

15-16.06.2024
BRUSON

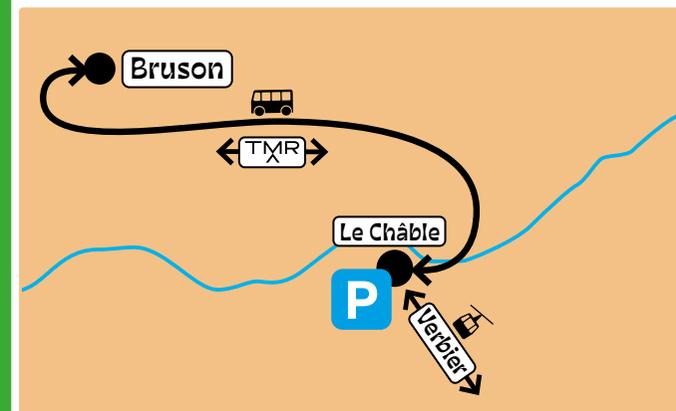
LE
GRAND
MARCHÉ
DES
TERROIRS
ALPINS

PALP
VILLAGE

INFOS PRATIQUES

Horaires de l'événement: sa 10h - 22h, di 10h - 17h
Ouvertures des stands: sa 10h - 20h, di 10h - 17h

Des travaux étant en cours à Bruson, il sera difficile de se garer à proximité du marché, nous vous recommandons d'utiliser les navettes mises à disposition chaque 15 minutes au départ du Châble.



Parking: Curala, Le Châble
Navettes Le Châble ↔ Bruson chaque 15 min
Samedi: 9h45-minuit
Dimanche: 9h45-19h
Télécabines non-stop: 5h15 - 23h50, Le Châble ↔ Verbier

Arrivée en train: gare du Châble, puis navette jusqu'à Bruson

💰 Pensez à prendre du cash, il n'y a pas de distributeur sur place et tous les producteurs ne disposent pas du système TWINT.

📍 Au stand info, vous trouverez un « vestoire » (vestiaire à produits du terroir). Laissez-nous vos emplettes au frais et profitez du marché et des activités les mains libres!

