

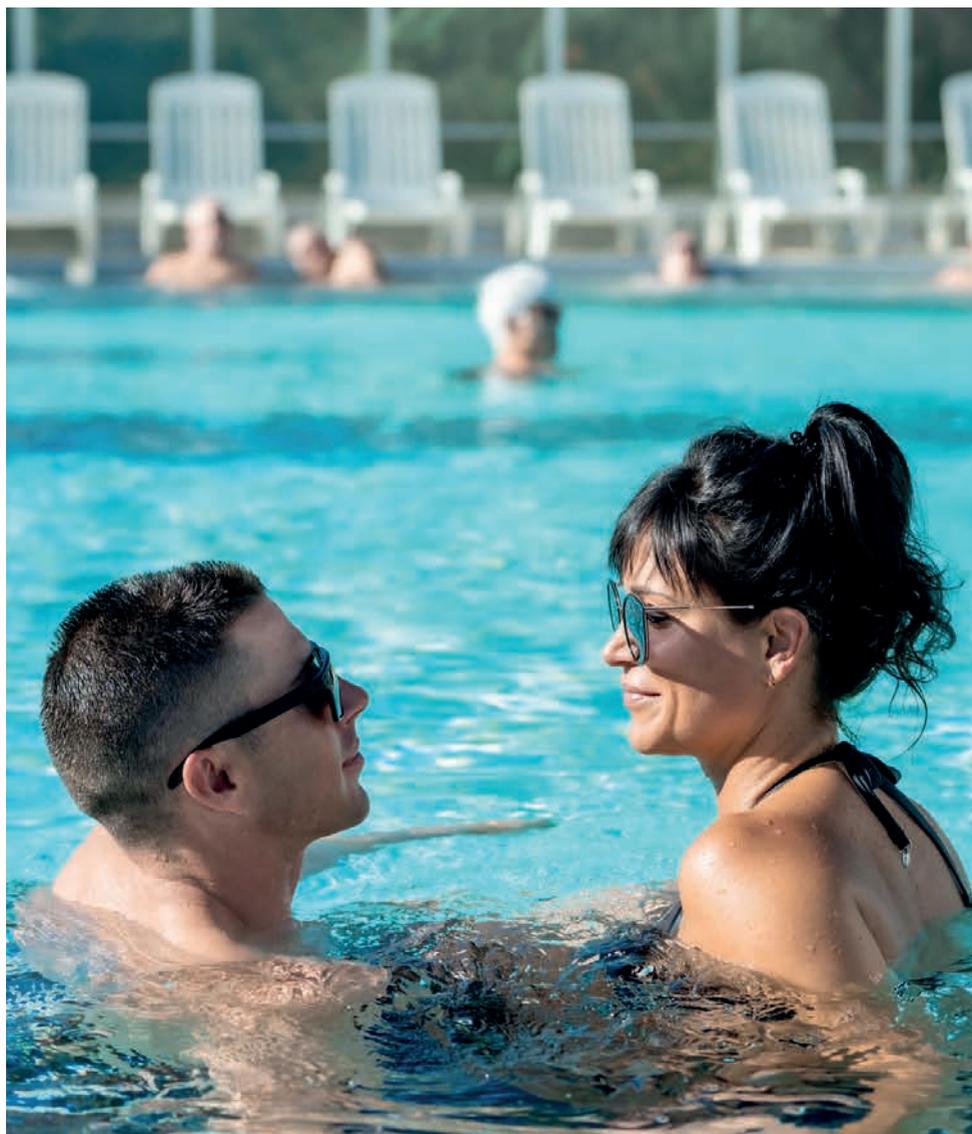
L'ASPERGE PAR PASSION.

SAISON 2024 - SAILLON

Gazette de l'Asperge
Office du Tourisme Saillon



GRAVÉ DANS MON CŒUR.



Edito.

Les années se suivent et par certains aspects, elles se ressemblent...

Comme chaque printemps, les asperges, messagères du renouveau, aussi fidèles que les hirondelles, percent les buttes sablonneuses à la recherche d'un soleil encore timide. Comme chaque année en mai, notre Gazette de l'Asperge (22ème édition) permet de promouvoir ce fabuleux légume et de consolider les liens entre les producteurs et les consommateurs. Afin de mettre en valeur la culture et la gastronomie de l'asperge, quelques restaurateurs de Saillon ont le plaisir de vous proposer dans les pages suivantes leurs meilleures recettes.

Les aléas climatiques des dernières saisons, n'empêcheront pas la sortie des délicats turions et leur célébration sous la forme de la fête cantonale de l'asperge, grand rassemblement populaire à la Salle de l'Envol,

à Saillon, cité de l'asperge®. Cette année encore, le vieux bourg se réjouit d'accueillir en ses murs gourmets et gourmands pour leur présenter ses célèbres ambassadrices à la saveur incomparable que soulignera quelque gouleyant nectar issu de ses vignobles. Et les plus curieux sauront apprécier les autres aspects de Saillon, cité médiévale, thermale, culturelle et viticole au cœur du Valais (visites guidées possibles, s'adresser à l'office du tourisme).

Bonne lecture, bon séjour chez nous où le printemps se célèbre autour d'une table conviviale où des vins fort plaisants s'associent aux exquis asperges. Tous nos restaurateurs sont prêts à vous accueillir à leur table. Faites-vous plaisir !

Office du Tourisme de Saillon

Sommaire.

- 04 Conseils pratiques
- 07 L'asperge en recettes
- 16 Plan de situation
- 18 Saillon, Cité de l'Asperge
- 25 Valais - Producteurs d'asperges
- 27 Fête de l'asperge
- 28 Quels vins choisir ?
- 32 La culture de l'asperge
- 35 Manifestations 2024

IMPRESSUM

22ème édition, mars-avril 2024
5'000 ex. distribués gratuitement
Editeur et copyright
Office du Tourisme de Saillon
Photos : © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth
© SD Saillon, © Stéphanie Roduit
© Accademia della Pizza
Impression : Imprimerie de la Tour Saillon

Conseils pratiques.

A quoi reconnaît-on une asperge haut de gamme ?

Le bourgeon est fermé, la robe est nacrée; la tige est cassante, surtout pas souple, ce qui est signe d'un manque de fraîcheur ! Au toucher, la surface est lisse, aucune tache n'apparaît, le talon est bien net, la base est encore humide.

Trois couleurs pour un même légume

L'asperge est un légume dont on mange la jeune pousse, appelée turion, dont la tige fibreuse se termine par un bourgeon fragile et tendre :

- La blanche, est récoltée avant sa sortie de terre où elle reste à l'abri de la lumière.
- La violette, à l'amertume légère, est récoltée peu après sa percée de terre.
- La verte a poussé en plein air, la chlorophylle lui donne sa couleur, sa tendresse et un goût plus corsé.
- La sauvage, à peine plus grosse qu'un crayon est la plus rare et la plus typée.

