

AOÛT 2023

FRAIS & SYMPA

CUISINER, DÉCOUVRIR ET EXPÉRIMENTER: LE MAGAZINE PLEIN D'IDÉES DE VOLG

APÉRITIF

Minibouchées - maxisaveur:
des recettes à grignoter

NOTRE VOLG

Volg de Nendaz: un air de
vacances au quotidien



GOURMANDISES

Bouquet final de la fête de l'été: un buffet de desserts

Volg



Herbes^{*}
Sauvages
150g

2.40
au lieu de 3.30

Ail & fines
herbes
150g

2.40
au lieu de 3.30



L'Apéritif^{*}
Provence
100g

3.60
au lieu de 4.85



L'INTENSITÉ ET LE PLAISIR DE TARTARE

À PETIT PRIX DU 08.08 AU 13.08.2023

TARTARE®

* éventuellement pas disponible dans
les petits points de vente

SOMMAIRE



Nos recettes
Buffet de desserts: parfait pour une grande tablée

8



Nos recettes
Du croustillant pour l'apéro: amuse-bouches conviviaux

26



6

Garde-manger
Fiertés nationales: deux classiques de l'armée à découvrir




Notre Volg
Hélène Glassey accueille locaux et touristes au Volg de Nendaz

25

ÉDITORIAL

Chères lectrices, chers lecteurs,
Début des vacances d'été, fête nationale, ou tout simplement merveilleuse journée ensoleillée: les motifs de se retrouver en bonne compagnie sont légion. Dans cette édition, nous vous proposons des idées de recettes pour une fête d'été entre amis ou en famille. À partir de la page 8, vous trouverez des desserts pour une grande tablée et à partir de la page 26, un mix coloré d'amuse-bouches pour l'apéritif. Et si vous cherchez un cadeau pour votre hôte en lien avec votre village, vous le trouverez peut-être dans votre Volg. Sous le label «Délices du village», chaque magasin Volg propose des spécialités de producteurs des environs - des classiques comme le miel et le pain aux confitures maison ou aux vins des vignes toutes proches. Découvrez en page 41 les histoires qui se cachent derrière les «Délices du village». Par ailleurs, nous vous invitons chaleureusement à la journée «Délices du village» le samedi 2 septembre 2023. Pour plus d'informations à ce propos, rendez-vous en page 46. Je vous souhaite beaucoup d'inspiration et de plaisir à lire ce numéro.

frais et sympa



Philipp Zraggen
Président de la direction

- 4 GARDE-MANGER**
Hits du mois et conseils de saison
- 8 NOS RECETTES**
Un feu d'artifice de desserts
- 19 LE MARIAGE DU MOIS**
Fromage & vin du mois
- 21 ACTIONS VIN**
Profitez-en
- 22 C'EST LA SAISON DU...**
Sirop de fleurs de sureau
- 25 NOTRE VOLG**
Volg de Nendaz VS
- 26 NOS RECETTES**
Estival et convivial
- 32 NOTRE ENVIRONNEMENT**
98% de bière suisse
- 35 NOTRE FAVORITE**
L'Appenzeller Quöllfrisch
- 36 TYPIQUEMENT SUISSE - TYPIQUEMENT VOLG**
Huile de colza Volg
- 39 NOTRE MARQUE**
Soins corporels Volg
- 41 L'ABC DE VOLG**
Les héros de chez nous
- 42 LA RECETTE DES LECTEURS**
Gâteau aux lardons
- 45 CONCOURS**
Gagner avec Hero
- 46 EN VRAC**
L'actu chez Volg
Impressum



LA MAIN VERTE

Récolter les fines herbes

Au plus fort de l'été, les jardins d'herbes aromatiques sont magnifiques de luxuriance. Pour qu'ils continuent à bien donner, il faut respecter quelques règles lors de la récolte. Pour le basilic par exemple, on coupera le bout des pousses juste au-dessus d'une paire de feuilles afin qu'il continue à bien pousser. Pour le persil, on coupera uniquement les feuilles extérieures; on ne touchera pas à celles du centre sinon, le persil cessera de pousser. De l'extérieur vers l'intérieur, telle est aussi la règle pour la ciboulette, dont on coupera les tiges au-dessus du sol. Pour la sauge, on coupe uniquement les jeunes pousses. Le thym, le romarin et la menthe sont les plus faciles à traiter. On peut sans crainte couper des brins entiers.

HISTOIRE DES PLATS

NAKED CAKE

Glaçage, crème au beurre ou fondant? On cherche en vain de tels habillages pour le *naked cake*. Au contraire, les fonds en biscuit et la garniture se présentent volontairement sans glaçage, ce qui rend les différentes couches joliment identifiables. C'est la pâtissière américaine Christina Tosi qui a lancé cette tendance. Il y a une dizaine d'années, elle a commencé à vendre des gâteaux sans glaçage, si bien que les clients pouvaient voir l'appétissant intérieur au premier coup d'œil. Envie de confectionner un «gâteau nu»? Voir la recette en page 17. Avec des fonds en biscuit tout prêts, ce gâteau du plus bel effet est extrêmement simple à réaliser et peut même se préparer à l'avance.



1891

Cette année-là, le Conseil fédéral décide que la commémoration officielle du Serment du Grütli aurait lieu chaque 1^{er} août.

Une fête hautement symbolique a été organisée pour le 600^e anniversaire de la Confédération dans le village de Brunnen, en Suisse centrale. Mais il faudra attendre 1994 pour que le 1^{er} Août soit déclaré jour férié non travaillé.

RESTES DE JUS
DE FRUITS

RIEN À JETER

Les restes de jus de pomme, d'orange ou multivitamines méritent une seconde vie sous forme de glaçons fruités: il suffit de les verser dans des moules à glaçons que l'on mettra au congélateur. Et pour rendre ces glaçons plus jolis, on peut par exemple ajouter de la menthe et des fruits rouges avant congélation. Plus tard, ces glaçons au jus de fruits pourront être utilisés pour rafraîchir ou sucrer de l'eau, du thé froid ou des bowls.

CONCOURS EN PAGE 45

Tonton Jean se met aux fourneaux

En 1948, Hero lance les raviolis en boîte prêts à consommer. «Tonton Jean se met aux fourneaux», tel était le slogan de ce nouveau plat bien pratique. Aujourd'hui encore, les raviolis aux œufs Hero sont les préférés des Helvètes. Vite prêts, ils sont aussi bons chauds que froids et se dégustent à toute heure. Si, au début, ils étaient considérés comme une spécialité venant de l'étranger, on les trouve aujourd'hui dans l'armoire à provisions de nombreuses familles de notre pays.

La pâte est fabriquée avec des œufs de poules élevées en plein air et pour la farce, on utilise exclusivement du bœuf et du porc suisses de haute qualité. Rien d'étonnant à ce que les raviolis aux œufs Hero soient si appréciés depuis 75 ans.



Chouette
chantant le soir,
beau temps
et bel espoir.

Dicton météorologique

Annonce

VALAISANNE
PAR PASSION
SANS COMPROMIS

* éventuellement pas disponible dans les petits points de vente.

COLD BREW

LE CAFÉ À FROID

Depuis quelques années, le café «cold brew» figure de plus en plus souvent à la carte de cafés et restaurants tendance. Contrairement à l'*iced coffee*, pour lequel on réfrigère de l'espresso normal que l'on sert avec des glaçons, du lait et éventuellement du sucre, le cold brew s'obtient sans aucune chaleur – et sans machine à café. Pour le concentré cold brew, on moule grossièrement 100 grammes de grains de café, on dilue dans 1 litre d'eau et on laisse infuser 12 heures au frigo. Ensuite, on filtre et on consomme ce breuvage avec des glaçons, pur ou avec du lait froid.





FRAIS & CROQUANT

Sous pellicule

Le pruneau n'a qu'un inconvénient pour ceux qui l'apprécient: sa saison est trop courte. Mais maintenant, il est là et il rehausse la cuisine, par sa douceur et sa consistance. On fonce donc aux magasins de village et on reste interdit: le fruit bleu est recouvert d'une pellicule blanche. Un défaut? Des résidus de produits phytosanitaires? Nullement! Cette pellicule blanche, appelée pruine, est une protection naturelle, que le fruit à noyau produit lui-même. Elle le protège contre les intempéries pendant la croissance sur l'arbre et lui évite de sécher après la récolte. Juste avant de le consommer ou de le transformer, il faut laver le fruit ou ôter la pellicule à la main.

DE NOUVEAU CHEZ VOLG

DEUX FIERTÉS NATIONALES

Une randonnée ou un tour à vélo? Pensez impérativement à emmener ces deux classiques suisses: les biscuits militaires selon la recette originale de Kambly et le chocolat de l'armée. Ils rassasient longtemps et donnent l'énergie nécessaire en déplacement. À domicile, ils permettent de préparer de nombreuses surprises délicieuses. À découvrir: une idée de dessert décoratif en page 13 et d'autres inspirations en cherchant «militaires» sur volg.ch/recettes. En plus, ces deux produits à conservation longue constituent des provisions idéales. Une bonne raison d'en mettre un peu plus dans votre corbeille d'achat. Et maintenant, «en avant, marche!» vers le Volg pour être sûr de pouvoir acheter ces aliments traditionnels de l'armée!



Biscuits militaires*
100 g, Fr. 2.65



Chocolat de l'armée*
3 x 50 g, Fr. 3.95

* Jusqu'à épuisement des stocks.

BON À SAVOIR

L'APÉRO, ON AIME

L'apéritif, un incontournable de notre vie sociale. Il permet de tout fêter: de la promotion à la fin de la journée.