www.palpfestival.ch

RAIFFEISEN



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

VERBIER
FOOD ENERGY

ALTIS

COMMUNE DE
VAL DE BAGNES

VAL DE BAGNES

bia
bio

SWISS WINE
VALAIS

VALAISANNE

DOMAINE
Juvérol Comarand
BALSAUD

Kousski

MORAND

WITTENBERG
VALAIS

La Mobilissime

LOTTERIE
ROMANDE

OP

EPFL

tdp

LE TEMPS

RTS

Le Nouvelliste

PAYOT

FELIX

CARTEPOSTALE

texner

MC

RACLETTE

WIDZ

SAVIGNAN

SAUDAN

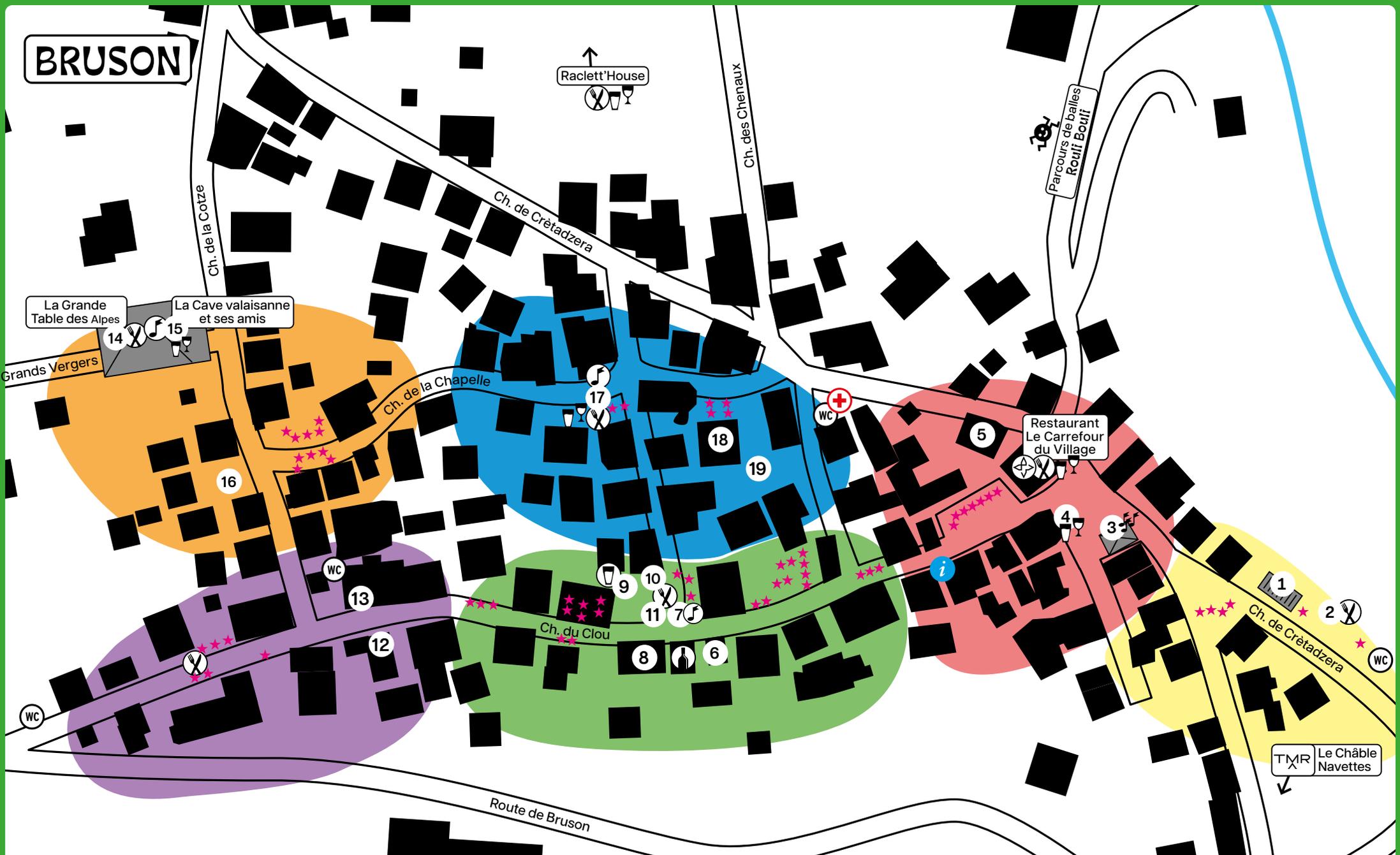
CARTEPOSTALE

partenaires transport

CP

TMR

BRUSON



- | | | | |
|------------|----------------------|--------------|-------------|
| Animations | Bières | Conférences | Littérature |
| Ateliers | Carrefour du Village | Grande scène | Stands |
| Bars | Concerts | Gastronomie | Vins |

Raclett'House

Parcours de balles Rouli Bouti

La Grande Table des Alpes
La Cave valaisanne et ses amis

Restaurant Le Carrefour du Village

TMR Le Châble Navettes

LES STANDS DES PRODUCTEURS

- **Berne**
Muhof   
- **Tessin**
Farina Bona   
Marco Togni 
- Les Salaisons de Bagnes 
- Valais/Wallis Promotion    
- **Chartreuse**
La Ferme des Hérens  
- **Mercantour**
La Ferme de Sasée  
Les Herbes Folles  
Les Jardins d'Alice  
- **Savoie**
Biscuiterie St-Agône 
CAIRN 
Gong Savoie 
- **Grand Entremont**
Boîte Sauvage 
Boucherie BTB 
Centre de Compétences en Apiculture et Stéphane Dorsaz 
Domaine des Lârzes  
Ferme des Planches  
Ferme de la Lantze  
Fiora Isabelle et Michel 
Fromagerie d'Etiez 
Grand Entremont – Le goût des cimes  
Jacquemettaz Magali et Métroz Patrick  
Laiterie de Liddes 
Laiterie d'Orsières 
On Bouai, Marchet Hélène 
Rebord Aristide 
- **Stand de vins alpins** 
Figliej, Piémont
Domaine Giacchino, Savoie
Azienda Mondo, Tessin
J.-R. Germanier et St Jodern Kellerei, Valais
Nino Negri, Lombardie
Maison Anselmet et Vinirari, Val d'Aoste

- **Nidwald**
Culinarium Alpinum    
- **Valais**
100% Valaisan 
Les Amis du Jardin Alpin 
Pain de seigle valaisan AOP 
Les Délices de Crête-à-l'Oeil 
Graines d'avenir 
Au Gré des Saisons 
Viande sèches du Valais IGP 
Intchiè No  
Îris 
Opaline 
Les Simples et association des paysans de Sarreyer et environ  
SlowFood Valais     
Roggenzentrum Erschmatt 
Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt 
- **Vanoise**
Coopérative Laitière de Haute Tarentaise 
Distillerie l'Eau Folle 
GAEC des Mourtes 
- **Parc des Bauges**
Brasserie la Baujue 
Champii  
Graine des Bauges   
Gru' Fruits 
Plantes du Puits des Fées   
- **Pays d'Enhaut**
Ail Noir 
Alpes en Fleurs  
Sapalet 
- **Piémont**
Azienda Marco Bozzolo 
Cascina Bonetto 
Mosto Ardente 
- **Slovénie**
Lenar Farm Stay   
- **Vaud**
Coopérative des producteurs de l'Etivaz 

