

Une nouvelle Corbeille pour mettre en valeur les produits du Grand Entremont

Découvrez la richesse et la diversité de l'agriculture du Grand Entremont, l'engagement de ses producteurs et le travail de ses artisans dans une Corbeille qui rassemble le meilleur des vallées d'Entremont, de Ferret et de Bagnes ainsi que de Bovernier. Un condensé de saveurs et de goût des montagnes pour un cadeau 100% terroir.

Cette démarche prend place dans le cadre du Projet de développement régional (PDR) du Grand Entremont dont l'objectif est de valoriser les ressources agricoles et d'apporter une plus-value à ses paysans. La Corbeille d'Entremont, imaginée il y a déjà plus de 25 ans par quelques visionnaires bien avant que chaque région suisse n'ait à son tour son coffret du terroir, ne répondait plus entièrement à sa mission de promotion des produits locaux. Avec le lancement de la nouvelle Corbeille du Grand Entremont, réservée exclusivement aux spécialités arborant le label « Le goût des cimes » qui garantit leur origine locale, un nouvel élan est donné à la Corbeille et à l'agriculture régionale.

Cette nouvelle Corbeille est un contenant innovant, pratique, ne nécessitant aucun plastique, qui existe en deux tailles. Geoffroy Buttet d'Hidalgo Project qui a travaillé à sa conception confie : « J'ai dès le début du projet senti une très grande fierté des producteurs pour leur logo du Grand Entremont et nous avons décidé de nous en inspirer pour développer un contenant écologique et qui ne ressemble à aucun autre. Le plus grand défi a été de mettre au point sa version fermée que l'on peut déposer directement à la poste ».

Magali Jacquemettaz, présidente de l'APAGE qui porte le projet, se réjouit vraiment de cette nouvelle Corbeille fabriquée dans les Ateliers St-Hubert : « Cet objet se veut fédérateur car il rassemble tous nos paysans, nos laiteries et nos lieux de vente derrière une démarche qui rapproche nos spécialités des consommateurs. Le contenu de la Corbeille varie en fonction de celui qui la prépare et des souhaits des consommateurs, mais elle ne contient que des produits qui puisent leurs spécificités dans les terroirs de nos montagnes. Le seul savoir-faire de nos artisans ne suffit pas ; il faut que la matière première soit d'ici, même si cela peut signifier se passer d'aliments comme le jambon cru ou le lard puisque le Grand Entremont n'a pas véritablement de filière porc ».

Qu'à cela ne tienne, la région est riche de beaucoup de fromages, d'herbes aromatiques et de tisanes, de miel, de vins et possède même une source d'eau minérale réputée sur son Catogne. Plusieurs artisans ont aussi à cœur d'utiliser la matière locale pour développer des produits exclusifs à l'image de la Saucisse d'Entremont à base de bœuf, de meringues fabriquées avec les œufs de la ferme ou d'un caramel au beurre salé élaboré avec beurre et crème de laiterie. Quant aux boulangers de toute la région, ils se sont rassemblés pour créer le Pain du Grand Entremont, réalisé entièrement avec les céréales locales.

La Corbeille est disponible dès le 23 décembre. Vous pouvez la commander dès aujourd'hui dans les Laiteries d'Étiez, de Liddes, d'Orsières, à la Brusonette du Palp Village Bruson, chez Bio Bagnes au Châble, au Chalet Gourmand à Verbier, chez BTB à Orsières et dès janvier à la Laiterie de Verbier.

**Offrez aujourd'hui le meilleur de nos montagnes avec la Corbeille du Grand Entremont.
Des vallées verdoyantes aux alpages fleuris, le Grand Entremont a toujours le goût des cimes.**