- Un apéritif fait patienter jusqu'à l'heure du repas. Le terme vient du latin *aperire* qui signifie «ouvrir».
- Culinairement, il se caractérise par la diversité. Pour ne pas passer trop de temps en cuisine, on complétera les amuse-gueules maison par des croissants au jambon, des ramequins, des olives et des antipastis, des chips, des noix, du fromage, de la charcuterie et des dips que l'on aura achetés. Des idées à confectionner soi-même dès la page 26.
- Un apéritif dînatoire remplace tout un repas. On comptera une douzaine de bouchées par personne.
- Les boissons de l'apéritif ne sont généralement pas sucrées et se veulent rafraîchissantes. Avec un «Spritzer» ou un vin mousseux, on est toujours dans le bon.



CONSEIL VIN

UN HYMNE DE LOUANGE

G CUVÉE PRESTIGE, SUISSE, 2021

Chez Volg, la part de vins suisses est extraordinairement élevée. Pour la fête nationale, si l'on souhaite porter un toast avec un bon cru local, on y trouvera forcément un breuvage à son goût. La G Cuvée Prestige ne manquera pas de faire l'unanimité parmi les convives lorsqu'ils lèveront leur verre au 1^{er} Août. Une robe rubis, un nez de baies rouges et noires, de beaux arômes de cerise et des notes poivrées en bouche. Un vin «dynamique, sûr de lui et joyeux, et ce, de la première à la dernière gorgée», trouve Chandra Kurt, auteur du *Weinseller 2023* qui le hisse au rang de «blockbuster de la Suisse orientale» avec la magnifique note de 17,25 points. Elle le dégusterait par exemple avec des escalopes de veau à la zurichoise et des röstis. Et le mariage serait tout aussi parfait avec d'autres mets chers au cœur des Helvètes comme les spécialités grisonnes, un filet en croûte ou des grillades. Un vin tout en souplesse et une création viticole qui met dans le mille. Comme jadis, notre héros national Guillaume Tell.

75 cl, 17,25 points*, Fr. 14.90
* rapport qualité-prix exceptionnel



LES HITS DU MOIS D'AOÛT

Steak à l'ail et poitrine de poulet marinée

Dans tout le pays, la saison des barbecues bat son plein. En août, découvrez les hits du mois dans leur marinade raffinée pour des grillades sans complication, juste à poser sur la grille... ou dans la poêle. La marinade aromatique à l'ail souligne la saveur de la viande de porc. Quant à la poitrine de poulet, elle est marinée de manière classique et épicée. Ces deux spécialités sont à base de viande suisse et arborent le label Suisse Garantie. Elles s'accompagnent de quelques épis de maïs, d'une salade de cornettes ou de pommes de terre et d'une bière fraîche. Il ne reste plus qu'à allumer le feu.

UN FEU D'ARTIFICE DE DESSERTS



BERRY NAKED CAKE

Beaucoup d'effet, peu d'effort: les fonds de biscuits sont achetés tout prêts et ils sont imbibés de vin mousseux pour plus de raffinement. Recette page 17.



MILLE-FEUILLE BICOLORE GÉANT

Un mille-feuille pour dix personnes, s'il vous plaît! Un dessert qui nécessite un peu de temps, mais qui est facile à réaliser. Recette page 17.

Retrouvez
toutes les
recettes sur
[www.volg.ch/
recettes](http://www.volg.ch/recettes)

La fête nationale, les longues journées d'été, les moments de détente: il existe de nombreuses raisons pour se retrouver entre amis et fêter les beaux jours. Voici le buffet de dessert parfait pour une grande tablée.

Cailler



ENJOY & WIN! WITH **Cailler** **3x10'000 CHF** + **WIN 250x2 MATCH TICKETS**

OFFERED BY  OFFICIAL LICENSED PRODUCT



FLAN CARAMEL EN FORME DE CAKE

POUR env. 12 portions
PRÉPARATION env. 20 minutes
CUISSON AU FOUR env. 80 minutes
MISE AU FRAIS pendant la nuit
Moule à cake de 30 cm de long
Plat allant au four d'env. 3 litres
Papier d'aluminium extra-fort

env. 1 l d'eau, bouillante
 200 g de sucre
 5 cs d'eau
 7 œufs
 2 gousses de vanille, les graines grattées
 300 g de lait condensé sucré
 5 dl de lait
 env. ½ l d'eau, bouillante

1. Chemiser le moule à cake de papier d'aluminium et bien le calfeutrer pour qu'il soit étanche. Disposer un linge propre dans le plat allant au four, y poser le moule à cake, verser l'eau dans le plat.
2. Faire caraméliser le sucre et l'eau dans une casserole jusqu'à ce que le mélange soit doré. Verser le

- sirop de caramel dans le moule à cake de façon homogène.
3. Bien mélanger les œufs avec les graines de vanille, le lait condensé et le lait, verser délicatement sur le sirop. Couvrir le moule de papier d'aluminium. Ajouter de l'eau bouillante dans le plat, jusqu'au bord du moule à cake.
 4. Cuire env. 80 minutes dans le four préchauffé à 160 °C (chaleur sole et voûte). Laisser tiédir env. 30 minutes en laissant la porte du four ouverte, mettre au frais à couvert pendant la nuit.
 5. Décoller le bord du moule, démouler le flan délicatement sur un plat à cake avec rebord, verser le reste de sauce caramel dessus. Couper le flan en tranches.

NOS CONSEILS

- Décorer le flan avec de la crème chantilly et des fruits avant de le servir.
- Le flan se conserve 3 jours au réfrigérateur.

BROCHETTES DE FRUITS MULTICOLORES

POUR 16 brochettes
PRÉPARATION env. 30 minutes
16 longues brochettes

- 3 bananes, en morceaux d'env. 3 cm
- 2 pêches, dénoyautées, en quartiers d'env. 2 cm
- 4 kiwis, pelés, en morceaux d'env. 2 cm
- 20 grains de raisins noirs
- 2 pommes, en morceaux d'env. 4 cm
- 3 brins de menthe, effeuillée
- ½ paquet de glaçage pour gâteau foncé de 125 g
- env. 5 petites meringues au chocolat, émietées grossièrement

2. Faire fondre le glaçage selon les instructions de l'emballage et verser sur les brochettes en filament, décorer avec des meringues. Laisser sécher les brochettes, les mettre au frais jusqu'au moment de servir.

NOS CONSEILS

- Remplacer les meringues par 30 g de noisettes hachées.
- Pour transporter, décorer les brochettes une fois sur place.



Pour décorer et grignoter:
Petites meringues au chocolat de Volg
 175 g

1. Piquer les fruits et la menthe sur les brochettes dans n'importe quel ordre. Poser les brochettes les unes à côté des autres sur un plat.



CROISSANT BRANCHE CAILLER: L'ORIGINAL SUISSE.

Le croissant au chocolat le plus vendu de Suisse rend doublement heureux:
il combine parfaitement une délicieuse Branche Cailler fondante
et un croissant au beurre HIESTAND tout juste sorti du four.
Tout frais chez Volg.

Hiestand[®] 



Cailler



ÉVENTUELLEMENT NON DISPONIBLE DANS DE PETITS POINTS DE VENTE.

CRÈME COCO AUX PISTACHES

POUR 8 personnes

PRÉPARATION env. 25 minutes

MISE AU FRAIS env. 1 heure

- 5 dl** de lait de noix de coco
- 100 g** de sucre
- 50 g** de fécule de maïs
- 2** jaunes d'œufs
- 1** citron, rincé à l'eau chaude, le zeste râpé

- 2,5 dl** de crème entière, fouettée en chantilly
- 2 cs** de noix de coco râpée, grillée
- 50 g** de pistaches salées, pelées, hachées grossièrement
- 8** boules Raffaello, entières ou coupées en deux, selon goût

1. Porter à ébullition le lait de coco et tous les ingrédients, jaunes d'œufs compris, dans une casserole en remuant sans cesse. Laisser mijoter jusqu'à ce que la crème épaississe. Passer à travers un tamis, incorporer le zeste de citron, couvrir de film alimentaire en contact direct avec la crème, mettre au frais env. 1 heure.

2. Lisser la crème, incorporer la crème fouettée, dresser et décorer avec la noix de coco râpée, les pistaches et les boules Raffaello.

NOS CONSEILS

- Décorer juste au moment de servir.
- Pour un nombre moindre de convives, les quantités peuvent être divisées par deux.



VERRINES AU YOGOURT, PRUNEAUX ET PETITS BISCUITS

POUR 8 portions

PRÉPARATION env. 40 minutes

MISE AU FRAIS env. 30 minutes

8 bocaux Weck de 2 dl

LA COMPOTE

- 800 g** de pruneaux, dénoyautés, coupés en quatre
- 1,5 dl** de jus d'orange
- 50 g** de sucre
- 1 bâton** de cannelle

LE YOGOURT

- 300 g** de yogourt stracciatella
- 300 g** de séré à la crème

LES BISCUITS

- 50 g** de chocolat blanc, haché finement
- 8** biscuits militaires
- 20 g** d'amandes effilées, grillées
- 1 cc** de sucre glace

1. Laisser mijoter 10-15 minutes les pruneaux et tous les ingrédients, cannelle comprise, dans

une casserole à couvert sur feu moyen, laisser refroidir, mettre au frais à couvert 30 minutes.

2. Mélanger le yogourt et le séré, disposer en couches dans les bocaux en alternant avec la compote de pruneaux. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

3. Faire fondre le chocolat au-dessus d'un bain-marie chaud. Tartiner chaque biscuit avec un peu de chocolat fondu, parsemer d'un peu d'amandes effilées, laisser refroidir.