- **Grisons**
Alphüsli AG      
BioEtico     
Macelleria Scalino  
Panetteria Alpina 
- **Val d'Aoste**
Cofruits Soc. Coop        
Societa Agricola Frère Diemoz 

Légendes

-  Boucherie/charcuterie : salaisons, pâtés, rillettes, terrines, viandes
-  Boulangerie/pâtisserie : pains, biscuits, farines, tartes
-  Conserves/produits préparés : confitures, chutneys, sirops, soupes, huiles, vinaigres
-  Crozets, pâtes
-  Eau-de-vie/liqueur : génépis, gins, liqueurs, schnaps
-  Fromages/produits laitiers : fondues, raclettes, séracs, tommes, yogourts
-  Fruits/légumes
-  Jus de fruit
-  Maïs : polentas, farines, cornflakes, galettes
-  Miels
-  Plantes : infusions, thés, herbes aromatiques, sels aromatisés
-  Produits à base de champignons
-  Produits à base de châtaignes

Porte de Bruson

- 1 Slow Mobile – Ateliers
- 2 Stand crêpes

Carrefour du Village

- Restaurant le Carrefour du Village
- 3 Grande scène
- 4 Bar
- 5 Grange du Carrefour – Ateliers et conférences
- Stand info – Départ chasse au trésor – Vesteoire (vestiaire à commissions)

Place de la Cabane à BD

- 6 Fumoir – Pralong-Guitars
- 7 Place de la Cabane à BD
- 8 Cabane à BD
- 9 Bar à bières des Alpes
- 10 Raclettes par Eddy Baillifard
- 11 Polenta au chaudron du Val d'Aoste

Bruson côte Est

- 12 Grange Est Librairie Alpine – Payot
- 13 Carnotzet Est – Projections Médiathèque

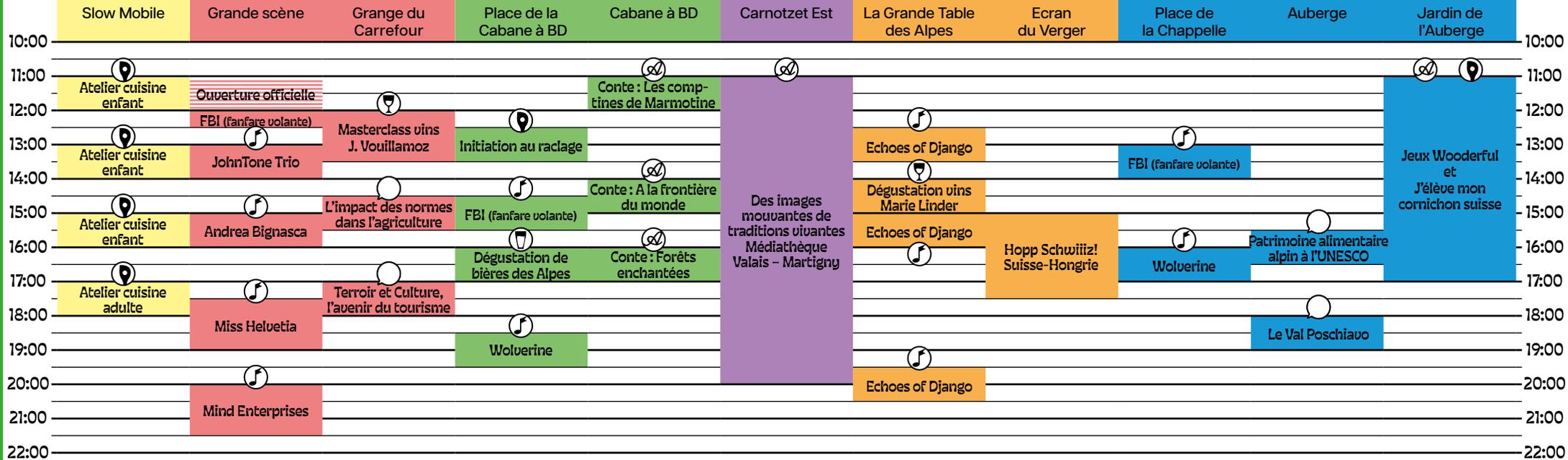
Le Grand Verger

- 14 La Grande Table des Alpes
- 15 La Cave valaisanne et ses amis
- 16 Ecran du Verger – Match Suisse-Hongrie