La saison des asperges

Les asperges valaisannes arrivent sur le marché de mi-mars à mi-juin. Celles cultivées sous serres poussent très vite et sont donc particulièrement tendres. Mais par temps frais, la végétation ralentit et il arrive qu'elles manquent. L'asperge valaisanne est un produit de gastronomie : rare, recherchée, et donc pas bon marché, mais quand on aime...

Comment éplucher les asperges ?

Plus une asperge est fraîche, plus elle s'épluche vite. Utiliser de préférence un couteau économe. Prendre délicatement l'asperge dans la paume de la main et l'éplucher en commençant à 4 cm de la pointe et en finissant au talon.

Conservation

Ne jamais conserver vos asperges cuites, car elles s'oxydent très vite et perdent toutes leurs vitamines. Ne jamais les laisser dans un emballage plastique où elles se dessèchent. Ne pas les éplucher avant de les mettre au réfrigérateur. Les enrouler dans un torchon humide et soit les placer dans le bas du réfrigérateur, soit plonger le bas de la botte dans une coupelle d'eau. Ainsi, elles se conserveront plusieurs jours.

Les épices

Avec les asperges, il faut doser parcimonieusement les épices. Un curry léger peut aromatiser la mayonnaise d'accompagnement. Aneth, estragon et marjolaine mettent en valeur les asperges préparées selon le mode traditionnel. Les gratins et les quiches supportent un peu de muscade.

Combien d'asperges par personne ?

Par personne, compter environ 500 g en entrée et 300 g en accompagnement. En gratin, en quiche ou en tarte prévoir 1,5 kg pour 4 personnes.



Au congélateur ?

Préparer les asperges comme pour les cuire, mais ne les blanchir que pendant 2 ou 3 minutes. Les refroidir immédiatement sous l'eau froide, les essuyer et les placer dans les sachets de congélation. Au moment de l'utilisation, les plonger directement dans l'eau bouillante et cuire 15 à 18 minutes, selon la grosseur.

Éléments nutritionnels

Le kilo d'asperges blanches fraîches fournit 180 kcal et contient entre 930 et 940 g d'eau et un peu plus de 2 g de potassium. On y trouve les oligo-éléments suivants : phosphore (460 mg), calcium, magnésium, vitamine C, vitamine B1 et B2 (environ 200 mg chacun)

Asperges et jambon

L'association jambon et asperges est une particularité culinaire suisse. Il n'y a que chez nous que les gourmets savourent ce mariage surprenant. Tous les jambons conviennent, mais les produits artisanaux du Valais au parfum subtil et au goût exquis mettent mieux en valeur les arômes délicats des asperges.

Asperges et bonne santé

Les minéraux, les oligo-éléments, les vitamines et les polyphénols contenus dans les asperges sont favorables au renouvellement cellulaire, on les dit anti-âge ! Par leur teneur en fibres et leur pauvreté caloriques, elles sont bonnes pour la ligne et la flore intestinale.



CAVEAU DE SAILLON

Ouvert jeudi et vendredi de 17h à 21h
Samedi et dimanche de 11h à 21h

Au cœur du Vieux-Bourg de Saillon,
le Caveau propose la découverte d'une
splendide gamme de vins
sélectionnés parmi la production
des vigneron-encaveurs de Saillon.

Place du Bourg 2, Saillon
vins@caveau-saillon.ch
+41(0)27 744 28 50
www.caveau-saillon.ch



L'asperge en recettes.



Recette de base

Ingrédients

2 kg d'asperges
eau
sel

Couper la partie dure à la base de l'asperge. Si l'asperge est de toute première fraîcheur, vous n'aurez pas cette partie dure.

A l'aide d'un couteau économe, éplucher l'asperge jusqu'à son pied en commençant à 4 cm de sa tête.

Lier les asperges en bottes de manière à éviter de les rompre pendant la cuisson et à faciliter leur récupération.

Plonger les bottes pointes vers le haut dans une marmite d'eau salée bouillonnante (13-16 g par litre). Ne pas couvrir.

Ce mode de cuisson s'appelle "à l'anglaise"

Dès ébullition, cuire 18 à 22 min suivant la grosseur des asperges. Retirer de l'eau et égoutter.

Les vertes doivent être plongées dans l'eau glacée si on veut garder couleur et brillance.

Réserver l'eau de cuisson qui est utilisée dans certaines sauces ou qui peut servir de base à un potage.

Garden Schwab

1913 Saillon

- vente au particulier
- vente en gros
- entretien d'espaces verts

Tél. 027 744 24 08
Fax 027 744 10 34
E-mail : schwab.fleurs@bluewin.ch



Asperges en vente directe



Lucette Pont

079 253 40 22

Yvan Oreiller

076 451 45 45

1906 Charrat



LES TERROIRS DE SAILLON : FAMILLE DUSSEX

Route des Vorgiers 90 - 1913 Saillon

Horaires : 9h00 - 11h00 / 14h00 - 17h00

En période d'asperges, samedi et dimanche 9h00 - 11h00



Dégustation de vins offerte au domaine de Saillon durant la période des asperges tous les vendredis de 10h00 à 11h45.

Offre asperges et vins : carton découverte au prix de CHF. 59.--

Réservations pour professionnels : 079 / 220 23 37 (asperges ou vins)

Réservations pour privés : 079 / 120 80 07 (asperges ou vins)

Paniers de fruits et légumes de saison, inscriptions et renseignements sur www.panierdussex.ch (BIO)



L U I S I E R

SWISS PREMIUM WINE

Clément
Luisier

+41(0) 78 866 35 67
Av. des Comtes de Savoie 82
1913 Saillon

www.luisiervin.ch
info@luisiervin.ch



**Durant toute la saison
Sylvie et René Gsponer
vous proposent
les asperges de Saillon**

- des gourmandises aux asperges
- un menu découverte tout à l'asperge

**Au plaisir de vous accueillir...
Réservations : 027 746 30 60
www.hotel-de-fully.ch**



Ingrédients

- 1 abaisse rectangulaire de pâte feuilletée
- 1 sachet de morilles séchées
- 24 asperges blanches pas trop grosses
- 1 échalote ciselée
- 2 dl de crème à 35%
- 1 cs de Porto
- 20 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf battu
- sel et poivre

Feuilleté d'asperges aux morilles

René Gsponer et son équipe - Hôtel de Fully

Tremper les morilles dans l'eau tiède pour les réhydrater. Les couper, laver et égoutter. Eplucher les asperges et les cuire à l'anglaise*. Garder 2 dl de jus de cuisson.

Préparer dans l'abaisse de pâte 4 rectangles, les badigeonner de jaune d'oeuf et les cuire au four chaud durant une dizaine de minutes. Fondre le beurre dans une casserole, ajouter l'échalote et faire suer. Ajouter les morilles, faire revenir, ajouter le Porto et 2 dl de jus de cuisson des asperges. Laisser réduire de moitié et ajouter la crème fraîche. Réduire à nouveau jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.

Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre. Pour dresser, séparer les feuilletés chauds par la moitié. Sur la partie du fond, déposer 6 asperges chaudes et napper de sauce. Ajouter le couvercle feuilleté par-dessus et décorer selon votre fantaisie.

*voir recette de base p. 7





Gourmand Catering

Service traiteur «passionnément»

Fabienne Rossi

Rue du Grand Clos 77

1913 Saillon

079/683.02.04

info@gourmandcatering.ch

www.gourmandcatering.ch

Famille Cheseaux Clos William's

Ch. du Midi 59

1913 Saillon

079 412 72 78

Vente directe
fruits, légumes, etc...
self-service 7/7 - 24h/24h

Encaissement : Caisse et Twint

Points de vente :

Dépôt Rte des Marais Neufs 32
près des Bains de Saillon
et

En Face du Hôme de Saillon
Av. des Comtes de Savoie



Ingrédients

Pour la crème d'asperges

250 g d'asperges
vertes

1 oignon

1 pomme de terre

bouillon de légumes

huile d'olive extra
vierge

sel et poivre

Pour le risotto

360 g de riz carnaroli

1,5 l de bouillon de
légumes

80 g de beurre

80 g de parmesan

huile, sel et poivre

Le risotto aux asperges

Accademia della pizza, Saillon

Pour la crème d'asperges

Éplucher les asperges et retirer la tige dure, laver abondamment à l'eau et égoutter.

Coupez-les en rondelles très fines tout en gardant les pointes.

Dans une casserole, faire revenir l'oignon avec l'huile et ajouter la pomme de terre et cuire en ajoutant le bouillon de légumes.

Lorsque la pomme de terre est cuite, ajoutez les asperges et faites-les cuire très peu de temps.

Mélangez tout, en ajustant la saveur.

Pour le risotto

Dans une casserole, faites griller le riz avec une pincée de sel. Une fois prêt, mouillez progressivement avec le bouillon de légumes. Une minute après la fin de la cuisson, ajoutez la crème d'asperges et mélangez délicatement. Retirer la poêle du feu et incorporer le beurre, l'huile, le parmesan, le sel et le poivre.



SALAISONS ARTISANALES

En saison, vente d'aperiges de Saillon (de préférence sur commande).

En accompagnement, notre jambon cru, notre viande séchée et notre lard sec, 3 produits IGP Valais et tous 3 médaillés plusieurs fois au Concours suisse des produits du terroir.

ouvert le dimanche matin
lun-vend | 7h30 - 12h00
 | 14h00 - 18h30
Sam | 7h30 - 12h00
 | 14h00 - 17h00
Dim | 8h00 - 11h00

Route de Fully 7 - 1913 SAILLON
info@chezfabricevouillamoz.ch 027 744 29 79

axios

fiduciaire

Comptabilité / Fiscalité
Conseils / Controlling

Vos besoins, notre expertise.

Axios Fiduciaire Sàrl
Av. de la Gare 66
1920 Martigny

T 027 722 73 10

Membre
FIDUCIAIRE | SUISSE

www.axios-fiduciaire.ch
info@axios-fiduciaire.ch



À L'EMPORTER OU SUR PLACE

Accademia St. Léonard / Accademia Conthey / Accademia Saillon
Tél. 027 203 28 68 Tél. 027 346 51 51 Tél. 027 744 10 98

www.accademia-dellapizza.ch

PATRICIA ALMEIDA

111
LIEUX EN
VALAIS
À NE PAS
MANQUER

emons:

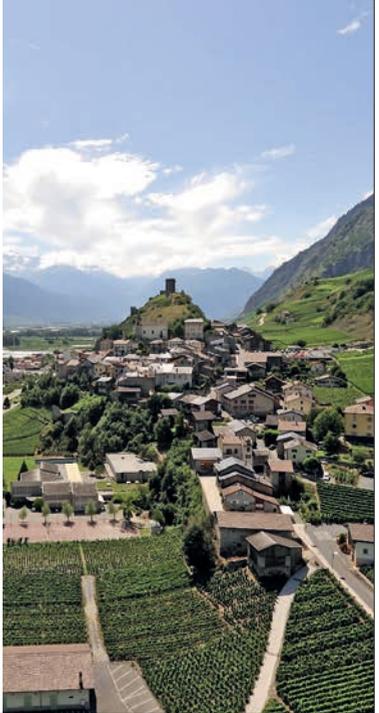
Dédicace du livre
"111 Lieux en Valais à ne pas manquer"
lors de la Fête de l'Asperge
du 4 mai 2024 à Saillon
de 11h00 à 12h00
par Mme Patricia Almeida



Tour de Romandie

Saillon a le plaisir d'accueillir le départ d'une étape du Tour de Romandie le samedi **27 avril 2024**. La zone de départ sera située sur le parking des Bains de Saillon. Venez encourager les coureurs tout en profitant d'animations musicales !

Une cantine proposera également de la petite restauration sur place.




Pharmacie de Saillon

Phytothérapie, Aromathérapie,
Oligothérapie, Homéopathie,
Fleurs de Bach

Livraison à domicile sur la commune

Horaires :

Lundi au vendredi : 8h00-12h00
et 14h00-18h30

Samedi : 8h00-12h00

Rose-Marie Rubin, pharmacienne
responsable
Rte de Fully 11
1913 Saillon
Tél. 027 744 29 31



Café Restaurant St-Laurent

"Chez les Brauning"

Chemin du midi 8 - 1913 Saillon

Réservez : 027 744 44 98

Lundi : 7h00 à 15h00
Ma - Sa : 7h00 à 23h00
Dimanche fermé

st.laurent.saillon@gmail.com
www.saint-laurent.ch



Ingrédients

300 g de tagliatelles
fraîches

6 asperges vertes

6 asperges blanches

8 morilles séchées

1 dl crème fraîche

1 échalote

10 g de beurre

10 g de farine

vin pour déglacer

Tagliatelles aux asperges et morilles

Matt et Nico Brauning - Café St-Laurent à Saillon

La veille, tremper les morilles dans du lait. Préparer les asperges selon la recette de base (page 7). Garder le jus de cuisson. Faire un roux en mélangeant farine et beurre, laisser refroidir, ajouter 2 dl du jus de cuisson et cuire environ 5 minutes pour obtenir une sauce liée et onctueuse qu'on met de côté.

Emincer très finement l'échalote, la faire suer dans un peu de beurre et huile, rajouter les morilles égouttées et coupées en 4. Déglacer au vin blanc. Débitier les asperges en petits dés en réservant les pointes. Ajouter aux morilles les dés d'asperges, mouiller avec le jus de cuisson lié.

Cuire les tagliatelles al dente et les mélanger délicatement au tout. Incorporer les pointes d'asperges pour qu'elles restent à la surface. Ajouter un peu de crème. Dresser dans 2 assiettes creuses chaudes, garnir avec une tomate cherry et 2 feuilles de basilic.



