

**Programme annuel
des activités et manifestations
2023**

de l'Ordre de la Channe





Prochains Chapitres de l'Ordre de la Channe

Les Chapitres de l'Ordre gardent toute leur grandeur solennelle avec trompettes et chanteurs. C'est lors de ces chapitres que seront intronisés les nouveaux chevaliers.

25.03.23 : Chapitre du printemps et AG, Le Bourgeois, Sierre

02.09.23 : Chapitre 'Raclette AOP du Valais' à St-Luc (Tignousa)
dans le Val d'Anniviers.

18.11.23 : Chapitre d'automne , Hotel Schweizerhof à Berne



Les Disnées de l'Ordre

Les Disnées de l'ordre consistent en un repas convivial sans cérémonie particulière. À chaque Disnée un thème spécifique et/ou culturel est choisi.

Samedi 01 avril 23: Fête de la Taille à Chamoson. L'air du vignoble à l'ombre du Haut de Cry, de bons vins, des produits du terroir et de la bonne compagnie, voici la recette de Chamoson pour fêter l'arrivée du printemps. Repas campagnard et vins de Chamoson présentés par les élèves Cavistes de l'Ecole d'Agriculture de Châteauneuf.

Prix par personne : environ 40.-

Samedi 3 juin 23: Visite et secrets de l'élevage de la Perche Loé à Rarogne.

Accueil par ami chevalier David Morard, Directeur Valperca, suivi par une visite alternée de la pisciculture et de l'atelier. Dégustation de vins de la cave Biber et des produits à base de perche Loé. Puis, repas en commun sur place avec un menu à base de Perches Loé et des vins de la cave Biber de Salquenen.

Prix par personne (tout compris, avec repas et vins) 118.-

Jeudi 27 juillet 23, 18h: Grillparty avec le bœuf «Fleur d'Hérens» **chez Stéphane** sur la route de Vex. Une sympathique soirée estivale en toute décontraction pour ceux qui sont revenus de vacances et ceux qui ne sont pas encore partis.

Prix par personne : 73.- (tout compris avec vins et café)

Jeudi 19 octobre 23 – 18h30 Soirée Brisolée au Château de Villa, Sierre

D'excellentes châtaignes rôties à souhait, accompagnées de salaisons, de fromages et autres produit locaux.... de quoi passer une soirée inoubliable.

Prix par personne: 69.- (vin & café compris)



Les Ateliers de dégustation de l'Ordre

Organisés par des professionnels aguerris, ces dégustations vous permettent de découvrir une sélection de vins digne d'intérêt ou prestigieux, et bien d'autres produits du terroir valaisan.



Jeudi 11 mai 23, à 18h30, au Château de Villa à Sierre.

Déguster nos crus avec les cinq sens. Tous nos sens sont mis à contribution pour apprécier pleinement un vin. Christophe Venetz vous propose une approche polysensorielle de la dégustation. Une expérience originale qui vous fera découvrir comment juger la couleur, le bouquet et les arômes de nos crus valaisans. Durée : env. 2 heures.

Prix par personne: CHF 39.- Max. 24 personnes.



Les Rencontres du Cellier

Lors de ces rencontres les convives sont accueillies par un(e) vigneron(ne)-encaveur(euse) qui leur fait visiter sa cave et déguster la gamme de ses meilleurs crus. Une agape est généralement servie à la fin de la dégustation.

Samedi 22 avril 23 – 10h30

Tour gastronomique des guérites de Sion

Une tournée à pied de toutes les guérites du domaine des Celliers de Sion avec un plat servi dans chacune d'elles avec des vins du cru. Pour guide, nous aurons la chance d'avoir notre ami Jean-Paul Carruzzo. Une formidable expérience gustative à ne pas manquer, avec un peu de sport quand même.

Prix par personne: CHF 115.- (tout compris)



Evènement exceptionnel

Nous vous proposons une visite à la foire Slow Wine à Bologne (I) du 26 au 28 février 2023. Inscrivez-vous en ligne.

SLOW WINE FAIR

BOLOGNAFIERE
26-28 FEBBRAIO, 2023

La manifestazione internazionale dedicata al vino buono pulito e giusto

slowinefair.it
#SlowWineFair2023

a cura di
Slow Food*

organizzato da
Bologna Fiere sana





Informations générales

Places limitées enregistrées selon l'ordre de réception.

Les places étant parfois drastiquement limitées pour des raisons liées aux infrastructures visitées et aux prescriptions sanitaires, nous vous recommandons de vous inscrire au plus vite **directement en ligne, sur notre site ordre-de-la-chaanne.ch**. Nous vous remercions d'ores et déjà pour votre participation.

Pour des motifs d'organisation, les inscriptions se feront exclusivement sur le site internet de l'Ordre de la Channe, elles seront prises en compte selon leur l'ordre d'arrivée.

IMPORTANT: une fois inscrit et le test anti-robot effectué n'oubliez pas de cliquer sur le bouton [**envoyer**] pour valider votre inscription. Vous recevrez alors un mail vous confirmant votre inscription.

Nous vous remercions également de verser à l'avance le montant indiqué sur notre CCP compte 19-196-6 ou IBAN CH45 0900 0000 1900 0196 6 ou au moyen du QR code à la page suivante. Pour les personnes qui n'ont pas payé à l'avance, la réservation n'est pas garantie. Il sera toutefois possible de payer sur place avec vos cartes de crédit.

Mais encore ?

Toutes ces manifestations sont ouvertes au public et aux non-membres. Priorité sera toutefois accordée aux chevaliers.

Nous avons prévu de nombreuses autres animations et manifestations permettant de découvrir différents aspects de la viticulture et de l'agriculture valaisanne. Des rencontres avec les autres confréries bachiques ou gastronomiques sont également planifiées, demandez-nous des informations en cas d'intérêt. Vous trouverez ces informations sur notre site internet.

Vérifiez que nous avons bien votre adresse e-mail, cela nous permettra de communiquer avec vous plus rapidement et plus efficacement.

Contact : info@ordre-de-la-chaanne.ch

D'autre part, nos Vidômes vous réservent aussi quelques surprises, que nous devons encore coordonner avec eux.... À suivre !

Enfin voici un QR code pour vous permettre d'effectuer votre versement plus aisément.



Merci à tous pour votre participation active et bonne année 2023.

Le Conseil de l'Ordre