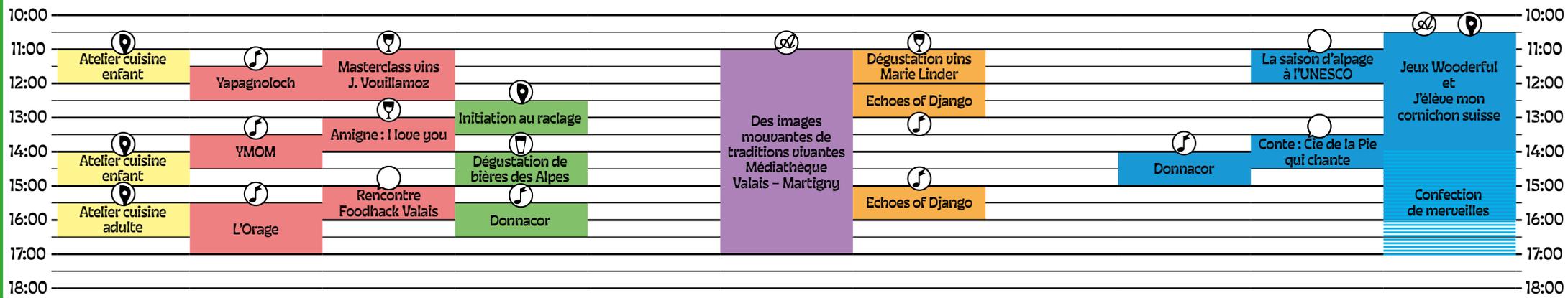
Espace Auberge et Chapelle

- 17 Place de la Chapelle Raclettes et bar par la jeunesse de Bruson-Le Sappey
- 18 Auberge
- Samaritains
- 19 Jardin de l'Auberge – Jeux Wooderful, Ateliers: J'élève mon cornichon suisse et confection de merveilles

Samedi



Dimanche



LE GRAND MARCHÉ DES TERROIRS ALPINS

Venez déambuler à travers le pittoresque village de Bruson pour découvrir la richesse du terroir des Alpes.

Une septantaine de stands de petits et moyens producteurs vous feront découvrir les merveilles culinaires de leurs régions. Miels, tisanes, confitures, fromages, châtaignes, pains, biscuits, vins, charcuteries, maraîchages, huiles et autres produits viendront ravir les palais les plus fins.

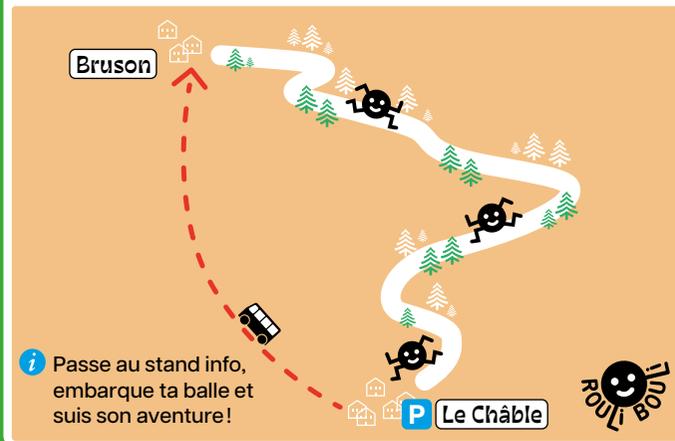
Le marché s'articule également autour d'un panel d'activités et d'animations familiales que nous vous laissons le plaisir de découvrir.

Amis épicuriens, cet événement est fait pour vous! Rendez-vous pour l'ouverture officielle samedi à 11h au Restaurant Le Carrefour du Village.

ROULI BOULI

01.06-01.09.2024 Bruson – Le Châble

Ce parcours inédit est une véritable ode au bois local, où les balles parcourent un trajet de Bruson au Châble en passant au travers de mécanismes et de constructions délirantes.



ANIMATIONS

Jeux Wooderful

Sa 11h à 17h, di 11h à 16h **19** Jardin de l'Auberge, gratuit

Avec une sélection de 10 jeux en bois artisanaux made in Valais à découvrir, Wooderful mélange les générations et vous catapulte en enfance pour un moment de partage et de complicité. Alors, on joue ?

Chasse au Trésor

Sa 10h à 18h, di 10h à 16h **7** Stand info, gratuit

Transforme-toi en détective. Équipé d'un plan et d'une lampe UV, viens découvrir les indices cachés à travers le village et récupérer ton trésor.