4. Saupoudrer les biscuits de sucre glace et servir en accompagnement.

NOS CONSEILS

- Remplacer les pruneaux par d'autres fruits à noyau (pêches, nectarines ou abricots).
- Pour un nombre moindre de convives, les quantités peuvent être divisées par deux.
- Remplacer les biscuits militaires par des petits-beurre.

«NOS CHIPS PLUS CROUSTILLANTES
VOLENT LA VEDETTE
À TOUS LES PROS DU BBQ.»



* Probablement pas disponible dans les petits points de vente.

LES PROS DES CHIPS.





MUFFINS AU CŒUR DE BRANCHE DE CHOCOLAT

POUR 12 pièces
PRÉPARATION env. 25 minutes
CUISSON AU FOUR env. 20 minutes
1 plaque à muffins de 12 cavités
12 caissettes en papier

80 g d'huile de tournesol
150 g de cassonade
1 pincée de sel
2 œufs
50 g de chocolat de ménage,
 haché, fondu au bain-marie
1 dl de lait entier
180 g de farine mi-blanche
1 cc de poudre à lever
30 g de cacao en poudre pour pâtisseries
50 g de carrés de chocolat blanc de 42 g chacune,
 coupées en 12 morceaux

1. Tapiser les cavités de la plaque à muffins de caissettes en papier.
2. Mélanger l'huile, le sucre et le sel. Incorporer les œufs petit à petit. Continuer à mélanger jusqu'à ce que la masse blanchisse, ajouter le chocolat et le lait. Mélanger la farine, la poudre à lever et le cacao, tamiser, ajouter les carrés de chocolat, mélanger.
3. Répartir la moitié de la pâte dans les caissettes. Déposer un morceau de branche de chocolat dans chaque caissette et répartir le reste de la pâte par-dessus.
4. Cuire env. 15-20 minutes dans le four préchauffé à 180 °C (chaleur tournante/air pulsé). Retirer du four et laisser refroidir sur une grille.

NOTRE CONSEIL

Conservation: env. 3 jours emballés dans du film alimentaire au réfrigérateur; jusqu'à 2 mois au congélateur.

MOUSSE AU CITRON SERVIE DANS LES CITRONS

POUR 8 portions
PRÉPARATION env. 40 minutes
MISE AU FRAIS env. 2 heures

LA MOUSSE

4 citrons, rincés à l'eau chaude
1 citron, rincé à l'eau chaude, le zeste râpé
100 g de sucre
1 ½ cs de fécule de maïs
2 cs d'eau
200 g de yogourt nature
2,5 dl de crème entière,
 fouettée en chantilly

LA DÉCORATION

½ sachet de glaçage pour gâteau foncé de 125 g
4 meringues

1. Couper les citrons en deux, presser délicatement le jus (donne env. 1,5 dl). À l'aide d'une cuillère, gratter le reste de la pulpe et de la peau, en évitant d'endommager l'écorce. Pour qu'ils tiennent debout, couper un peu de la base des citrons.

2. Porter à ébullition le jus de citron et le zeste râpé avec le sucre. Délayer la fécule de maïs avec l'eau dans un récipient et l'incorporer au jus de citron bouillant. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la masse soit légèrement liée. La passer au tamis, couvrir et laisser refroidir. Lisser la masse, incorporer le yogourt et la crème chantilly, verser la mousse dans les moitiés de citron, mettre au frais 2 heures.

3. Faire fondre le glaçage selon les instructions de l'emballage. Tremper les fonds de meringue dans le glaçage fondu, laisser sécher sur une grille. Couper les meringues en deux.

4. Servir la mousse avec les meringues.

NOS CONSEILS

- Si nécessaire, réduire les quantités de moitié.
- Le dessert est à emporter? Placer les moitiés de citron dans un moule à muffins pour le transport.





POUR FINS GOURMETS.

Un bol plein de bonheur.

Notre
promesse aux
fins gourmets

Des ingrédients
sélectionnés avec soin,
la passion de la cuisine
et un engagement
en faveur de la
durabilité.



À goûter
sans attendre!

*Produit potentiellement indisponible dans les petits points de vente.



BERRY NAKED CAKE

POUR 1 tourte
PRÉPARATION env. 35 minutes
MISE AU FRAIS env. 2 heures
 1 poche à douille

LA GARNITURE

5 dl de crème entière
 2 sachets de soutien crème
 500 g de mascarpone
 50 g de sucre glace
 3 mûres, écrasées

1,5 dl de vin mousseux
 20 g de sucre glace
 700 g de mûres, dont 100 g
 réservées aux frais

1 fond de biscuit viennois clair,
 coupé deux fois dans l'épaisseur

LA DÉCORATION

80 g de biscuits japonais,
 p. ex. japonais de Wernli

- Fouetter la crème avec le soutien crème. Incorporer le mascarpone et le sucre glace. Verser les $\frac{3}{4}$ de la masse dans la poche à douille, mettre au frais jusqu'au moment de l'utiliser. Colorer le reste de la masse en la marbrant avec un peu de coulis de mûres, couvrir et réserver au frais.
- Mélanger le vin mousseux et le sucre glace, verser 5 cs sur les baies réservées.
- Poser le premier fond de biscuit sur un plat, l'imbiber de vin mousseux. Avec env. la moitié de la garniture refroidie, dresser 4 anneaux espacés de 2 cm sur le fond de biscuit, de l'extérieur vers l'intérieur. Remplir les espaces avec la moitié des mûres. Poser le deuxième fond de biscuit par-dessus, presser légèrement, imbiber avec le vin mousseux. Répéter l'opération avec le reste de la garniture et les mûres restantes. Poser le troisième fond, presser légèrement, imbiber avec le reste du vin mousseux. Badigeonner tout le pourtour de la tourte avec la crème marbrée, laisser reposer env. 2 heures au frais.
- Avant de servir, décorer avec les baies réservées au frais et les biscuits.

NOTRE CONSEIL

Remplacer les mûres par des myrtilles ou des framboises fraîches ou surgelées.



MILLE-FEUILLE BICOLORE GÉANT

POUR 1 mille-feuille d'env. 10 parts
PRÉPARATION env. 1 heure
CUISSON AU FOUR env. 25 minutes
MISE AU FRAIS env. 4 heures
CONGÉLATION env. 4 heures
DÉCONGÉLATION env. 1 heure
 Papier cuisson pour la plaque
 2 poches à douille

LA PÂTE

1 abaisse de pâte feuilletée
 rectangulaire
 1 cs de sucre glace

LES CRÈMES

3,3 dl de lait entier
 1 gousse de vanille,
 coupée en deux dans la longueur,
 les graines grattées
 75 g de sucre
 3 jaunes d'œufs,
 à température ambiante
 40 g de fécule de maïs
 50 g de chocolat de ménage,
 haché finement

3,5 dl de crème entière,
 fouettée en chantilly
 3 cs de confiture d'abricots
 1 cs de cacao en poudre
 1 cs de sucre glace

- Couper la pâte feuilletée dans le sens de la longueur en 3 bandes de même largeur, les poser sur la plaque préparée, raccourcir la pâte d'env. 5 cm. Piquer avec une fourchette. Placer une deuxième plaque directement sur les bandes de pâte feuilletée pour qu'elles ne se déforment pas.
- Cuire 15-20 minutes au four préchauffé à 190 °C (chaleur tournante/air pulsé) jusqu'à ce que la pâte soit croustillante. Retirer les plaques, augmenter la température du four à 200 °C. Saupoudrer les bandes de pâte feuilletée encore chaudes de sucre glace et poursuivre la cuisson 2-3 minutes sans la deuxième plaque, jusqu'à ce que le sucre caramélise. Laisser refroidir les bandes de pâte feuilletée sur une grille.
- Porter le lait à ébullition avec les graines de vanille et le sucre. Mélanger les jaunes d'œufs et la fécule de maïs, ajouter 4 cs du lait vanillé, lisser. Verser le reste du lait vanillé dans la masse d'œufs, mélanger. Remettre la masse aux œufs et au lait en casserole et por-

ter à ébullition sur feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce qu'elle soit bien liée. Passer la crème au tamis et la répartir dans 2 récipients. Mélanger le chocolat à l'une des crèmes jusqu'à ce qu'il soit fondu. Mettre du film alimentaire en contact direct avec les crèmes, laisser refroidir et mettre au frais à couvert 3-4 heures.

- Fouetter les crèmes au mixeur jusqu'à ce qu'elles soient lisses. Incorporer la moitié de la crème fouettée à chaque crème. Les verser dans les poches à douille. Poser une bande de pâte feuilletée sur une planche, côté caramélisé vers le haut. Dresser la crème au chocolat uniformément, poser la deuxième bande de pâte par-dessus, presser légèrement. Dresser la crème à la vanille. Poser la troisième bande de pâte sur la crème à la vanille, presser légèrement. Lisser les bords, congeler env. 3-4 heures.
- Chauffer la confiture d'abricots, l'étaler au pinceau sur le couvercle du mille-feuille, laisser sécher 10 minutes.
- Décoration: saupoudrer de cacao, poser 4-6 cuillères à café ou fourchettes à dessert dessus, saupoudrer de sucre glace, retirer les services avec précaution. Couper le mille-feuille encore congelé en tranches d'env. 3 cm avec un couteau à pain nettoyé avec un linge humide après chaque coupe. Laisser décongeler les tranches au réfrigérateur env. 1 heure et servir.

NOTRE CONSEIL

Le mille-feuille peut aussi être préparé seulement avec de la crème vanille. Il suffit d'omettre le chocolat.



Douceur pour tous, café pour tous:
Lungo Crema de Volg
 10 capsules



«Le goût des bonnes grillades!»