Pierre-Antoine Crettenand



Vigneron
Encaveur

Rte de Tobrouk 14
1913 Saillon

Natel
079 220 31 20





Producteurs et points de vente
 Les commerces
 Les vigneron encaveurs
 Service Traiteur

Détails à la page 19

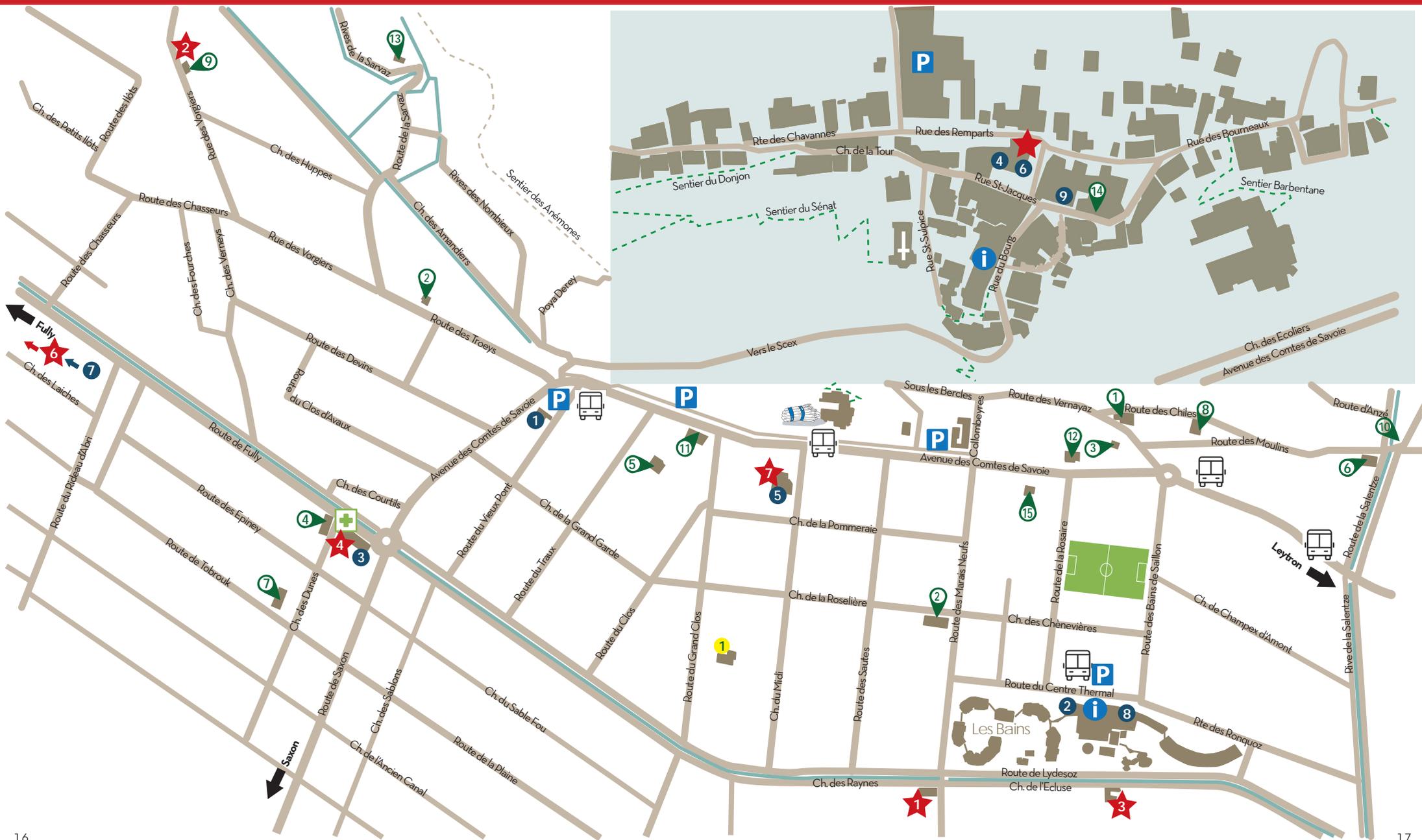


Fête de l'asperge

4 mai 2024

Détails à la page 27

SAILLON, CITE DE L'ASPERGE.



Saillon, Cité de l'Asperge.

Connue dès l'Antiquité, oubliée au cours des siècles parce que réservée aux tables princières, l'asperge revient à la mode à la fin du XIX^e siècle. Légume printanier apprécié pour ses qualités diurétiques qui éliminent les toxines accumulées au cours de l'hiver, l'asperge contient beaucoup d'oligo-éléments et de vitamines.

A Saillon, «Cité de l'Asperge»[®], quelques agriculteurs compétents et enthousiastes produisent, suivant les années, 50 à 55 tonnes d'asperges blanches. En 2020, le Valais comptait 28 producteurs professionnels travaillant 59 ha d'asperges dans la plaine du Rhône, de Sierre au Léman.

Chaque printemps, Saillon fête son légume roi et les gastronomes s'offrent une escapade dans le vieux bourg. Les restaurateurs y proposent les grands classiques, mais aussi des recettes originales.

Pour l'apéritif et l'accompagnement, les crus du terroir conviennent parfaitement et pour bien finir la journée, vous avez le choix entre un moment de détente aux Bains, une balade sur les sentiers du coteau ou une visite sur les traces de Farinet.

Et avant de rentrer, on n'oubliera pas de passer chez un producteur qui se fera un honneur de vous vendre sa plus noble marchandise, à condition que soleil et chaleur aient permis une belle récolte.

Les producteurs ★

qui font de la vente directe

- 1 Cheseaux Eric 079 321 33 74
- 2 Dussex Maurice Gabriel et Anne 079 120 80 07
- 3 Spycher Max 078 772 51 82

Les commerces ★

qui vendent des asperges

- 4 Boucherie Chez Fabrice 027 744 29 79
- 5 Caveau de Saillon 027 744 28 50
- 6 Epicerie de la Sarvaz 027 744 13 89
- 7 Magasin Volg 027 744 40 30

Les cafés et restaurants ●

qui vous proposent des asperges, les cafés et bars pour l'apéritif

- 1 Accademia della Pizza 027 744 10 98 Ouvert tous les jours
- 2 Bar le Farinet 027 602 20 11 Ouvert tous les jours
- 3 Bar Le Fiacre 027 744 29 95 Ouvert tous les jours
- 4 Café restaurant de la Poste 027 744 15 98 Ouvert tous les jours
- 5 Café, rest. St.-Laurent, chez les Brauning 027 744 44 98 Fermé DI - LU dès 15h
- 6 Caveau de Saillon 027 744 28 50 JE & VE, 17h - 21h
SA & DI, 11h - 21h
- 7 Relais de la Sarvaz 027 744 13 89 Fermé LU & MA
- 8 Restaurant des Bains de Saillon 027 602 40 10 Ouvert tous les jours
- 9 Restaurant Nouvo Bourg 027 744 14 30 Fermé LU & MA