Des images mouvantes de traditions vivantes Médiathèque Valais – Martigny

Sa 11h à 20h et di 11h à 17h **13** Carnotzet Bruson côte Est, gratuit

Le vignolage; les bisses; l'élevage bovin; la distribution du fromage; le filage de la laine; le carillonnage. La Médiathèque Valais – Martigny vous propose un montage audiovisuel extrait de ses collections.

Contes : Zian des Alpes de Savoie

Sa 11h, 14h et 16h **8** Cabane à BD, gratuit

Les comptines de Marmotine – dès 3 ans. Histoires et comptines agrémentées de quelques marionnettes, qui mettent en valeur la culture savoyarde tout en éveillant la curiosité.

A la frontière du monde des hommes – Histoires liées à la conquête des plus hauts sommets par les alpinistes au XVIII^e et XIX^e siècles. Récits de vie à la rencontre de ces aventuriers, cristalliers, chercheurs d'ors, guides aux cœurs solitaires qui s'en vont tutoyer les cimes.

Forêts enchantées – Douceurs des histoires d'un forestier conteur dans la douce respiration de la forêt, sonneries de Cor des Alpes accompagnées du chant du vent dans les branchages, subtils parfums du monde des arbres.

Conte : Compagnie de la Pie qui chante

Di 13h30 **18** Auberge, gratuit

Accompagné d'instruments de musique bricolés à partir de boille à lait, de mesure à grain, de manche de faux et de corne de vache, ce spectacle vous fera rire, rêver et trembler.

ATELIERS

Slow Mobile – Atelier enfants dès 6 ans

Sa 11h, 13h et 15h, di 11h et 14h **1** Slow Mobile, tarif : 15.-*

Profitez d'un atelier culinaire pour découvrir et cuisiner les produits des Alpes à bord de la Slow Mobile, une roulotte itinérante. Une manière ludique et amusante de sensibiliser aux produits locaux et à une alimentation saine et durable.

Slow Mobile – Atelier adultes La boîte sauvage

Sa 17h et di 15h30 **1** Slow Mobile, tarif : 25.-*

La boîte sauvage vous initie à la cuisine nature pour préparer une succulente recette aux plantes de nos montagnes.

Initiation au raclage avec Eddy Baillifard

Sa et di 12h30 **10** Stand Raclette, place Cabane à BD, tarif : 10.-*

La légende, le king, le maître en la matière sera présent pour vous initier à l'art du raclage. Entre éléments historiques, techniques et anecdotes incontournables, nous vous garantissons un moment de rire et de découverte.

J'élève mon cornichon suisse Atelier Hugo Reitzel

Sa 11h-17h, di 11h-16h **19** Jardin de l'Auberge, gratuit

Et si l'agriculteur, c'était toi! Viens mettre les mains dans la terre et découvre comment planter, arroser et faire grandir ton propre cornichon. Pour poursuivre cette aventure cornichonesque, tu pourras repartir à la maison avec des graines de moutarde, des herbes d'aneth, et une recette détaillée pour confectionner ton premier pot de pickles! Rejoins ainsi notre cercle d'agriculteurs suisses et participe toi aussi à la relance de la filière helvétique de cette petite cucurbitacée!

Confection de Merveilles

Di 14h à 17h **19** Jardin de l'Auberge, gratuit

Tradition oblige, venez découvrir comment on fabrique une vraie merveille, celle de nos grands-mamans!

* Réservation obligatoire: palpfestival.ch/billetterie

GASTRONOMIE

La Grande Table des Alpes

Sa 12h, 14h30 et 19h, di 11h30 et 14h  tarif : 100.-*

Sur une cuisine éphémère montée pour l'occasion, le chef Alex Deprez vous concocte un menu gastronomique élaboré avec les produits du marché. Un menu 100% alpin, un hommage à nos montagnes et à notre terroir commun.

Grignoter le terroir

-  Raclettes au feu de bois par Eddy Baillifard
-  Polenta au chaudron du Val d'Aoste
-  Crêpes aux farines locales
-  Galettes de champignons des Bauges
-  Raclettes par la jeunesse de Bruson-Le Sappey

Le Carrefour du Village

Le restaurant historique situé au centre du village vous propose des plats locaux et de saison, sous la houlette de Sabine Besse.

Raclett'House

Lieu emblématique et fief de Eddy Baillifard, la Raclett'house vous prépare également des plats gourmands à base des fromages de nos montagnes.

