

**Programme annuel
des activités et
manifestations
2024**

de l'Ordre de la Channe





Prochains Chapitres de l'Ordre de la Channe en 2024

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.

27.04.2024 : Chapitre du printemps et AG, à

L'Ecole Cantonale d'Agriculture de Châteauneuf.

21.09.2024 : Chapitre de la Raclette AOP du Valais à Anzère, au Pas de Maimbré.

23.11.2024 : Chapitre d'automne à l'hôtel des Bains, Lavey-les-Bains.



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.

Jeudi 21 mars 2024: Dans le cadre de la **découverte d'autres vignobles** : nous vous proposons un voyage en Roumanie avec un superbe menu roumain et une dégustation de ces vins renommés à la Marena d'Uvrier, chez Lorena.

Sont compris dans le prix : un verre de bienvenue, dégustation de 4-5 vins roumain et le menu. Les vins pendant le repas ne sont pas compris.

Prix par personne : 68.50

Jeudi 6 juin 2024: **Soirée vins et fromage avec Claude Luisier** à la Loutze.

Guidés par le fameux affineur Claude Luisier dont la réputation mondiale n'est plus à faire. Programme détaillé, information et conditions à découvrir sur notre site internet, ainsi que pour réserver.

Prix par personne (tout compris, avec repas et vins) à définir

Jeudi 25 juillet 2024, 18h: **Grillparty avec le bœuf «Fleur d'Hérens»** chez Stéphane au Relais des Reines, sur la route de Vex. Une sympathique soirée estivale en toute décontraction pour ceux qui sont revenus de vacances ou celles et ceux qui ne sont pas encore partis. Les vins pendant le repas seront payés à part.

Prix par personne : à définir (compris avec dégustation, eaux et café)

Jeudi 17 octobre 24 – 18h30 **Soirée Brisolée à La Treille de Muraz-Collombey**

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

Prix par personne : à définir (vin & café compris)





Les dégustations de l'Ordre de la Channe

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 9 mai 2024, à 18h30, à l'hôtel Terminus de Sierre.

Dégustation anniversaire verticale de Tourmentin. À l'occasion des 20 ans de ce vin prestigieux (le premier des assemblages valaisans de type bordelais) Nous vous proposons une rétrospective commentée de 10 millésimes différents de ce vin mythique. Durée: env. 2 heures.

Prix par personne: à définir.- Max. 24 personnes.

NB. Cette dégustation sera suivie d'un repas au restaurant Osteria avec un menu de type italien avec une découverte de vins italiens. Limité à 24 personnes, merci de réserver rapidement vos places.



Les Ateliers de l'Ordre de la Channe

Lors de ces ateliers 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 avant ou à la fin de l'atelier. Une activité en rapport avec le vin est prévue pour vous faire découvrir un savoir faire que nous souhaitons perpétuer.

Jeudi 5 décembre 2024 – 17h30

Atelier confection du foie gras à la cave la Romaine, à Flanthey

Joël Briguet, l'homme le plus médaillé du Valais qui rafle tous les prix, nous attend pour nous faire visiter son chai de barriques. Fabrice, notre Officier majordome nous initiera ensuite à la confection et à la cuisson d'un foie gras que vous pourrez servir à vos invités pendant les fêtes.

Prix par personne pour la dégustation : *à définir*

Prix par personne pour l'atelier (sans le foie gras) : *à définir*

Prix du foie gras (selon le poids) *à définir* pour 100 gr.





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

Concours pour les mises à jour de votre adresse mail : toute information sur la mise à jour de votre adresse mail participera automatiquement à notre concours. Deux cartons de (1x3 et 1x2) bouteilles seront tirés au sort chaque mois et remis lors du chapitre suivant. Les gagnants seront informés par e-mail.

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



Merci à tous pour votre participation active et bonne année 2024.

Le Conseil de l'Ordre