Service traiteur ●

- 1 Gourmand Catering, 079 683 02 04

Les vigneron encaveurs de Saillon 📍

qui vous proposent leurs vins pour accompagner vos mets

- 1 Andrei Valentina Cave Valentina Andrei 079 947 03 86
- 2 Cave Mandolé 027 744 14 23
- 3 Cave La Passerelle 079 314 75 03
- 4 Cheseaux Yvon Cave des Remparts 079 401 48 37
- 5 Famille Cheseaux-Sierro Cave Corbassière 027 744 14 03
- 6 Crettenand Jean-Yves 079 417 70 73
- 7 Crettenand Pierre-Antoine 079 220 31 20
- 8 Délétraz Alexandre Cave des Amandiers 079 348 94 63
- 9 Dussex Maurice et Gabriel Domaine Dussex 078 618 66 21
079 220 23 37
- 10 La Régalesse 079 697 14 21
- 11 Luisier Clément Luisier Vin 078 866 35 67
- 12 Luisier Pierre et Dominique 079 447 40 08
- 13 Perraudin Christian Cave de la Sarvaz 079 447 28 14
- 14 Raymond Jhonatan 027 744 30 24
- 15 Roudit Jean-Philippe Cave les Combes 079 213 27 44





Suisse. Naturellement.

LES ASPERGES.

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE.



FRUITS
ET LÉGUMES
DU VALAIS

www.ifelv.ch



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Asperges du Valais: portrait.



15% de la
production suisse



61 ha de cultures dont
47 ha asperges blanches
14 ha asperges vertes



Récolte
d'avril à mi-juin



Dans les terres sablonneuses
de la plaine du Rhône,
la zone de production s'étend
du Valais Central jusqu'au Chablais.

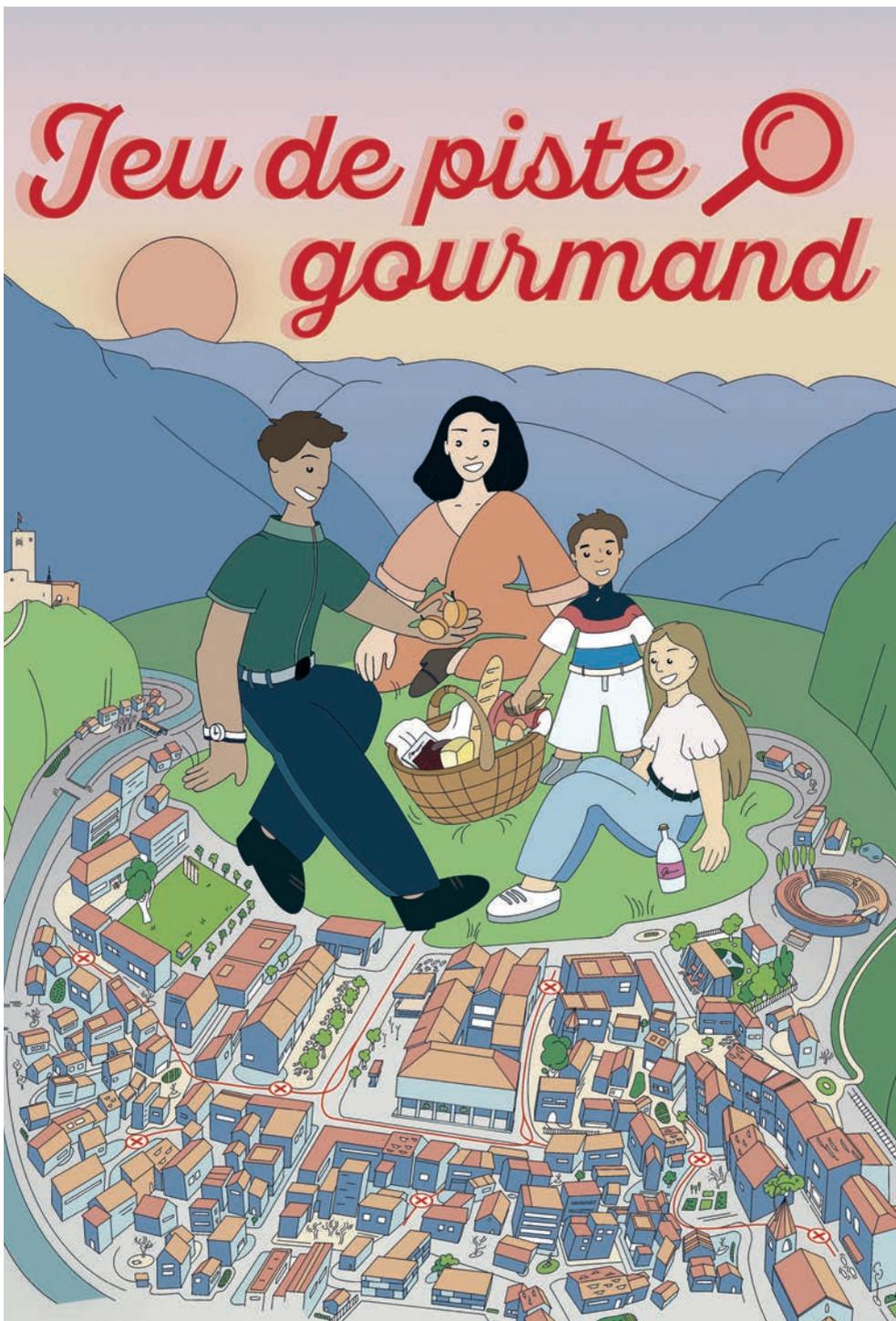


Une culture exigeante

10 ans de culture sont nécessaires
pour 8 ans de récolte.
La récolte à elle seule représente
50% des coûts de production.



FRUITS
ET LÉGUMES
DU VALAIS



Découvrez, résolvez, savourez

Pour débiter l'aventure

Rendez-vous à l'Office de tourisme de Martigny pour obtenir votre panier vide et les énigmes nécessaires à votre quête.

Résolvez des énigmes à la recherche des commerçants

Parcourez les rues de la ville et résolvez des énigmes captivantes afin de retrouver les commerçants qui rempliront votre panier avec des produits régionaux.

Profitez de votre récompense

Détendez-vous dans l'un des nombreux espaces de pique-nique et savourez les délices que vous avez collectés durant cette aventure.



adapté à tous les âges



CHF 49.-



panier pour 4 personnes



2 heures

Martigny Tourisme

Avenue de la Gare 6
1920 Martigny

www.martigny.com

info@martigny.com

+41 27 720 49 49



Horaires et infos





APPEL AUX ARTISTES

6 juillet 2024

Comment s'inscrire ?



Remplissez le formulaire d'inscription puis envoyez-le à l'office du tourisme de Saillon. En cas de questions, nous vous répondons volontiers au 027 744 18 95.

Délai d'inscription :
30 avril 2024

La création en plein air, ça vous dit ? Et qui plus est dans le magnifique Bourg de Saillon ?