* Réservation obligatoire : palpfestival.ch/billetterie

VITICULTURE

Masterclass – Cépages des Alpes Dr José Vouillamoz

Sa 12h, di 11h  Grange du Carrefour, tarif : 85.-*

Dr José Vouillamoz, ampélogue valaisan de renommée internationale, vous emmène dans une dégustation de 15 vins de cépages indigènes des Alpes. De la France à la Suisse en passant par l'Italie et la Slovénie, son choix de vins identitaires vous promet un voyage œnologique passionnant.

Dégustation champêtre avec Marie Linder

Sa 14h, di 11h  Rendez-vous à la Cave valaisanne, tarif : 30.-*

Les pieds dans l'herbe, découvrez les vins alpins en compagnie de la spécialiste Marie Linder.

Amigne : I love you to the moon and back

Di 13h  Grange du Carrefour, tarif : 20.- dégustation de 5 Amignes incluses*

Le Groupement des encaveurs de Vétroz vous invite à savourer et honorer un produit qui leur est cher : l'Amigne. Alors qui de mieux qu'un prix Nobel d'astrophysique, Michel Mayor, et qu'une divine femme de lettre, Manuella Maury, pour nous accompagner au cœur de notre Valais aux treize étoiles, dans cette ode au terroir ? Peut-être trouverons-nous de la vi(gn)e dans l'espace ?

La Cave valaisanne et ses amis

Sa 10h à 22h, di 10h à 17h

Un espace cosy avec vue sur les montagnes pour butiner en toute allégresse les pépites de nos vigneronns. Confort, luxe et volupté pour ce lieu dédié à la découverte viticole.

Stands de vins alpins

Sa 10h à 22h, di 10h à 17h

Des vigneronns passionnés vous ouvrent les portes de leur univers. Des vallées verdoyantes du Tessin aux Alpes savoyardes, en passant par les coteaux baignés de soleil du Haut-Valais et du Valais central, sans oublier les plaines vallonnées du Piémont et du Val d'Aoste, laissez-vous enchanter par les différents cépages alpins et dégustez les subtilités de leurs cuvées.

* Réservation obligatoire : palpfestival.ch/billetterie

BIÈRES

Bar à bières des Alpes

Sa 10h à 20h, di 10h à 17h

Du malt et du houblon pour faire pétiller vos papilles grâce à une magnifique sélection de bières alpines, le tout dans une ambiance chaleureuse et familiale.

Dégustation de bières des Alpes

Sa 16h et di 14h  Bar à bières des Alpes, tarif : 20.-*

Chroniqueuse sur Rhône FM, Carole Beal a parcouru l'Europe à la recherche des meilleures brasseries. Zythologue et passionnée, elle vous racontera l'histoire brassicole de l'Arc alpin et vous fera déguster les pépites de cette région.

* Réservation obligatoire : palpfestival.ch/billetterie

GUITARES

Pralong-Guitars

Sa 10h à 20h, di 10h à 17h

Manche traversant, finitions faites main, les Pralong-Guitars sont construites exclusivement à partir de bois indigènes aux propriétés optimales de poids, de résonance et d'esthétique.

Venez tester !

FOOT

Match Suisse-Hongrie

Sa 15h  Ecran du Verger

Un grand écran est installé pour permettre aux aficionados de vibrer en soutenant leur équipe préférée.

Chaises longues, tables hautes et bar !

CONFÉRENCES

Pas moins de sept conférences et tables rondes sont proposées pour comprendre, questionner et échanger autour du tourisme, vie d'alpage, sauvegarde et reconnaissance du patrimoine alpin, avenir du terroir et enjeux environnementaux.

L'impact des normes sur la production alimentaire pour l'agriculture de montagne

Sa 14h30 **5** Grange du Carrefour

Normes environnementales, normes AOP, labels de production bio, etc. Le monde de l'agriculture doit constamment se conformer aux nouvelles règles environnementales et sanitaires, tout en s'adaptant également aux changements climatiques qui influencent leur production. Quels sont les risques pour les agriculteurs et éleveurs suisses ? Comment les normes peuvent-elle être des leviers ou des moyens de promotion ? Les objectifs de la « stratégie climat » sont-ils réalistes et comment les tenir ?

Intervenants : Diego Bovard, Représentant des producteurs valdotains; Eddy Baillifard, Ambassadeur du Raclette AOP; Isabelle Gabioud, Vice-Présidente de Bio Valais et Agricultrice; Nicolas Luisier, Conseiller agricole, Service cantonal de l'agriculture du Valais

Modérateur : Stéphane Benoit-Godet

La candidature du patrimoine alimentaire alpin à l'UNESCO : une démarche transnationale

Sa 15h30 **18** Auberge

Une candidature documentant et valorisant la transmission et la promotion du patrimoine alimentaire alpin est en cours d'élaboration en vue de son inscription en tant qu'élément du patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'UNESCO. Le dépôt de la demande d'inscription au Registre des bonnes pratiques de sauvegarde du PCI auprès de l'instance onusienne est espéré en 2025. Cette conférence vise à expliquer les enjeux d'une telle requête et les intérêts que pourrait avoir une reconnaissance par l'UNESCO du patrimoine alimentaire alpin.

