du village

Le groupe Lè Toba d'Anivyè fera découvrir toute la magie du cor des Alpes. Leurs sonorités puissantes et harmonieuses feront vibrer la manifestation, offrant un moment authentique et empreint de tradition montagnarde.

PROGRAMME ET HORAIRE DÉTAILLÉS

	SAMEDI	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
PLACE DES VACHES			ANIMATION MUSICALE par Suisse Chérie				ANIMATION MUSICALE par Suisse Chérie			
MARCHÉ RUE DU VILLAGE							ANIMATION MUSICALE Cors des Alpes par la Toba d'Anniviers			
TENTE ÉPICURIALPES		9:00 CONCOURS Tarte aux myrtilles						CONCOURS IGP Viande séchée		ACCUEIL Espace Weisshorn
ESPACE WEISSHORN										Soirée des chefs COMPLET
MOULIN										
SCIERIE			MASTERCLASS vins, par Paolo Basso			MASTERCLASS fromages, par Claude Luisier			MASTERCLASS bières, par Fanny Melia	
FOUR BANAL							ATELIER Fabrication du pain de seigle IGP			
MAISON DE GRAND-MAMAN							VISITE GUIDÉE de la maison			
CAVEAU		PRÉSENTATION café, par Diego Balaños		ATELIER MIXOLOGIE gin, par Weisshorn Glacier Gin			VERTICALE DES VINS, par Simon Maye & Fils			
PETITE ÉCOLE										
BOURGEOISIE			MASTERCLASS vin des glaciers, par Dominique Fornage							
									VISITE & DÉGUSTATION 2 bourgeoise & vin des glaciers	

	DIMANCHE	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
MARCHÉ RUE DU VILLAGE										
TENTE ÉPICURIALPES		REMISE DES PRIX concours de dessin		ACCUEIL VIP remise des médailles IGP et présentation de la gagnante de la tarte événement privé						ACCUEIL Espace Weisshorn
ESPACE WEISSHORN										Soirée des chefs COMPLET
MOULIN										
SCIERIE		MASTERCLASS vins, par Paolo Basso				MASTERCLASS fromages, par Claude Luisier			MASTERCLASS bières, par Fanny Melia	
FOUR BANAL							ATELIER Fabrication du pain de seigle IGP			
MAISON DE GRAND-MAMAN							VISITE GUIDÉE de la maison			
CAVEAU				ATELIER MIXOLOGIE gin, par Weisshorn Glacier Gin			VERTICALE DES VINS, par Simon Maye & Fils			
PETITE ÉCOLE										
BOURGEOISIE			MASTERCLASS vin des glaciers, par Dominique Fornage							
									VISITE & DÉGUSTATION 1 bourgeoise & vin des glaciers	
									VISITE & DÉGUSTATION 2 bourgeoise & vin des glaciers	

LIBRAIRIE CULINAIRE PAR PAYOT
25-26.10.2025 | 10h-18h | Petite école

Parce que la gourmandise se savoure aussi avec les yeux et l'esprit, la librairie culianire, animée par Payot, ouvre ses portes au cœur du Festival Épicurialpes. Vous y découvrirez une sélection raffinée d'ouvrages consacrés à la gastronomie, aux produits du terroir et aux arts de vivre.

Lieu de rencontre et de partage, la librairie accueille également des séances de dedicaces et des échanges avec auteurs et chefs invités. Un espace chaleureux où les mots et les saveurs dialoguent pour éveiller toutes les curiosités.



LE KIT DU MARCHÉ
POUR FLÂNER EN
TOUTE TRANQUILLITÉ !
POUR SEULEMENT 5 CHF,
REPARTEZ AVEC LE KIT DU PAR-
FAIT ÉPICURIEN, COMPRENANT :

- Un tote bag pratique pour vos trouvailles
- Un verre gravé Épicurialpes
- Un porte-verre tour de cou en coton, idéal pour garder les mains libres tout en dégustant

Un trio malin, éthique et stylé pour savourer le marché en toute sérénité !