40%
DE REDUCTION
26.7.-6.8.2023

Éventuellement non disponible dans les petits magasins.

suttero.ch

SUTTERO
Une marque d'Ernst Sutter AG



Fromage & vin

**GOTTARDO GROTTA
FROMAGE SUISSE À PÂTE DURE**

Santé et «buon appetito»!

Au départ, il y a le savoureux lait de montagne de la Haute Léventine, dans le canton ensoleillé du Tessin. C'est lui qui confère sa senteur aromatique au Gottardo Grotta. Dans la fromagerie Gottardo à Airolo, le lait est ensuite transformé par des mains expertes en un fromage à la pâte à la fois dure et fondante. Ce fromage tire son caractère particulier de son affinage dans des grottes rocheuses, à proximité de la route du col du Saint-Gothard. Le résultat? Un fromage savoureux qui forme un duo parfait avec l'Humagne Rouge AOC Valais.

**HUMAGNE ROUGE
AOC VALAIS**

Humagne Rouge
AOC Valais, Suisse, 75 cl

-20% **12.30**
au lieu de 15.40

Gottardo Grotta
La portion, les 200 g

au lieu de Fr. 2.95

Fr. 2.35



VIN
DU
MOIS

FROMAGE
DU MOIS



THOMY®

RAVIVE LA FLAMME AVEC NOS DÉLICIEUSES SAUCES !

Disponible dès maintenant



*éventuellement pas disponible dans les petits points de vente

PROMOTIONS ACTUELLES!



+ **G Cuvée Prestige**
Suisse, 2021, 75 cl, 17,25 points*

Pinot noir, dornfelder, cabernet dorsa Rouge rubis Belles notes de cerise, souple 14-16 °C Grillades, spécialités grisonnes

-20% **11.90**
au lieu de 14.90

G Cuvée de Blancs Prestige **+**
Suisse, 2021, 75 cl, 17 points*

Chasselas, chardonnay, riesling-silvaner Jaune d'or clair Pomme, citron, pêche, harmonieux 8-10 °C Apéritif

-21% **10.90**
au lieu de 13.90



VIN DU MOIS



+ **Humagne Rouge AOC Valais**
Suisse, 2020, 75 cl**

Humagne rouge Rouge rubis Fruité, belles notes épicées 14-16 °C Fromage à pâte dure, viande grillée

-20% **12.30**
au lieu de 15.40

Petite Arvine AOC Valais **+**
Suisse, 2021, 75 cl, 17 points*

Petite arvine Jaune clair Vif, arômes d'agrumes 8-10 °C Apéritif, poisson, fromage

15.90
au lieu de 19.80



Zeni Valpolicella Ripasso DOC Superiore
Italie, 2020, 75 cl, 17,5 points*

Corvina, rondinella Rouge rubis intense Fruits rouges mûrs, attaque ample 17-19 °C Viande rouge grillée, lasagne, pâte, fromage à pâte dure

-21% **12.90**
au lieu de 16.50



Stella d'Argento Primitivo di Manduria DOC
Italie, 2020, 75 cl, 18 points*

Primitivo Rouge rubis intense et reflets violets Fruité, finale longue 16-18 °C Agneau et bœuf grillé, fromage à pâte dure

-20% **15.50**
au lieu de 19.50



Marqués de Riscal Rueda DO
Espagne, 2022, 75 cl

Verdejo Jaune citron clair et reflets verts Floral, fruité, rafraîchissant 8-10 °C Poisson, plats froids

-20% **10.30**
au lieu de 12.90



Marqués de Riscal Rioja DOCa Reserva
Espagne, 2018, 75 cl, 17,25 points*

Tempranillo, graciano Rouge grenat Notes de fruits mûrs, épicé, riche 16-18 °C Plats de viande, fromage

-21% **17.90**
au lieu de 22.90



Mirada Moscato Valencia DO
Espagne, 2022, 75 cl

Moscato Jaune clair Frais et fruité, gouleyant, pétillant 8-10 °C Apéritif, poisson frit ou grillé

-20% **7.70**
au lieu de 9.70



Action valable du 31.7.2023 au 26.8.2023
jusqu'à épuisement des stocks sous réserve de changement de millésime

Commandez ces vins par carton de 6 dans votre Volg.

* Ces points ont été attribués dans le guide des vins *Weinseller* de Chandra Kurt. Les vins Volg obtenant 17 points ou plus se voient décerner la Weinseller Médaille d'Or. ** Disponibles régionalement ou sur commande.

C'EST LA SAISON DU...

Sirop de fleurs de sureau

Le sirop de fleurs de sureau Volg renferme l'arôme des ombelles au parfum délicat. Avec de l'eau minérale, il donne une merveilleuse boisson rafraîchissante. Il apporte aussi aux desserts une note florale pleine de douceur.

Fleurs blanches, baies noires

D'un blanc éclatant, les fleurs de sureau font, jusqu'à la fin du mois de juillet environ, le bonheur des promeneurs en bordure de forêt ou de route. Et d'août à fin septembre, c'est au tour des baies de sureau noir d'être mûres pour la cueillette. Si l'on souhaite faire de la gelée, du sirop ou de la tisane avec des fleurs de sureau, la cueillette doit se faire par temps sec et de préférence au soleil. Les ombelles n'en révéleront que mieux leur arôme.

COCKTAIL TENDANCE: HUGO

Si le sirop de fleurs de sirop est littéralement sur toutes les lèvres, c'est notamment grâce au Hugo. Inspiré par l'Aperol Spritz, ce cocktail pétillant a été inventé il y a près de 20 ans par un barman du Sud-Tyrol. À l'origine, il était préparé avec du sirop de mélisse, mais c'est la version au sirop de fleurs de sureau qui s'est très rapidement imposée dans les bars et les restaurants. Pour un Hugo, mélanger environ 1 cs de sirop de fleurs de sureau avec 1 dl de vin mousseux, ½ dl d'eau minérale gazeuse, 2-3 glaçons et des feuilles de menthe fraîche à volonté. Pour une variante sans alcool, on peut utiliser du vin mousseux sans alcool ou du tonic.

Sirop estival

Ce sirop à la saveur délicate de fleurs de sureau est élaboré et mis en bouteilles pour Volg en Suisse.

Sirop de fleurs de sureau
Volg, 1 l

Pour la finesse

Avec sa saveur suave et fruitée, le sirop de fleurs de sureau rehausse avec brio de nombreux plats. Il se marie à merveille avec les fruits d'été et les baies. Un trait de sirop de fleurs de sureau parfumerait également des recettes à base de produits laitiers comme la panna cotta, le cheesecake, la glace ou le biscuit roulé. Sans oublier que son arôme fleuri peut aussi agrémenter des préparations salées, une vinaigrette ou une marinade de poulet, par exemple.



Parfait au sirop de fleurs de sureau avec petits biscuits et baies

POUR 1 parfait d'env. 9 tranches
PRÉPARATION env. 50 minutes
CONGÉLATION env. 6 heures ou
pendant la nuit
1 moule à cake d'env. 26 cm de long
Papier cuisson pour le moule

LE PARFAIT

2 œufs
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel
1,5 dl de sirop de fleurs de sureau
200 g de fromage frais nature
1 citron, rincé à l'eau chaude, le zeste râpé et le jus
2 dl de crème entière, fouettée en chantilly
160 g de petits biscuits, p. ex. petits-beurre

LA DÉCORATION

1 bombe de demi-crème fouettée sans sucre de 250 g
100 g de baies, p. ex. myrtilles ou framboises ou baies mélangées
menthe pour décorer
sirop de fleurs de sureau pour arroser

1. Découper du papier cuisson et en tapisser le moule à cake.
2. Mettre les œufs, les jaunes d'œufs, le sel et le sirop dans un récipient à parois fines. Placer au-dessus d'un bain-marie chaud, le récipient ne doit pas être en contact avec l'eau. Fouetter au batteur électrique 7-8 minutes jusqu'à ce que la masse blanchisse et devienne mousseuse. Placer le récipient dans un bain-marie froid, continuer à fouetter jusqu'à ce que la masse refroidisse.
3. Lisser le fromage frais avec le zeste et le jus de citron. Incorporer délicatement à la masse aux œufs avec la crème fouettée. Disposer dans le moule préparé par couches en alternant avec les petits biscuits, en commençant et en terminant avec la masse du parfait. Couvrir le parfait et le congeler au moins 6 heures ou pendant la nuit.
4. Démouler le parfait sur un plat refroidi. Décorer de crème fouettée, de baies et de menthe.
5. Couper en tranches pour servir. Dresser sur des assiettes à dessert, arroser à nouveau d'un peu de sirop de fleurs de sureau si désiré.

À CHAQUE CAFÉ
UN LOTUS
BISCOFF.



*Probablement pas disponible dans les petits points de vente.

IDÉAL POUR LES
RECETTES DE
PÂTISSERIE.



Inspiration de recettes sur
www.lotusbiscoff.com

AMUSANT À GRIGNOTER À TOUTE OCCASION



TRIO
CHF 9.45

AU LIEU DE CHF 11.85
3 x 160 G

EN ACTION DU 31 JUILLET AU 6 AOÛT.
ÉVENTUELLEMENT NON DISPONIBLE DANS LES PLUS PETITS POINTS DE VENTE.



Dans beaucoup de villages touristiques, on trouve un Volg parmi les chalets, les lacs de montagne et les sommets. Le Volg de Nendaz est idyllique pour les touristes et essentiel pour les locaux.

