

Charmey Tourisme et le Chêne de Charmey  
communiquent

## Deuxième édition de la Fête de l'ortie

**La Fête de l'ortie souhaite devenir un rendez-vous incontournable des passionnés des petites plantes et de la bonne gastronomie. La deuxième édition aura lieu le 3 et 4 juin 2017 à Charmey. Cette année, elle prend place autour du restaurant du Chêne. Les travaux de rénovation de l'école ne nous permettent plus d'utiliser la cour au centre du village. Le programme fait la fête au patrimoine naturel de la Vallée de la Jogne, à l'excellence gastronomique et offre une expérience privilégiée avec cette plante polyvalente et piquante.**

Annoncée comme un symbole du développement touristique vert de Charmey l'année passée, la Fête de l'ortie tient toutes ses promesses et se renouvelle cette année en invitant l'abeille à butiner dans ses petits plats. Samedi et dimanche 3 et 4 juin 2017 seront réunis une trentaine d'artisans et exposants au Marché de la Fête de l'Ortie autour du restaurant du Chêne de Charmey tenu par M. Alain Bourgeois, organisateur de la fête. Le marché ouvrira à 9h00 et accueillera les visiteurs jusqu'à 18h00.

L'écrivain-paysan, **Bernard Bertrand** sera présent à Charmey durant le week-end. Il présentera son film « L'ortie vers un jardin sauvage » le samedi à 18h00 et donnera une conférence autour de l'ortie dimanche à 17h00. Bernard Bertrand, installé dans les Pyrénées sur une exploitation de polyculture élevage tourna le dos dès 1977 à l'agriculture conventionnelle. Sans en avoir conscience, son acte provoque une onde que peu de monde ose y croire, celle d'un avenir de l'agriculture familiale et biologique. Aujourd'hui, avec l'expérience et le constat d'un appauvrissement des terres, M. Bertrand dénonce une agriculture industrielle. Il poursuit son combat pour une agriculture biologique et familiale novatrice, productive de biens et de liens sociaux, une agriculture qui redonne son indépendance au paysan. Il interpellera les visiteurs de la fête sur les mille vertus de l'ortie.

Cette année, l'abeille est l'invitée de l'ortie. L'association suisse d'Apithérapie donnera plusieurs conférences autour des six produits médicinaux que l'abeille nous offre : le miel, le pollen, la gelée royale, le propolis, la cire et le venin. Il sera aussi possible de visiter des ruches avec les apiculteurs de la Vallée de la Jogne dès 10h30 (premier départ) qui tiendront un stand sur le marché et proposeront des animations pour les enfants.

Les journées seront animées par la fabrication de papier végétal à base de fibre d'ortie et de randonnées autour des plantes au départ du restaurant du Chêne. Les enfants pourront fabriquer de la pâte à tartiner, se promener à dos de poney ou encore pratiquer la vannerie. Une mini-ferme sera installée dans le pré et les enfants pourront s'approcher des animaux de la ferme.



*Du 22 mai au 4 juin 2017*  
*Quinzaine gastronomique*  
*de l'ortie*

## L'ortie dans les assiettes de nos restaurants de la vallée de la Jogne

L'ortie est aussi la star de la quinzaine gastronomique et sera proposée sous diverses formes par les chefs. Du lundi 22 mai au dimanche 4 juin 2017, le restaurant de La Tour de Châtel-sur-Montsalvens, le restaurant de la Berra de Cerniat, les restaurants Le Bistrot et Les 4 saisons de l'Hôtel Cailler, le restaurant de l'Etoile, les restaurants de l'hôtel du Sapin, Le restaurant d'altitude des Dents-Vertes à Vounetz, le restaurant du Chêne et celui du Baron de Charmey proposeront des menus et des suggestions à base d'ortie. Nos hôteliers-restaurateurs adapteront leur carte de menus durant ces quinze jours et feront preuve d'innovation et d'excellence. La Soupe de chalet à l'ortie reste l'incontournable de cette quinzaine. Mais nombreux seront surpris par la création des équipes de cuisine avec par exemple le filet d'agneau en croûte d'ortie aux restaurants du Sapin, des chips à l'ortie au Baron ou encore un sorbet à l'ortie servi à l'hôtel Cailler. Il est démontré que les propriétés de l'ortie sont excellentes pour le corps et contiennent de nombreuses substances indispensables à l'équilibre alimentaire. L'ensemble des propositions sont sur le site internet [www.ortie-charmey.com](http://www.ortie-charmey.com).

### **Contact et informations :**

Office du Tourisme de Charmey /  
Christophe Valley / [christophe.valley@charmey.ch](mailto:christophe.valley@charmey.ch), +41 (0)79 200 13 72

Le restaurant du Chêne /  
Alain Bourgeois / [alain.bourgeois@le-chene.ch](mailto:alain.bourgeois@le-chene.ch), +41 (0)79 270 32 41

Site internet : [www.ortie-charmey.ch](http://www.ortie-charmey.ch) / [www.charmey.ch](http://www.charmey.ch)