Léz'Arts sur la Muraille ne pourrait avoir lieu sans vous, passionnés de peinture, de dessin et de toute autre technique mixte. Amateurs ou confirmés, si vous souhaitez partager votre art et participer gratuitement à l'animation de notre village médiéval, contactez-nous !

Chaque artiste réalise une œuvre (ou plus !) en plein air et expose ses tableaux, ses dessins, ses croquis, etc. En parallèle à la manifestation, un concours est organisé sur le thème « Ombre et lumière » ! Les gagnants recevront des prix spéciaux.

Valais - Producteurs d'asperges.



Ardon

Bruno Videira Sàrl	Av. du Pont de la Roua	078 722 36 75
--------------------	------------------------	---------------

Bramois

Bioterroir Coopérative fruitière	La Roulotte Verte Rte de Préjeux 17 Rue de la Cure 9	027 203 55 88 027 203 11 43
-------------------------------------	------------------------------------------------------------	--------------------------------

Charrat

Fabrice Fruits Sàrl Famille Sauthier Sàrl	Rte de Mon Moulin 8 Rue du Lot 31	027 746 24 84 027 744 13 34
----------------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------

Fully

Arletta Etienne	Rte de Saillon 78	027 746 11 44
-----------------	-------------------	---------------

Granges

Arbellay Maurice, Les Vergers du Soleil	Crête d'Or 11	027 458 34 02
-----------------------------------------	---------------	---------------

Leytron

Leemann Isabelle et Benoît	Rue des Carrières 6	079 471 35 64
----------------------------	---------------------	---------------

Martigny

Constantin Pépinières Moret Fruits SA Moret Epicerie Fine	Rte Cantonale 2 Le Belluart Rue des Alpes 2	027 722 43 29 027 722 49 92 027 721 78 78
-----------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------	-------------------------------------------------

Muraz

CE Lattion - Ruppen, par Lattion Pascal	Pré-Géroux 4	079 286 05 92
-----------------------------------------	--------------	---------------

Riddes

Domaine Philfruits Reuse Michel Les Fruits de Martigny	Ch. des Posrtions Neuves 25 Impasse des Chouettes 2 Ch. des Frigos 19	079 242 79 92 079 221 03 86 076 492 24 15
--------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

Saillon

Cheseaux Eric Dussex Maraîchers Spycher Max	Domaine du Grand Parc Rue des Marais-Neufs 152 Rte des Vorgiers 90 Ch. de l'Ecluse 20	079 321 33 74 079 120 80 07 078 772 51 82
---------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

Saxon

Comby Olivier Duay & Fils Tornay Commerce de Fruits Vouillamoz Fruits	Comby Fruits Sàrl Les Iles	Ch. du Syndicat 7 Rte du Léman 39 ch. des Pommiers 10B Rue de l'Autoroute 150	027 744 24 78 079 739 80 37 079 220 38 23 079 221 08 06
--------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

Sierre

Caloz Bertrand	Domaine de Daval	Colline de Daval 5	027 458 45 15
----------------	------------------	--------------------	---------------

Sion

Biofruits Cot Cot, Gérard Constantin Intchiè No	Av. de la Gare 16 Ch. du Grand Lac 35 Grand-Pont 46	027 345 39 30 079 479 77 52 027 558 90 88
-------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

Vétroz

Biofruits, Cordey Flavien	Rue du Rhône 12	027 345 39 40
---------------------------	-----------------	---------------



SAILLON
PLACE MÉDIÉVALE DES REMPARTS

© Olivier Lajoin



NOURRISSAGE ET VOLS DES RAPACES

DIMANCHE À 17H30

REPAS - SPECTACLE

SUR RÉSERVATION

17 ET 24 AOÛT 2024 À 18H00

INSCRIPTIONS BAYARDINE.CH

DU 14 JUILLET AU 1 SEPTEMBRE 2024

PETITE RESTAURATION

ENTRÉE LIBRE

EN CAS DE PLUIE CONSULTER BAYARDINE.CH

Vente directe de fruits et légumes Direktverkauf Früchte und Gemüse

Fam. M. Spycher
Chemin de l'Ecluse 20
1913 Saillon

Pour réservations et commandes **078 772 51 82**
allemand / français

Asperges fraîches tous les jours, sur demande déjà épluchées.
Pendant la saison d'asperges nous sommes à votre service sur place
de 9h00 à 11h00

Pendant notre absence un distributeur est à votre disposition
de 9h00 à 20h00



L'ASPERGE PAR PASSION.

FÊTE CANTONALE DE L'ASPERGE SAILLON



Samedi 4 mai 2024 - Saillon - Salle de l'Envol

- | | | | |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------|
| 11h00 | • Ouverture de la Fête. | 11h30 | • Aubade de la fanfare La Grand Garde |
| 11h00 à 18h00 | <ul style="list-style-type: none"> • Marché : Stands de producteurs d'asperges, de produits régionaux, de produits artisanaux, d'eaux-de-vie et de liqueurs, de gâteaux, de charcuterie valaisanne, de pains à l'asperge,... • Stands de vins de Saillon - Stands des Amis du Marbre de Saillon - Stand de l'Office du Tourisme. • Châteaux gonflables pour les enfants • Animation musicale • Tapis de ski Indoor - Apprendre à skier ou simplement perfectionner sa technique... Le ski sur tapis est fait pour vous ! | | |
| 11h00 à 12h00 | • Dédicace du livre «Les 111 lieux dans le Valais à ne manquer» par Patricia Almeida | 14h00 à 16h00 | • Concours - Dégustation de l'asperge |

Dès 11h00



Pour se restaurer, divers mets chauds et froids à base d'asperges.



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Quels vins choisir ?

Terroir d'exception, «Saillon, Cité de l'Asperge»[®] unanimement reconnue, produit une trentaine de vins différents dont quelques-uns s'épanouissent en accord parfait avec les différentes manières de cuisiner le plus délicat des légumes valaisans.



Le Rosé de Gamay

8° - 10° C

Ceux qui veulent vraiment faire preuve d'originalité oseront un frais Rosé de Gamay dont les arômes à dominance de fruits rouges sauront s'accorder au moelleux des asperges.

Accords gourmands : Asperges servies en entrée avec terrine, pâté ou jambon; soufflés, omelettes et crêpes aux asperges; salade d'asperges accompagnant une viande blanche.

La Petite Arvine

8° - 10° C

Cépage valaisan par excellence, la Petite Arvine est la plus noble représentante des spécialités blanches. Son bouquet élégant et harmonieux, mais racé et viril à dominance d'agrumes, son goût qui prolonge toutes les promesses du bouquet, en y ajoutant cette saveur finement salée caractéristique, en font un vin à associer prudemment avec les mets. Elle conviendra particulièrement aux plats qui associent aux asperges le fromage ou le poisson.

Accords gourmands : Asperges aux sauces citronnées, au saumon, gratins d'asperges.

Le Pinot Noir

14° - 16° C

Si l'envie vous prend, pourquoi ne pas tenter un élégant et ample Pinot Noir dont les arômes de fruits rouges sauront s'accorder au velouté des asperges.