P

P

PRODUCTEURS

- 1870 Vins et Conseil - Vins
- Traditions gourmandes - Epiceries
- Guillaume & Co - Cidre
- Distillerie du Léman - Spiritueux
- Cave des Bernunes SA - Vins
- Caramel Heidi - Confiserie
- Les Délices de Marjo - Epiceries
- Lemon Brothers - Limoncello
- Transgourmet - Épicerie
- Nicolas pains d'épices à l'ancienne - Pain d'épice
- Caloz Bertrand colline de Daval - Vins
- La Marie-Louise - Épicerie fine
- Gin d'El - Gin
- Azienda Agricola A&G Tartufi - Truffe
- Cave Feuille Morte - Vins
- Lartzyan - Panini
- Cave de l'Orlaya - Vins
- Fat & Furious - Sauces
- Domaine des petites planètes - Vins
- Taillens SA - Boulangerie
- Les Salaisons de Bagnes - Viandes
- 100% Valaisan - Produits du terroir
- La Semeuse - Café



ACCUEIL

Information / Verre consigné
Trois stands d'accueil sont répartis sur le site pour orienter et informer les visiteurs. Ils constituent les points de référence pour toute question pratique : programme, animations, horaires et lieux. C'est également à ces stands que s'effectuent l'achat des verres officiels ainsi que la gestion des consignes.

WC

TOILETTES PUBLIQUES
Des toilettes publiques sont à disposition des visiteurs afin de garantir confort et accessibilité durant toute la manifestation.

CHÂTEAU GONFLABLE

Installé devant le magasin Do Sport, le château gonflable offre un espace de jeu et de divertissement pour les plus jeunes. Une animation ludique et accessible tout au long de la manifestation.

MANGER

Restaurants ouverts durant le festival
Nous vous conseillons de réserver une table !

Etablissement	Jour d'ouverture	Contact
La table d'André	ve-sa-di	+41 27 475 15 15
Flocons de Neige	sa-di	+41 27 475 15 15
Alpina	ve-sa-di	+41 27 476 16 16
Claire Fontaine	ve-sa-di	+41 27 475 24 96
Mélèze	ve-sa-di	+41 27 475 12 87
Moiry	ve-sa-di	+0800 003 996
Beccs de Bosson	ve-sa-di	+41 27 475 19 79
Le Country	ve-sa-di	+41 27 475 14 69
Boucherie Le Rond-Point	sa-di	+41 27 565 50 35



DINERS EXCEPTIONNELS
AVEC DES CHEFS MULTI-ÉTOILÉS
24 OCTOBRE 2025

Soirée d'ouverture - Emmanuel Renaut - Megève
3 étoiles Michelin et 19.5 au Gault et Millau

25 OCTOBRE 2025

Soirée autour des chefs valaisans
Franck Reynaud - Crans Montana
1 étoile Michelin et 18 au Gault et Millau
Gilles Varone - Savièse
1 étoile Michelin et 17 au Gault et Millau
Vincent Lehner - Espace Weisshorn
Chef de l'Espace Weisshorn
Didier de Courten
2 étoiles Michelin et 19 au Gault et Millau

26 OCTOBRE 2025

Soirée de clôture et parrain de la 1ère édition
Franck Giovannini - 3 étoiles Michelin et 19 au Gault et Millau



HELEN CALLE-LIN
GIN ET MIXOLOGIE
25-26.10.2025 | 11h30-12h45 | Caveau

Texane passionnée de gastronomie, Helen a fondé avec son compagnon Ben le Weisshorn Glacier Gin, distillé à froid à 2'000 m d'altitude à Chandolin. Inspirée par le terroir alpin et les plantes locales, elle propose un gin artisanal unique, mariant authenticité, créativité et passion. aujourd'hui elle partagera son savoir-faire à travers un atelier mêlant dégustation et mixologie.