Situé dans le domaine des 4 Vallées, Nendaz offre toutes les activités que l'on peut désirer: 250 kilomètres de pistes de ski en hiver, 250 kilomètres de chemins de randonnée et 200 kilomètres de sentiers cyclables en été. À l'entrée du village, le Volg de Nendaz répond à tous les besoins de ses clients, qu'ils viennent d'ici ou d'ailleurs. «Toute l'année, le magasin est très fréquenté par les touristes. Mais la saison principale se situe entre les deux. En effet, lorsque les autres magasins ferment pendant l'intersaison, nous restons ouverts pour les habitants du village», explique Hélène Glassey, la gérante du magasin. Les spécialités de la fromagerie du village sont particulièrement prisées aussi bien par les vacanciers que par les autochtones – raclette en été, fondue en hiver. «Comme aujourd'hui beaucoup de familles préfèrent pique-niquer, nous proposons également un grand choix de pains, de charcuterie en tranches comme le salami, et de salades.»

En terrain connu

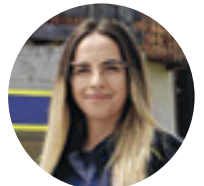
L'activité démarre dès 6 heures du matin. Les collaborateurs des établissements touristiques résidant dans la vallée empruntent la route sinueuse vers ce

paradis situé à 1252 mètres d'altitude et achètent des sandwiches frais au Volg. Hélène Glassey a grandi à Nendaz. Après plusieurs années d'études et de randonnées à Zermatt et à Loèche-les-Bains, elle est revenue dans sa région d'origine. «Ce sont surtout des parents avec enfants qui viennent à Nendaz, beaucoup séjournent ici régulièrement. Nos clients sont bien entendu aussi les gens du coin. Je les connais bien, ce qui me permet de créer des liens personnels avec eux. C'est un vrai plaisir de travailler dans une atmosphère aussi familiale.»



3 QUESTIONS À :

Hélène Glassey
Gérante du Volg de Nendaz



Quelle est l'importance des touristes et d'où viennent-ils le plus souvent?

Ici, au village, on grandit avec les touristes. Et heureusement qu'ils sont là, car sans eux notre village aurait bien du mal à survivre. Nous accueillons beaucoup de Belges, de Français et de Suisses alémaniques dans notre magasin. Principalement des familles.

Quel est votre produit préféré?

Les cornettes Volg. J'adore les cuisiner avec une sauce au fromage de notre fromagerie du village.

Quand vous partez en voyage, qu'emportez-vous de chez Volg dans vos valises?

J'adore skier. Il me faut toujours une ou deux tablettes de chocolat sur moi quand je suis sur les pistes. Et le petit tube de crème solaire que nous vendons en magasin. Son format est super pratique.

ESTIVAL ET CONVIVIAL

Des boissons glacées et beaucoup de petites bouchées savoureuses à grignoter! Voilà la recette à succès simple et efficace pour passer de bons moments ensemble. Vive la culture suisse de l'apéro!



POPS DE FROMAGE FRAIS À LA PISTACHE

Grâce aux sticks salés, on déguste ces délicieuses boulettes en gardant les doigts propres. Recette page 29.



Retrouvez toutes les recettes sur www.volg.ch/recettes

PLANCHE DE HOUMOUS ET CRACKERS AUX HERBES

POUR 4 personnes à l'apéro

PRÉPARATION env. 30 minutes

CUISSON AU FOUR env. 15 minutes

Papier cuisson pour la plaque

LES CRACKERS

150 g de farine blanche
 75 g de graines de tournesol, hachées grossièrement
 1 cc de sel
 1 cs d'origan séché, de thym ou d'épices à pizza
 1 cc de paprika doux
 1 cc de poudre à lever
 3 cs d'huile de tournesol
 0,7 dl d'eau
 sel

LA PLANCHE DE HOUMOUS

100 g de concombre, en petits dés
 50 g de tomates cerises, coupées en quatre

6 olives noires dénoyautées, coupées en deux dans la longueur
 2 cs de vinaigre clair,
 ½ cc de paprika doux
 sel, poivre
 350 g de houmous nature du commerce, p. ex. 2 paquets de Père Olive houmous nature
 200 g de feta ou de cottage cheese, émietté
 3 cs d'huile d'olive
 ¼ bouquet de menthe ou de persil, haché grossièrement

1. Mélanger la farine et tous les ingrédients, poudre à lever comprise dans un récipient. Ajouter l'huile et l'eau et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte. Abaisser sur env. 3 mm d'épaisseur sur le plan de travail fariné, découper en env. 30 rectangles (2 cm × 4 cm) à l'aide d'un couteau bien aiguisé, poser les

rectangles sur la plaque préparée et saupoudrer de sel.

2. Cuire env. 15 minutes au four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante/air pulsé). Retirer du four et laisser refroidir sur une grille.

3. Mélanger les concombres, les tomates et les olives dans un saladier, arroser de vinaigre, assaisonner.

4. Étaler le houmous sur un plat ou une grande assiette plate, répartir le mélange concombres-tomates et la feta dessus, arroser d'huile d'olive, décorer avec les herbes aromatiques. Servir les crackers en accompagnement.

NOS CONSEILS

- Selon les goûts, ajouter des herbes à la pâte des crackers.
- Des invités de dernière minute ou peu de temps? Remplacer les crackers faits maison par des chips de tortilla ou des pommes chips.



GÂTEAU DE MAÏS AU FROMAGE, AUX POIVRONS ET AU PIMENT

POUR 4 personnes à l'apéro

PRÉPARATION env. 30 minutes

CUISSON AU FOUR env. 30 minutes

1 plaque à muffins avec 12 cavités ou

8 moules à tartelettes d'env. 10 cm Ø

Emporte-pièce rond d'env. 12 cm Ø

beurre pour la plaque ou
les petits moules

- 1 abaisse de pâte feuilletée de 225 g
- 1 épis de maïs doux cuit, les grains détachés, hachés grossièrement
- 1 poivron rouge, en petits dés
- 1 piment mi-fort, épépiné, haché finement

250 g de mélange pour gâteau au fromage ou d'appenzeller doux, râpé grossièrement

2 œufs, battus

2 dl de crème entière

1 cc de sel

½ cc de poivre

1. Découper 8 rondelles de pâte feuilletée avec l'emporte-pièce, disposer dans les moules préparés, rabattre les bords, piquer les fonds à la fourchette.
2. Mélanger les grains de maïs et tous les ingrédients, crème comprise, assaisonner, verser sur les fonds de tartelettes.
3. Cuire 25-30 minutes au four préchauffé à 180 °C (chaleur tournante/air pulsé). retirer du four, démouler, laisser tiédir un peu sur une grille. Couper en quatre si souhaité et servir chaud.

NOS CONSEILS

- Retirer les grains du maïs doux à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
- Il est également possible d'utiliser du maïs en boîte.
- Découper des lanières dans le reste de pâte feuilletée, badigeonner de pesto ou d'œuf. Garnir les bandes à l'œuf de fromage râpé, d'épices, d'herbes séchées ou de sel et de poivre, entortiller pour faire des flûtes et les cuire env. 15 minutes au four préchauffé à 180 °C (chaleur tournante/air pulsé).



POPS DE FROMAGE FRAIS À LA PISTACHE

POUR env. 20 pièces
PRÉPARATION env. 30 minutes
MISE AU FRAIS env. 1 heure

200 g de fromage frais nature
1 gousse d'ail, pressée
¼ bouquet de persil, haché finement
1 cs de curry doux
sel, poivre
80 g de pistaches grillées et salées, pelées, hachées grossièrement
80 g de raisins secs Sultanine, hachés grossièrement
½ botte de ciboulette, ciselée
20 sticks au sel

1. Lisser le fromage frais dans un récipient avec une fourchette, mélanger avec l'ail et le persil, assaisonner.
2. Former env. 20 boules dans la masse avec les mains mouillées, laisser reposer env. 1 heure au frais.
3. Mélanger les pistaches, les raisins secs et la ciboulette dans une assiette creuse, y passer les boulettes de fromage frais, presser légèrement le mélange de pistaches.
4. Au moment de servir,embrocher chaque boulette sur 1 stick au sel et dresser.

NOS CONSEILS

- Remplacer les pistaches par des noix hachées ou un mélange de noix.
- Servir avec un vin mousseux rosé.

CANAPÉS AUX COURGETTES

POUR 4 personnes à l'apéro
PRÉPARATION env. 20 minutes
CUISON AU FOUR env. 10 minutes
Emporte-pièce rond d'env. 5 cm Ø
Papier cuisson pour la plaque

LES FONDS DE CANAPÉS

2 tortillas au blé souples
100 g de courgettes,
 en tranches d'env. 3 mm

LA SAUCE

1 gousse d'ail, pressée
1 cs de concentré de tomate
100 g de coulis de tomates
0,5 dl d'eau
½ cc d'origan séché
sel, poivre
90 g de lardons
50 g de fromage râpé
quelques feuilles de basilic ou de persil

1. Découper 16 rondelles dans les tortillas, disposer sur la plaque préparée, garnir chaque rondelle d'une tranche de courgette.
2. Chauffer l'huile dans une casserole, y faire suer l'ail env. 1 minute. Ajouter le concentré de tomate, le coulis de tomates et l'eau, laisser mijoter env. 15 minutes, assaisonner.
3. Répartir la sauce et les lardons sur les courgettes, parsemer de fromage.
4. Cuire env. 10 minutes dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante/air pulsé). Retirer, laisser tiédir un peu sur une grille, décorer avec le basilic ou le persil.

NOTRE CONSEIL

Couper les restes de tortilla en morceaux, les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et les utiliser comme garniture de salades ou de soupes. Ils peuvent également être congelés (en les séparant par exemple avec du papier cuisson).