Intervenants : Yann Decorzant, Directeur Centre régional d'études des populations alpines; Cassiano Luminati, Directeur Polo Poschiavo, Centre de compétences alpines pour la formation continue et l'accompagnement de projets de développement durable; Julien Vuilleumier, Collaborateur scientifique patrimoine culturel immatériel, Office Fédéral de la Culture

Terroir et Culture, l'avenir du tourisme pour les régions de montagne ?

Sa 17h **5** Grange du Carrefour

Saisonnalité, évolutions des habitudes de loisirs, morcellement du secteur, numérisation ou situation socio-économique des pays d'origine des visiteurs, les enjeux pour l'avenir du tourisme en montagne sont multiples. Quelles sont les nouvelles idées que proposent les acteurs du domaine ? Comment s'adapter au mieux à la demande ? Où aller chercher de nouvelles inspirations ?

Intervenants : Alexandre Edelmann, Chef Présence Suisse a.i., DFAE; Julien Moulin, Président Valais Wallis Promotion; Corinne Genoud, Directrice Marchés Ouest, membre de la direction de Suisse Tourisme; Alain Dubois, Chef du Service de la culture, Canton du Valais

Modérateur : Stéphane Benoit-Godet

Valposchiao Smart Valley Bio : un modèle pour l'avenir de l'agriculture de montagne ?

Sa 18h **18** Auberge

96% de la surface agricole du Val Poschiao est cultivée en bio, ce qui fait de la région une pionnière en la matière. Cassiano Luminati présente la stratégie Valposchiao Smart Valley Bio, les projets mis en place, l'histoire de la marque territoriale 100% Valposchiao et les impacts sur la production, tout en mettant en lumière comment la sauvegarde du patrimoine alimentaire, le bio et le commerce de proximité peuvent être des leviers pour le développement durable d'une région de montagne.

Intervenant : Cassiano Luminati, Directeur Polo Poschiavo, Centre de compétences alpines pour la formation continue et l'accompagnement de projets de développement durable

La Saison d'Alpage inscrite par l'UNESCO sur la Liste du patrimoine immatériel

Di 11h **18** Auberge

« Tradition emblématique des zones de montagne suisses qui remonte au Moyen-Âge, la saison d'alpage rassemble des savoir-faire, coutumes et rituels autour de l'économie alpestre. Elle a été constamment adaptée aux conditions climatiques, sociales et économiques locales et continue à être la pratique utilisée pour réaliser des produits alimentaires de qualité pour laquelle la Suisse est connue », souligne l'Office Fédéral de la Culture. Isabelle Raboud-Schülle présente l'inscription de la saison d'alpage au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2023, et l'implication de cette reconnaissance pour la protection des traditions et pratiques qui la constituent.

Intervenante : Isabelle Raboud-Schülle, Membre du comité de rédaction de la candidature

Rencontre Foodhack Valais : les produits du terroir alpin de demain

Di 15h **5** Grange du Carrefour

Les rencontres FoodHack Valais s'adressent aux entrepreneurs, professionnels et passionnés d'innovation dans le secteur alimentaire pour un moment de découvertes, d'échanges et de partages d'expériences autour de produits du terroir alpin en présence d'artisans, de producteurs et d'experts.

Intervenant : Association Food Hub Valais

🎵 CONCERTS

Entre musique traditionnelle et actuelle, une programmation des plus éclectiques vous attend. Il y en a pour tous les goûts!

Samedi

FBI (fanfare volante)

Sa 12h **3** Grande scène, 13h **17** Place de la Chapelle et 14h30 **7** Place de la Cabane à BD

Capable de se frayer un chemin là où vous ne pourriez l'imaginer, FBI n'a pas froid aux doigts. La fanfare se déplace et fait des apparitions soudaines au cœur de la foule. Elle est là où vous l'attendrez le moins.

Y Paifazo

Le cœur des hommes est à retrouver tout au long de la journée dans le village.

JohnTone Trio

Sa 13h **3** Grande scène

Un trio simple, sans filet ni artifice qui joue ses compos pour les esprits bienveillants et curieux. Un répertoire en permanente évolution, constitué de compositions originales aux couleurs jazz, blues, bossa...