Accords : Terrines, pâtés, charcuteries ou jambon en entrée avec des asperges, crêpes, soufflés et omelettes aux asperges, viandes blanches ou veau servis avec des asperges en légume.

Le Fendant

8° - 10° C

C'est le vin blanc valaisan typique, celui de l'apéritif et de l'accueil, le vin gouleyant qui désaltère au soir des journées de canicule. Sec, franc, racé, à la robe jaune clair perlée de fines bulles de gaz carbonique naturel, c'est le vin de toutes les circonstances, mais on l'associe le plus souvent au fromage. Son nez fruité et floral, au léger parfum de tilleul allié à une belle acidité convient bien à l'asperge qui s'accorde au mieux avec les vins légers.

Accords gourmands : Asperges en sauce béarnaise ou hollandaise, quiches, feuilletés, gratins, et cassolettes d'asperges.

L'Humagne Blanc

8° - 10° C

Vin élégant, nerveux, au nez de fleur de tilleul, qui rappelle un peu le Fendant mais en plus structuré, l'Humagne Blanc, après quelques années, révèle la personnalité rustique d'un cépage autochtone uniquement valaisan qui a failli disparaître, malgré qu'il soit le «vin des accouchées» en raison de sa teneur en fer.

Accords gourmands : Asperges en entrée avec viande séchée ou terrine corsée, asperges avec sauce citronnée, risotto aux asperges.

Le Païen ou Heida

8° - 10° C

Si votre cuisine sort de l'ordinaire, servir avec vos plats un Païen bien choisi vous procurera sans doute autant d'étonnement que de satisfaction. Bien soutenues par une acidité marquée, ses senteurs généreuses de poire, citronnelle, rhubarbe sur un bouquet d'agrumes conviennent aux plats relevés.

Accords gourmands : Asperges aux sauces exotiques, asperges au jambon cru, canapés et feuilletés aux asperges et crustacés, verrines à base d'asperges.

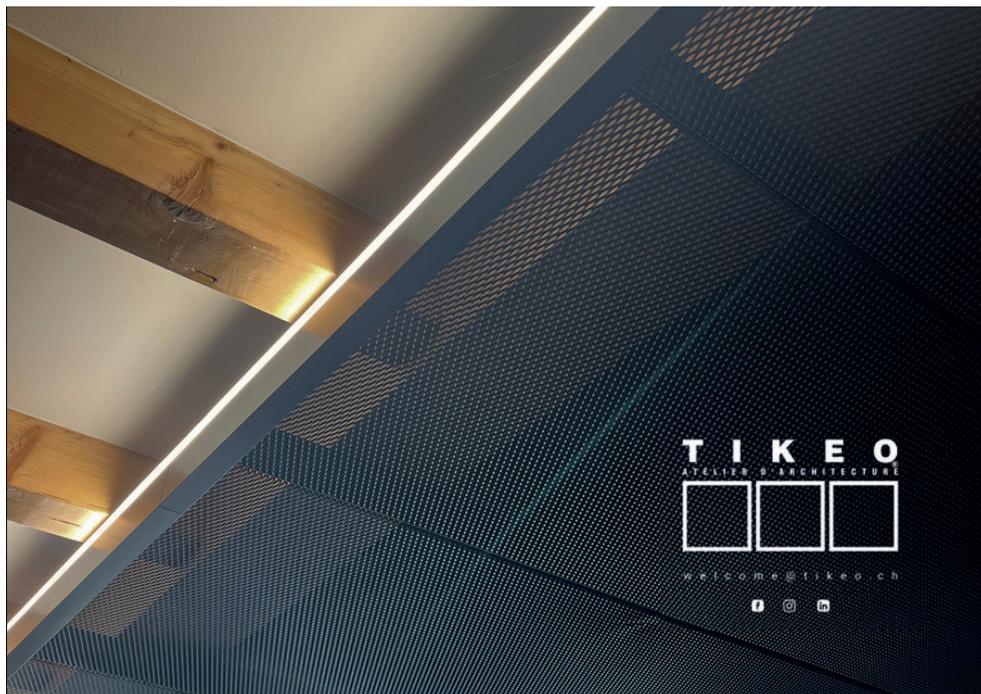
Le Johannisberg

8° - 10° C

Parle-t-on d'asperges que le premier vin qui vient à l'esprit pour les accompagner est le Johannisberg. Cultivé en exposition favorable, à mi-coteau, il développe des parfums capiteux à la légère note d'amande fraîche. Il flatte délicatement le palais et sa puissance perdure longtemps en bouche.

Accords gourmands : Asperges classiques, omelettes, crêpes et soufflés d'asperges, quiches et feuilletés d'asperges.





 **DOMAINE DES MARAIS-NEUFS**
UN LIEU, DEUX PRODUCTEURS

CHESEAUX ÉRIC

VENTE D'ABRICOTS en saison sur commande

VENTE D'ASPERGES en saison sur commande
9h-10h du lundi au samedi

SELF-SERVICE OU LIVRAISON

079 321 33 74
echeseaux@saillon.ch

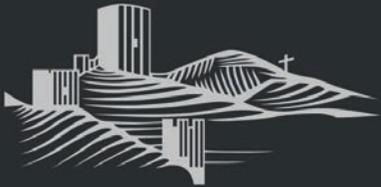


REYNARD BIO-TOP

SELF-SERVICE BIO
10h00 -19h00 | Lundi - Samedi

www.reynard-biotop.ch
contact@reynard-biotop.ch

THEINER SYLVIA
079 101 92 63



Cave Corbassière
Saillon

corbassiere.ch
027/744 14 03
info@corbassiere.ch
Rte du Traux 11 -Saillon




AAM-SAILLON
ASSOCIATION DES AMIS DU MARBRE

Menu de la saison :

Visites aux carrières ou à la Maison du Marbre
Disponibles pour groupes ou sociétés, sur demande.

Informations, activités et découvertes
Explorez notre site www.aam-saillon.ch pour découvrir notre univers.

Portes ouvertes à la Maison du Marbre
Rue St-Jacques 24, Saillon
Les après-midis : 6 juillet, 25 août, 1^{er} septembre, 23 et 24 novembre (Sainte-Catherine), 7 décembre 2024 (Fête du Feu).

Randonnées gratuites
Partez à la découverte des traces historiques du marbre cipolin de Saillon le :
1^{er} juin, 7 septembre et 2 novembre 2024.

Inscriptions souhaitées
à l'office du tourisme
027 744 18 95
tourisme@commune-saillon.ch

Les membres de l'Association des Amis du Marbre seront ravis de partager ces moments exceptionnels avec vous.

Pascal Delmatti 077 269 19 55
Bernard Luisier 079 283 37 68



La culture de l'asperge.

