



# RENCONTRE VALDÔTAINE CHAMPDEPRAZ

4 AOÛT 2024

## Champdepraz, 4 août 2024

Hameau de La Fabrique

### PROGRAMME

- 9h30** Accueil des participants par le Corps philharmonique de Montjovet
- 10h** Messe célébrée par l'abbé Alessandro Cavallo et animée par la maîtrise de la paroisse
- 11h** Discours officiels, dévoilement de la plaque commémorative, bénédiction et dépôt d'une gerbe à la mémoire des émigrés
- 12h15** Apéritif en musique
- 12h30** Déjeuner convivial

### De 15h à 18h

*Dans la salle polyvalente :*

- exposition 2024 « La mémoire de l'émigration » organisée en collaboration avec la Fondation Émile Chanoux et les écoles de Champdepraz ;
- exposition de la Pro-Schola ;
- exposition du Parc régional du Mont-Avic ;

*En plein air :*

- stands de produits typiques et stands des artisans locaux ;
- démonstration de *palet* ;
- activités pour les enfants ;

*Chef-lieu (trajet en minibus) :*

- visite guidée de l'église Saint-François-de-Sales ;
- visite du Musée des mines et de la Pro-Schola ;

Après-midi dansant en compagnie de *Lady Barbara*.

## MENU

*Motsetta* agrémentée d'une sauce légère à la moutarde de Dijon

\*

Mesclun assaisonné au vinaigre de framboises et accompagné de pain de seigle sauté au beurre clarifié, de cerneaux de noix et de petits dé de fromage Château d'Arnad

\*

Canapé de pâte feuilletée aux légumes du jardin et fondue de tomme

\*

Risotto Carnaroli au pesto de fèves avec ses miettes de boudin

\*

Rond de veine braisé au Barmet AOC avec sa purée de pommes de terre

\*

Parfait au pain de seigle de Champdepraz nappé de sauce au caramel

*Müller Thurgau AOC 2023*  
*La Crotta di Vegneron*

\*

*Vallée d'Aoste Nebbiolo AOC Barmet 2023*  
*Caves coopératives de Donnas*

PRODUITS FOURNIS PAR :

Amici del Pane ● Au potager de Grand-Mère ● Boulangerie Juglair  
Centrale laitière Vallée d'Aoste ● Douce Vallée ● Ferme Agri.Mont ● Ferme Challancin  
Ferme Meccheri Stefano ● Fromagerie Évançon ● Maison Bertolin