Tout cacahuète,
tout croquant,
tout nouveau:

KNOPPERS CACAHUÈTES!



Gagnez 1 DES 50 SACHETS DE DÉGUSTATION DE
GAUFRETTES CACAHUÈTES KNOPPERS – AVEC UN SUPER DRAP DE PLAGE.
PARTICIPATION ICI: www.storck.win-fun.ch

* éventuellement indisponible dans les plus petits points de vente.



APPENZELLER ALPENBITTER
ORIGINAL

SWISS MADE. DEPUIS 1902.

APPENZELLER.COM

TRANCHES DE TARTE FLAMBÉE À LA PÊCHE ET AU JAMBON CRU

POUR 4 personnes à l'apéro
PRÉPARATION env. 20 minutes
CUISSON AU FOUR env. 15 minutes
Papier cuisson pour la plaque

- 1 cs de beurre à rôtir
- 2 pêches, coupées en deux, dénoyautées, en tranches
- 1 abaisse rectangulaire de pâte à tarte flambée de 260 g
- 250 g de mascarpone
- 2 cs de miel liquide
- sel, poivre
- 30 g de noisettes entières, grillées, hachées grossièrement
- 100 g de jambon cru
- 2 cs de vinaigre balsamique
- 1 brin de thym, effeuillé, pour décorer

1. Chauffer le beurre dans une poêle, faire revenir les pêches env. 2 minutes de chaque côté, réserver.
2. Étaler la pâte sur la plaque préparée. Tartiner de mascarpone, répartir les pêches dessus, verser le miel sur les pêches, assaisonner.
3. Cuire env. 15 minutes au four préchauffé à 210°C (chaleur tournante/air pulsé), laisser tiédir un peu.
4. Décorer avec les noisettes et le jambon cru, arroser de vinaigre balsamique, décorer avec des feuilles de thym et couper en triangles.

NOS CONSEILS

- Remplacer le jambon cru par des champignons de Paris.
- Remplacer le thym par de la ciboulette ou de l'origan séché.



NOTRE CONSEIL VIN

G Cuvée de Blancs Prestige, 75 cl, Suisse
Les cépages chasselas, chardonnay et riesling-silvaner sous leur meilleur jour: des arômes de pomme, de pêche, d'agrumes et de miel en font un vin d'apéritif estival parfait.



Santé! La consommation de bières suisses contribue au développement durable: elle permet de soutenir les brasseries de notre pays et leurs standards de qualité élevés.

98% DE BIÈRE SUISSE

Volg réalise plus de 77 pour cent de son chiffre d'affaires avec des produits suisses. Presque tout le rayon bières provient de brasseries d'ici. Volg met le savoir-faire brassicole suisse à l'honneur en proposant des bières nationales, régionales et parfois même locales.

Les bouchons sautent, les drapeaux flottent au vent, les gens font la fête: le 1^{er} Août de chaque année, la Suisse fête la naissance de la Confédération. L'occasion pour la population de célébrer des valeurs comme l'indépendance, le fédéralisme ou la diversité qui ne sont pas forcément évidentes pour un pays de taille aussi modeste. La diversité suisse s'exprime d'une façon unique à travers les langues et les paysages, mais se manifeste aussi dans de nombreux produits. Volg achète non moins de 98 pour cent de son assortiment de bières en Suisse – sans pour autant renoncer à offrir un choix étendu.

La diversité en petite surface

Certains préfèrent la boire en canette ou en bouteille, d'autres ne jurent que par la pression. En Suisse, la bière est une boisson traditionnelle très prisée: d'après les statistiques, on en consomme environ 50 litres par personne et par an. Les bières en vente dans les magasins Volg sont quasiment toutes brassées en Suisse. Aux côtés de valeurs sûres comme la Feldschlösschen et la Quöllfrisch, la bière de la marque Volg constitue une alternative abordable qui existe en blonde, ambrée ou non filtrée.

Depuis le mois d'avril, la bière blonde Volg est également disponible en qualité IP-Suisse. Ce label garantit un mode de fabrication selon des méthodes durables tout au long de la chaîne de production. Les bières Volg sont fabriquées en Suisse centrale.

Ancrage régional, succès national

Les brasseries régionales viennent enrichir et diversifier l'offre du magasin du village. Elles sont souvent réputées bien au-delà de leur région d'origine. Leur énumération équivaut à un petit «Tour de Suisse»: de Schaffhouse (Falken), direction Saint-Gall (Schützengarten) et la Suisse centrale (Eichhof) en passant par le Rheintal (Sonnenbräu), puis l'Argovie (Müllerbrau) et l'Oberland bernois (Rugenbräu), et enfin le Valais (Valaisanne). Chacune de ces brasseries est unique en son genre. Sans oublier les perles locales, fabriquées avec passion dans des microbrasseries et proposées dans le village même, ou celui d'à côté, sous le label «Délices du village». Volg contribue ainsi à la préservation du métier traditionnel de brasseur et soutient de petites entreprises engagées dans des régions périphériques. Et quand la bière est livrée d'une rue à l'autre, nul doute qu'il s'agit de circuits

courts! Le produit en lui-même s'est beaucoup diversifié de ces dernières années. En particulier avec la mode des mélanges à base de bière – ces boissons aromatisées avec ou sans alcool ont désormais une place de choix au sein de l'assortiment Volg.

Le meilleur du monde de la bière à deux pas

Si une grande place est accordée à la bière suisse, il ne faut pas pour autant renoncer à certaines spécialités étrangères à succès. La savoureuse Superbock du Portugal, l'aromatique 1664 de France et l'incomparable Erdinger Weissbier d'Allemagne sont toutes disponibles au magasin Volg du coin de la rue.



Volg soutient les brasseries suisses par conviction: les bières nationales, du canton, de la région, et plus locales encore font partie intégrante de l'assortiment.



TOUT LE MONDE PEUT AGIR

Ramassage, collecte, nettoyage: seul ou à plusieurs

Les canettes et les bouteilles de bière se recyclent très bien: il suffit de les apporter au point de collecte le plus proche et de les jeter dans les conteneurs réservés au métal ou au verre. Chaque fois que l'on ramasse une canette vide trouvée par terre, l'environnement nous dit merci. C'est le concept du Clean-Up-Day en Suisse. Les actions de nettoyage menées chaque année depuis 2012 sont une façon de s'engager collectivement pour une Suisse plus propre. Pour le Clean-Up-Day des 15 et 16 septembre 2023, il est possible de s'inscrire seul, en petit groupe ou en tant qu'école, association ou organisation. Le jeu en vaut la chandelle: on fait une bonne action et on peut bénéficier de prix attractifs. Plus d'infos sur igsu.ch/fr/clean-up-day.

NOUVEAU

L'incontournable
briquet BIC® Maxi, désormais
avec un impact
environnemental réduit*.



Lighting the way



eolutionslighter.bic.com



Disponible à l'unité
ou en multipack
à 2 briquets**



*VS BIC Maxi Standard **éventuellement pas disponible dans les petits points de vente



**SWEET
ESCAPE**

*Probablement pas disponible dans les petits points de vente

constellationcigars.com

Biérologie

La bière Appenzeller est brassée à un saut de puce du Säntis, en Suisse orientale.
Qu'est-ce qui la rend si particulière? L'eau fraîche qui jaillit du massif
de l'Alpstein et, bien entendu, l'expérience acquise sur cinq générations.

LA SUISSE AU CŒUR

Faire pousser les matières premières devant la porte de la brasserie, générer peu de déchets et exploiter les ressources de manière optimale: telle est la philosophie de la famille Locher du pays d'Appenzell. Située en Suisse orientale, la brasserie est pionnière en matière de Swissness et de durabilité - et ce, depuis un quart de siècle. En 1996, l'entreprise est la première brasserie à ramener la culture commerciale de l'orge brassicole en Suisse.



Depuis 1886

Voilà cinq générations que la famille Locher brasse l'Appenzeller Bier. Pour ce faire, elle mise sur l'artisanat, sur une sélection méticuleuse des matières premières et sur une production préservant les ressources. Mais elle doit son succès à bien d'autres facteurs: ce sont les hommes, l'étroite collaboration et l'engagement de tous au quotidien qui ont fait de l'entreprise familiale ce qu'elle est aujourd'hui: une brasserie traditionnelle, durable et innovante au cœur de l'Appenzell.

UN CARACTÈRE AFFIRMÉ

Les spécialités produites par la brasserie Locher ont toutes un caractère spécifique et exclusif. Elles trouvent leur origine dans l'artisanat, la tradition brassicole, l'exigence de qualité et, bien évidemment, l'eau de source fraîche jaillissant du massif de l'Alpstein, avec laquelle sont brassées les différentes bières.

BIÈRE AVEC ET SANS ALCOOL

En plus de la Quöllfrisch hell, on trouve chez Volg quelques spécialités de la brasserie Locher: la Quöllfrisch naturtrüb, la Sonnwendig sans alcool, la Bschorle et la Ginger Beer, dans les magasins de Suisse orientale.



APPENZELLER BIER



Sergio Giuliani montre les graines de colza noires et brillantes dans l'entrepôt Sabo à Horn. Après la nouvelle récolte en été, le hangar sera bien rempli.

« L'huile de colza est riche en oméga-3 »

Sergio Giuliani, directeur des ventes de l'entreprise de tradition Oleificio Sabo, nous révèle comment est fabriquée l'huile de colza Volg à partir de graines suisses dans les ateliers de production situés à Horn, en Thurgovie, et pourquoi elle est si précieuse pour l'alimentation.