Andrea Bignasca

Sa 15h **3** Grande scène

Le talentueux Andrea Bignasca galvanisera à coup sûr la Grande scène. Ses airs de rock'n'blues troublent immédiatement le cœur et les oreilles de ceux qui l'écoutent.

Miss Helvetia

Sa 17h30 **3** Grande scène

Barbara Klossner – Miss Helvetia à la scène – chante son amour du yodel et du folklore depuis quelques années pour un public fervent qui l'a portée rapidement au sommet du hit-parade suisse.

Wolverine

Sa 16h **17** Place de la Chapelle et 18h30 **7** Place de la Cabane à BD

Le duo de bluegrass résonne comme une mélodie enracinée dans l'âme. Guidés par leurs voix d'exception et une instrumentation sobre, Joël et Jean-Christophe nous transportent entre classiques country et pépites bluegrass, capturant l'essence de leur passion intemporelle.

Mind Enterprises

Sa 20h **3** Grande scène

Des lignes de basse groovy, des rythmes hypnotiques et des odysées de clavier cosmiques qui traversent les continents, telle est la signature du producteur Andrea Tirone. Le duo vous transmettra des vagues de joie à travers leur musique inspirée des tubes italiens des 80's et de dance-pop des 90's.

Samedi et dimanche

Echoes of Django

Sa 12h30, 15h et 19h30, di 12h et 15h **14** La Grande Table des Alpes

Des reprises de Django qui swing le jazz.

Dimanche

Yapagnoloch

Di 11h30 **3** Grande scène

Yapagnoloch redonne vie aux tubes oubliés en teintant la pop contemporaine de rides et de noir/blanc. Échappant au temps, ils vous invitent à un voyage musical à travers les décennies.

YMOM

Di 13h30 **3** Grande scène

YMOM, fusion musicale entre Yves Moulin, Olivier Magarotto et Marc-Olivier Savoy, défie les conventions avec leur accordéon et orgue Hammond. Leur objectif : moderniser ces instruments classiques, créant ainsi une expérience audacieuse.

Donnacor

Di 14h **17** Place de la Chapelle et 15h30 **7** Place de la Cabane à BD

Doris, Nathalie et Patricia forment Donnacor, un trio de cor des Alpes. C'est avec passion qu'elles partagent leur amour de cet instrument et de la musique depuis plusieurs années. Bienvenue dans leur univers!

L'Orage

Di 15h30 **3** Grande scène

L'Orage émerge des montagnes de la Vallée d'Aoste et marie habilement tradition folk, rock classique et *canzone d'autore*. Mélodies spirituelles et instants envoûtants!

📖 LITTÉRATURE

Vivez une immersion littéraire en plein cœur du Grand Marché des Terroirs Alpains.

Samedi et dimanche

8 Cabane à BD

Sa 10h à 20h, di 10h à 17h

Au cœur d'une grange historique, évadez-vous dans les méandres boisés d'une cabane pas comme les autres. Réalisée par les frères Chapuisat en 2022, elle accueille 2 000 bandes dessinées.

Méfiez-vous, on sait quand on y entre, mais pas quand on en sort.

Librairie Alpine – Payot

Sa 10h à 20h, di 10h à 17h **12** Grange Est

La librairie éphémère Payot vous accueille dans son écrin boisé pour vous présenter une sélection d'ouvrages aux thématiques alpines. Vous y trouverez des romans, livres photos, des ouvrages sur les alpages, le fromage, le vin, la randonnée, l'histoire des Alpes, la faune et la flore, mais aussi de la littérature enfantine ou des livres de recettes.

Quelques auteurs en profiteront pour dédicacer leurs livres.

Sa 15

Blaise Hofmann, auteur de « Faire Paysan », aux éditions ZOE.

Di 16

10h30 à 12h : Tatjana Malik, autrice de

« Le loup du Val de Bagnes » sorti en 2020 aux éditions 180°.

13h30 à 15h : Marlène Mauris, autrice de « Escarpées », aux éditions Favre.

15h30 à 17h : Gabriel Bender, Eric Felley et Antoine Conforti, auteurs du « Gore des Alpes ».

Les Chroniques PALPiennes, dédicaces

Sa 13h30 **12** Grange Est

« Les Chroniques PALPiennes », une bande dessinée réalisée par l'illustratrice et dessinatrice Hélène Becquelin sur le PALP Festival et le PALP Village. Pendant quatre ans, elle a parcouru Bruson, le Val de Bagnes et différents coins du Valais lors de manifestations du PALP, pour réaliser une BD qui retrace à merveille ses aventures par la subtilité de son coup de crayon.