FANNY MÉLIA
BIÈRES À TABLE :
ACCORDS ET DÉSACCORDS
25-26.10.2025 | 15h30-16h30 | Scierie

Avec Fanny Melia, découvrez la bière autrement : accords mets-bières, bases de la dégustation, histoire et grands styles. À travers une approche interactive, ludique et poétique, cette conférence casse les clichés et invite à explorer la bière comme un langage sensoriel, culturel et humain.



DIEGO BOLAÑO
PRÉSENTATION PERLE-DE-CAFÉ
25.10.2025 | 10h-11h | Caveau

Avec Diego Bolaños, caféologue et expert reconnu, plongez dans l'univers du café de spécialité. À travers l'histoire de cette jeune torréfaction artisanale née au sein de La Semeuse, découvrez une approche moderne, durable et sensorielle du café : des crus uniques, majoritairement bio, torréfiés avec soin en petites quantités. Un moment riche en arômes et en découvertes.



- Laetitia Melly - Plantes
- Cave du vieux Moulin SA - Vins
- Au Marché Villageois - Viande
- Le terroir du Léman - Poisson
- Gin Weisshorn - Spiritueux
- Caves du paradis - Vins
- Fischli Vins - Vins
- Boulangerie Pâtisserie Salamin SA - Boulangerie
- Cave Tania et Nicolas Viaccoz - Vins
- La Fermette à Didi - Fromage
- Maremma Vegetale - Épicerie
- L'Orthéria Sàrl - Boissons
- Cave Bridy - Vins
- Le 1955 - Stefano Gobbi - Boulangerie
- IntchiéNo - Épicerie
- Bétrisey - Vins
- La laiterie d'Orsieres - Fromage
- Brasserie La Music'ale - Bière
- La Rodeline SA - Vins
- Boucherie La Vallée - Viande
- Association VINEA - Vins
- Stuffed Potato - Cheese ball
- Maison Gilliard - Vins
- Kikiney - Spiritueux



PAOLO BASSO
MASTERCLASS SUR LES VINS
25.10.2025 | 11h00-12h00 | Scierie

26.10.2025 | 10h00-11h00 | Scierie
Meilleur Sommelier du Monde 2013, figure de la gastronomie internationale. Après vingt ans dans les plus grands restaurants, il crée au Tessin ses propres cuvées sous le label Paolo Basso Wines. Consultant, enseignant et animateur, il partage aujourd'hui son expertise unique et sa passion du vin à travers le monde.



CLAUDE LUISIER
MASTERCLASS AUTOUR DES FROMAGES
25-26.10.2025 | 13h30-14h30 | Scierie

68 ans, 3 millions d'abonnés, et une passion : le fromage. Dans sa cave de Leytron, il bichonne 2000 meules comme d'autres élèvent de grands crus. Sur scène, il partagera son amour du fromage fermier au lait cru, ses secrets d'affinage, ses anecdotes savoureuses et sa vision d'un art de vivre qui défend la qualité face à l'uniformité. Une rencontre unique, où l'on déguste avec les cinq sens... et le cœur.



CAVE SIMON MAYE & FILS
VERTICALE DES VINS
25-26.10.2025 | 13h30-15h | Caveau

Depuis 1948, la famille Maye cultive un profond respect de la vigne et du terroir valaisan. Guidés par une éthique claire – valoriser le sol, le climat et le savoir-faire humain – ils travaillent chaque cépage avec exigence et passion pour créer des vins de caractère, reflets authentiques de leur appellation.



DOMINIQUE FORNAGE
DÉGUSTATION DU VIN DES GLACIERS
25-26.10.2025 | 10h-11h30 | Bourgeoisie

Dominique Fornage, figure emblématique du vin valaisan et fondateur de l'École Nobilis, partage avec passion son expertise reconnue autour des grands crus. Aujourd'hui, il vous emmène à la découverte du Vin du Glacier, trésor unique du Val d'Anniviers : dès l'200 m d'altitude, de vieilles caves abritent depuis des générations un tonneau où mûrit indéfiniment ce nectar doré.