Monsieur Giuliani, les champs de colza d'un jaune éclatant font partie de notre paysage en bien des endroits. Pouvez-vous nous expliquer le chemin qui mène de la fleur à l'huile?

Volontiers. Les fleurs de colza sont magnifiques, mais nous attendons les gousses contenant les graines mûres. Celles-ci ont une très forte teneur en huile. Après la récolte, les graines de colza prélevées arrivent dans notre unité de production en train ou en camion.

D'où proviennent les graines utilisées pour produire l'huile de colza Volg?

Principalement de la coopérative agricole Fenaco qui appartient elle aussi aux magasins Volg. Elle s'approvisionne dans toute la Suisse et exploite des points de collecte dans différentes régions. Pour l'huile de colza Volg, nous travaillons uniquement du colza répondant aux directives de Suisse Garantie.

Et ensuite, les graines arrivent à l'entrepôt, puis sont dirigées vers le moulin?

Exactement, mais nous entreposons uniquement chez nous la quantité que nous

pouvons traiter en une à deux semaines. L'huile de colza raffinée classique est obtenue par pression à chaud, un procédé qui permet de tirer le maximum d'huile de la graine. Le tourteau qui en résulte est transformé en pellets qui sont à leur tour commercialisés comme nourriture animale. Il s'agit donc d'un circuit fermé et durable qui ne génère aucun déchet.

Et après le pressage?

L'huile brute produite doit être raffinée. Après différentes étapes de traitement, on obtient une huile jaune clair transparente, à l'odeur et au goût extrêmement neutres.

En plus de son goût neutre, l'huile de colza est surtout intéressante du point de vue nutritionnel.

En effet, elle affiche une teneur en oméga-3 supérieure à d'autres huiles. Qui plus est, elle présente un bon rapport oméga-3/oméga-6. Ajoutons, et ce n'est pas négligeable, qu'en plus des acides gras insaturés, le colza est aussi riche en vitamine E, elle aussi précieuse dans l'alimentation.

Les oméga-3 sont-ils stables à la cuisson ou vaut-il mieux employer cette huile à froid pour profiter de ces avantages?

La proportion d'oméga-3 ne varie pas lorsqu'on chauffe l'huile. L'huile de colza peut donc être utilisée à froid, par exemple pour préparer des sauces ou de la mayonnaise, mais aussi pour cuire à l'étuvée ou faire revenir de la viande, du poisson ou des légumes. Elle ne doit toutefois pas être portée à plus de 180 degrés.

Quel est le meilleur mode de conservation de l'huile de colza Volg?

L'important est qu'elle soit à l'abri de la lumière et de la chaleur. Elle ne doit donc être ni à la lumière directe du soleil ni près des plaques de cuisson. Si l'on achète plusieurs bouteilles, le mieux est de les garder à la cave et de mettre uniquement la bouteille utilisée au frigo. Mais à température ambiante, c'est tout à fait correct.

Quelle est votre utilisation préférée de l'huile de colza?

Je l'emploie pour presque tout au quotidien. Et en particulier pour préparer des plats de légumes et des sauces à salade.



PLUS DE 77%

du chiffre d'affaires de Volg est réalisé avec des produits suisses. L'attachement à la Suisse, à ses productrices et producteurs a toujours été dans l'ADN de Volg. Nombre de produits viennent de petites et moyennes entreprises qui sont souvent des employeurs importants sur le plan local. En préservant ce lien avec la Suisse en tant que site de production, Volg contribue à maintenir des emplois dans le pays.



HUILE DE COLZA VOLG DE HORN TG

L'entreprise Oleificio Sabo a été fondée à Lugano en 1845 par le pharmacien Giosia Uboldi qui produisait l'huile à des fins médicales et diététiques. En 2003, le site de Horn, au bord du lac de Constance, est venu s'ajouter aux unités de production tessinoises. En 2013, toute la production a été transférée à Horn, le siège social restant au Tessin. Aujourd'hui, Sabo emploie quelque 95 personnes et transforme environ un quart des graines oléagineuses suisses. C'est aussi à Horn qu'est fabriquée l'huile de tournesol Volg.

Montrez les dents aux caries!



MARQUE RECOMMANDÉE
N°1
PAR LES DENTISTES

elmex

Il n'y a pas mieux pour vos dents.

* Pour la prévention des caries est la gamme de produits elmex®. Enquête relative aux dentifrices réalisée auprès de 133 dentistes et 75 d'hygiénistes dentaires suisses, jan-mars 2020.

Ambiance de vacances ×2

Le nouveau Rosé Beaurepart est rafraîchissant comme une brise d'été et d'une couleur rose comme le coucher de soleil. Il est le compagnon parfait du rouge Beaurepart très prisé, tous deux originaires du sud de la France.

Ces deux bestsellers ont été récompensés par la médaille d'or «Weinseller médaille d'Or».



Éventuellement non disponible dans les petits magasins.

SOINS CORPORELS VOLG

Mine pimpante

Prendre soin régulièrement de sa peau et de ses cheveux, c'est important pour se montrer sous son meilleur jour. Et avec les produits de soins corporels Volg, c'est un vrai plaisir!

Le plaisir de la douche

Le parfum joue un rôle important dans le choix du gel douche. La fleur d'iris est une senteur très appréciée que l'on retrouve dans la douche crème Volg. Si l'on est du genre à rêver d'évasions lointaines sous son pommeau, on préférera le gel douche Exotic Fruits aux extraits de grenade et de fleur d'oranger. Ces deux produits ont un PH neutre et sont adaptés à une utilisation quotidienne.

LA CRÈME DE LA CRÈME

Une lotion corporelle est un must dans toute salle de bain. En fin de compte, on peut la considérer comme un «garde du corps»: elle hydrate la peau, la protège de la sécheresse et lisse son grain. C'est aussi une bonne astuce anti-âge. Il est important d'opter pour une formule riche, comme celle de la lotion corporelle Volg à l'huile d'amande, au beurre de karité et à la vitamine E.

La tête au clair

Avoir les cheveux tout propres est une sensation fort agréable, surtout en été! Si l'on aime moins l'étape du lavage, on peut l'abrégier en optant pour le shampoing 2 en 1 de Volg. À la fois shampoing et après-shampoing, il sent bon les fleurs de pommier. Le shampoing Volg Universal aux extraits de bambou et de thé blanc tonifie le cuir chevelu et revitalise la masse capillaire. Ces deux shampoings conviennent à tous les types de cheveux.

PIEDS DE VELOURS

Nos pieds nous supportent tout au long de la vie. Rien que pour cela, nous leur devons bien un minimum d'entretien et de soin. Un excellent réflexe consiste à leur appliquer de la crème régulièrement. L'idéal est une crème ayant une formule riche et rafraîchissante à la fois, comme la crème pour les pieds Volg aux huiles d'amande et de menthe. L'huile essentielle de menthe apporte une sensation de fraîcheur et de relaxation, tandis que l'huile d'amande vient nourrir efficacement la peau.



Soins corporels Volg

Attractifs, tout comme leur prix: les produits de soins corporels de la marque Volg sont nettement moins chers que des produits de marque de qualité équivalente.

Gel douche Volg Exotic Fruits 300 ml, shampoing Volg 2 en 1 300 ml, lotion corporelle Volg 300 ml, crème pour les pieds Volg 100 ml



BIOLOGIQUE ET ÉQUITABLE

Un miel délicieux issu de notre engagement en faveur de l'apiculture biologique et du commerce équitable au Mexique.



Élaboré avec soin en Suisse.
www.nectaflo.ch



Des noix délicieusement croquantes,
de qualité supérieure !

Goûtez-les !



*Éventuellement non disponible dans les petits magasins.

Les héros de chez nous

Sous le label «Délices du village», chaque magasin Volg propose des produits fabriqués localement. Voici ce qui se cache derrière ces spécialités.

Producteur connu

Le label «Délices du village» englobe environ 3000 producteurs. Les clients les connaissent personnellement puisque ceux-ci habitent le même village ou un visage voisin. Le trajet jusqu'aux magasins est court. D'ailleurs, il n'est pas rare que les saucisses soient livrées en motoneige, ou les pommes en tracteur.



Un souvenir du coin

Au total, quelque 10 000 spécialités locales sont à découvrir dans tous les magasins Volg. L'offre varie en fonction de la saison: tantôt ce sera une bière à la courge ou une cuchaule, tantôt une glace fermière ou une fondue au fromage. Quand on est de passage en Suisse, il est donc toujours intéressant de s'arrêter chez Volg pour acheter quelques souvenirs gourmands.



Par amour de la campagne

L'ancrage de Volg dans les régions rurales fait que certains produits reviennent souvent dans l'assortiment «Délices du village»: œufs, légumes, fruits, fromage, miel... ou encore pain, pâtisseries, sandwiches, muesli et pralinés, pour peu qu'il y ait un boulanger au village.

Du local en magasin

Depuis 2017, la journée «Délices du village» se déroule chaque année un samedi à la fin de l'été. Dans tous les magasins Volg, c'est l'occasion de découvrir les spécialités locales dans une atmosphère conviviale, en dégustant et en discutant avec les producteurs.



Cette année, la journée «Délices du village» aura lieu le 2 septembre.

Plus d'informations en page 46.

GÂTEAU AUX LARDONS

Sophie Tambini a repris la recette du gâteau aux lardons de sa belle-mère et elle perpétue ainsi une tradition familiale. Le gâteau est rapide à préparer et servi avec une salade verte, c'est un délicieux repas du soir.