Travaux annuels

Pour produire l'asperge blanche, chaque printemps, dès les premiers beaux jours, on édifie une butte d'environ 30 cm au-dessus du niveau du sol. Pour gagner en précocité, on bâtit ensuite de vastes serres avec des arceaux métalliques et des bâches en plastique. En avril vont apparaître les premiers turions; la première année de production, pour ne pas épuiser la plante, on n'en cueille que 2 ou 3 par pied. Les années suivantes, la récolte sera journalière pour garantir la fraîcheur. C'est un travail pénible et éprouvant à cause de la chaleur sous les serres. A la fin de la récolte, on démonte les serres, on engraisse le sol. A l'arrière automne, les parties aériennes sont broyées, les buttes aplaties et le sol nivelé. On recommence chaque année le même processus et une culture bien menée peut rester productive durant 10 à 15 ans.

Maladies et ravageurs

La pose d'un film plastique noir sur les buttes rend inutiles les traitements herbicides d'habitude. Pareillement, des méthodes biologiques ont amené une forte diminution des insectes ravageurs comme la mouche de l'asperge ou la criocère. Dès lors l'épandage d'insecticide devient superflu.

De même la plantation dans un sol sain et bien drainé freine naturellement le développement de la fusariose due à un champignon qui, naguère, attaquait les racines qui se nécrosciaient et dépérissaient.

Mise en place de la culture

L'asperge exige un sol limoneux et bien drainé, mais riche en matières organiques, compost ou fumier. On sème les graines qu'on laisse croître, en luttant contre les mauvaises herbes et les insectes ravageurs. Au printemps, on coupe la partie aérienne et on met la partie souterraine appelée griffe à sa place définitive, au fond d'une petite tranchée. Durant toute cette année et durant l'année suivante, on garde le sol propre et suffisamment arrosé. En automne, le feuillage est coupé à ras du sol et on enfouit des éléments fertilisants.

Les asperges sont les prémices du printemps

« Un jour, dit une légende méditerranéenne, les dieux firent aux hommes un cadeau inestimable : les asperges. Mais quand ils réalisèrent ce qu'ils avaient offert, ils le regrettèrent aussitôt et ils soumièrent les aspharagos (jeunes pousses, en grec) aux aléas climatiques afin que les humains ne puissent pas tous les jours se nourrir comme des dieux ».

En Valais, les serres sous lesquelles poussent les asperges ne sont pas chauffées. Par conséquent, la production dépend uniquement de la chaleur que le soleil communique au sol. Un ou deux jours frais et pluvieux arrêtent la croissance, ce qui arrive évidemment plus souvent en avril qu'en mai. En période de disette, le producteur privilégiera les magasins et les restaurateurs qui en commandent régulièrement de grosses quantités.

Avant de venir sur place acheter des asperges, il est prudent de téléphoner d'abord à un producteur car la production varie selon la météo (voir page 25).





LA
MAISON
DES RÉSISTANTS

- agriculture innovante -



BISTROT - CAVE - BROCANTE

+41 (0) 27 306 64 38

info@lamaisondesresistants.ch

LA MAISON DES RÉSISTANTS SA +41 (0) 27 306 64 38
Route de Bessoni 3 / CH-1955 St-Pierre-de-Clages
WWW.LAMAISONDESRESISTANTS.CH

Au cœur du bourg de Saillon...



Café-restaurant de la Poste
Chambres d'hôtes
Tel et fax
027 744 15 98

Nos propositions

- Asperges crème basilic
- Asperges sauce Hollandaise
- Asperges Flamande (beurre noisette et œufs durs)
- Asperges mayonnaise et vinaigrette

Restauration tous les jours

Réervations : 027 744 15 98

www.cafedelapostesaillon.ch

Agenda des manifestations - Saillon 2024

Avril

- 4 Rencontre des Artistes de Saillon avec l'Association Découv'Art
- 20 Concert Choeur Mixte La Laurentia
- 27 Tour de Romandie

Mai

- 4 Fête de l'Asperge

Juin

- 1 Carrière de marbre, visite guidée

Juillet

- 6 Portes ouvertes Maison du Marbre
- 6 Lez'Arts sur la Muraille
- 31 Fête Nationale

Août

- 10 Fête patronale, chapelle St-Laurent
- 17,24 Repas spectacles, Bayardine
- 25 Portes ouvertes Maison du Marbre

Sept.

- 1 Portes ouvertes Maison du Marbre
- 7 Carrière de marbre, visite guidée

Oct.

- 26 Joutes cantonales des samaritains

Nov.

- 2 Carrière de marbre, visite guidée
- 23 Course de la Sainte-Catherine
- 24 Fête patronale de la Ste-Catherine
- 23,24 Portes ouvertes Maison du Marbre

Déc.

- 7 Fête du feu
- 7 Portes ouvertes Maison du marbre



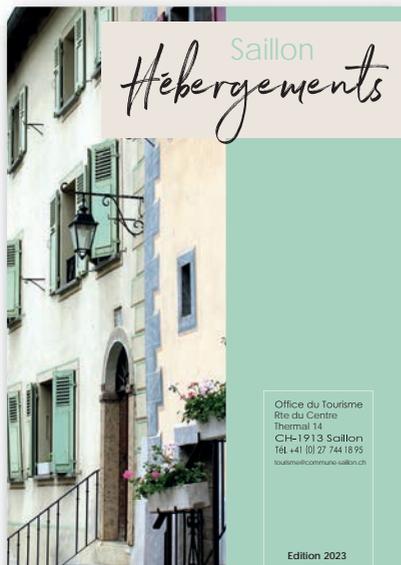
Retrouvez tout l'agenda sur l'application Saillon.

Artiste de Saillon

Retrouvez les événements organisés chaque moi par les artistes de saillon sur artistessaillon.com/agenda

Fauconnerie.

Chaque dimanche du 14 juillet au 1 septembre à 17h30, place des Remparts. Entrée libre



SAILLON
Un séjour

Trouvez votre hébergement grâce à la nouvelle brochure «Saillon Hébergements», disponible aussi sur Saillon.ch/tourisme

Office du Tourisme
Rte du Centre
Thermal 14
CH-1913 Saillon
Tél. +41 (0) 27 744 18 95
tourisme@commune-saillon.ch

Edition 2023



Saillon
Tourisme

ON LE CONSTRUIT

Office du tourisme

Rue du Centre thermal 14
1913 - Saillon
027 744 18 95

tourisme@commune-saillon.ch
saillon.ch

lundi au samedi de 9h00 à 12h00

Musée de la Fausse Monnaie

Rue du Bourg 13
1913 - Saillon
027 744 40 03

musee@commune-saillon.ch
saillon.ch

du 1^{er} novembre au 31 mars
vendredi à dimanche de 14h00 à 17h00
du 1^{er} avril au 31 octobre
mercredi à dimanche de 14h00 à 17h00

SAILLON

à la découverte de...



Un séjour idéal en Valais



TERROIR



BALADE



CULTURE



BIEN-ÊTRE

TELECHARGEZ NOTRE APPLICATION

027 744 18 95

tourisme@commune-saillon.ch