GÂTEAU AUX LARDONS

POUR 1 gâteau

PRÉPARATION env. 10 minutes

CUISSON AU FOUR env. 25 minutes

1 plaque à gâteau d'env. 28 cm Ø

Papier cuisson pour la plaque

- 1 abaisse ronde de pâte feuilletée
- 3 œufs, battus
- 180 g de lardons
- 150 g de tomates cerises, coupées en deux
- 1 cc de carvi
- sel, poivre

1. Disposer la pâte feuilletée sur la plaque préparée. Piquer la pâte plusieurs fois avec une fourchette. Verser les œufs sur la pâte. Répartir les lardons, les tomates et le carvi dessus, assaisonner.

2. Cuire env. 20-25 minutes dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante/air pulsé).

Conseil: le gâteau aux lardons est parfait servi à l'apéritif ou accompagné d'une salade pour le repas du soir.



Les voyages et les rencontres font partie des plus grandes passions de Sophie Tambini. «J'ai déjà réalisé deux voyages de plusieurs mois avec mon sac à dos, l'un en Océanie et l'autre en Asie», raconte-t-elle. Chez elle à Villars-le-Grand, elle profite de moments conviviaux avec ses amis et sa famille, passe du temps avec son chat, danse la salsa et joue depuis peu au golf. Pour faire ses courses à proximité, elle apprécie la diversité du Volg d'Avenches. «Bien qu'il s'agisse d'un petit magasin, j'y trouve toujours tout ce dont j'ai besoin.» Par exemple, les ingrédients de cette recette simple et rapide qui rappelle des souvenirs d'enfance à son mari.

PARTICIPEZ!

Dévoilez votre recette préférée!

Les recettes publiées sont récompensées avec un bon d'achat de Volg d'une valeur de 50 francs.

Envoyez-nous votre recette, quelques mots clés et une photo de vous avec les personnes de votre choix (famille, conjoint, amis, colocataires, etc.) à l'adresse suivante:

Medienart AG, «frais et sympa»,
Recette des lecteurs,
Aurorastrasse 27, 5000 Aarau
ou à fraisetsympa@volg.ch





PROVINS
DEPUIS 1930

DES INSTANTS
PRIVILÉGIÉS,
GRÂCE À LEUR
PASSION

Eventuellement non disponible dans les plus petits points de vente.

50 ANS
1973 ★ 2023

MAÎTRE DE CHAIS

L'art des vins de caractère



RED BULL VODKA

WHITE BULL VODKA

GREEN BULL VODKA

RED BULL VODKA 25

WHITE BULL VODKA 40

GREEN BULL VODKA 18


BULL
WWW.BULLVODKA.CH

À consommer avec modération.

GAGNER AVEC HERO

UN PLAT CULTÉ POUR LE QUOTIDIEN ET DES SÉJOURS DÉTENTE D'EXCEPTION



1ER
PRIX

Depuis 1886, l'entreprise familiale Hero s'est donné pour mission de préserver au mieux la saveur et la fraîcheur des aliments. À l'instar des confitures et des röstis, les conserves de raviolis aux œufs font partie des produits emblématiques de la marque Hero. Grâce à leur durée de conservation longue, ces raviolis sont parfaits pour le garde-manger. Ils assurent un repas express et savoureux les jours où le temps presse.

Gagner des séjours détente en Suisse

Avec un peu de chance, et grâce à l'indice fourni en page 5 à la rubrique «Garde-manger», vous pouvez gagner l'un des trois séjours offerts par les Sorell Hotels Switzerland, dont les établissements se

distinguent par un standing exceptionnel, des services d'une qualité incomparable et une atmosphère caractéristique. Le premier prix inclut deux soupers pour deux personnes, l'un au restaurant Zürichberg et l'autre au restaurant Enja, ainsi que des entrées pour le Kunsthaus. Le 2^e prix inclut un souper pour deux personnes au restaurant Krone de Winterthour. À gagner aussi, de super bons cadeaux Brunch Selection, la plus grande plateforme dédiée au brunch de Suisse. Ces bons peuvent être utilisés dans tous les établissements Brunch Selection.



QUESTION DU CONCOURS

Depuis combien d'années déjà les raviolis aux œufs Hero font-ils saliver dans les foyers?

- A Depuis 100 ans
- B Depuis 20 ans
- C Depuis 75 ans

PRIX

- 1^{er} prix d'une valeur de Fr. 2000.-***
2 nuits au Sorell Hotel Zürichberg à Zurich
- 2^e prix d'une valeur de Fr. 1000.-***
2 nuits au Sorell Hotel Krone à Winterthour
- 3^e prix d'une valeur de Fr. 750.-***
2 nuits au Sorell Hotel City Weissenstein à Saint-Gall
- 4^e-10^e prix d'une valeur de Fr. 250.-**
Bon cadeau de Brunch Selection
- 11^e-20^e prix d'une valeur de Fr. 200.-**
Bon cadeau de Brunch Selection
- 21^e-30^e prix d'une valeur de Fr. 50.-**
Panier garni de produits Hero

PARTICIPEZ & GAGNEZ!

Par téléphone: 0901 210 310, au tarif réseau fixe de Fr. 1.-/appel. Après le signal sonore, laissez un message indiquant la lettre correspondant à la bonne réponse ainsi que vos nom, adresse et numéro de téléphone.

Par SMS: envoyez VOLGFW et la lettre correspondant à la bonne réponse (avec une espace), avec vos nom, adresse et numéro de téléphone au 4636 (Fr. 1.-/SMS).

Par courrier: envoyez la bonne réponse sur une carte postale (pas de lettre) à Volg Konsumwaren AG, «Hero», Case postale 344, 8401 Winterthour.

En ligne: www.volg.ch/frais-et-sympa

Ce concours se déroule du 31 juillet au 24 août 2023.

Les collaborateurs de Hero et de Volg Konsumwaren AG ne sont pas autorisés à participer au concours. Pas de paiement des prix en espèces. Les gagnants seront avertis par écrit. Tout recours juridique est exclu.



JUSQU'À FIN OCTOBRE POUR PARTICIPER

PANIER DE LA CHANCE

En ce moment, la corbeille d'achat jaune de chez Volg vaut de l'or: en effet, le panier bingo Volg permet de gagner chaque mois des cartes cadeaux Volg d'une valeur totale de 1000 francs. L'objectif est de remplir son panier avec un maximum des produits recherchés parmi ceux des marques propres Volg (marque Volg et «Familienpreis») et du label Agri Natura. Les règles du jeu sont simplissimes, comme au bingo: il suffit de remplir son panier, de le prendre en photo, de télécharger la photo sur le site internet du concours, de vérifier si le panier contient un ou plusieurs des articles recherchés... et de crier «bingo»! Le concours se poursuit jusqu'à la fin du mois d'octobre 2023. Chaque manche se termine par un tirage le dernier vendredi du mois. La grande finale se déroulera le 5 novembre 2023 avec le tirage au sort du superprix de 1500 francs en cash. Bon à savoir: il est possible de télécharger jusqu'à quatre photos par manche – plus il y a de photos, plus les chances de gagner sont élevées.

Autres conseils et astuces concernant le jeu sur volg.ch/bingo.

ACHETER TOUT PRÈS, C'EST DURABLE

Moins de trajets en voiture

Dans beaucoup de villages suisses, on enfourche son vélo pour aller chez Volg. Ou on s'y rend à pied. Mais ce n'est possible que si un détaillant est là pour les habitants des régions reculées. L'enseigne Volg a toujours été présente dans les régions périphériques, créant ainsi du commerce et des emplois dans les villages les plus isolés. Un bon tiers des quelque 600 magasins sont implantés dans des zones en marge du réseau de points de vente, où vivent souvent moins de cent personnes. Cette présence économise en outre de nombreux trajets en voiture: environ 100 millions de kilomètres selon les estimations, ce qui représente non moins de 14 000 tonnes de CO₂ par an qui ne pollueront pas l'environnement.



Même dans les vallées les plus reculées, on peut faire ses courses à proximité, comme au Volg de Sankt Antönien GR.



JOURNÉE «DÉLICES DU VILLAGE»

Génial, c'est local!

Le bonheur est si proche. Et c'est particulièrement vrai pour le label «Délices du village». Chez Volg, les spécialités étiquetées «Délices du village» proviennent toutes sans exception de producteurs situés dans le village même, ou dans le village voisin. L'offre varie donc d'un magasin Volg à l'autre. Connaissez-vous les spécialités «Délices du village» proposées dans le magasin Volg de votre village ou à proximité? La meilleure occasion pour les découvrir, c'est durant la journée «Délices du village» qui a lieu une fois par an dans tous les magasins. Vous pourrez y rencontrer personnellement les producteurs et, avec un peu de chance, remporter un très beau prix au concours. Alors sortez vos agendas, notez la date et venez: nous attendons votre visite!

Samedi 2 septembre 2023, de 9 h à 16 h, dans tous les magasins Volg

Le prochain
numéro paraîtra le
25.9.2023

IMPRESSUM Éditeur Volg Konsumwaren AG, Case postale 344, 8401 Winterthur **Direction de projet** Tamara Scheibli, Directrice Volg Communication/Publicité **Direction publicitaire** Christina Sedens, Volg Communication/Publicité **Conception, rédaction, mise en page** Medienart AG, 5000 Aarau, www.medienart.ch **Parution** 6 fois par an **Tirage** 200 000 exemplaires **Impression** Swissprinters AG, Zofingue **Contact** Tél. 058 433 55 04, e-mail: fraisetsympa@volg.ch, www.volg.ch

Imprimé en Suisse et sur du papier suisse climatiquement neutre

Climatiquement neutre
Papier
ClimatPartner.com/15289-2011-1002



Nouveau
goût
irrésistible



Encore plus de variété pour encore plus de



**RONRON
garanti**

*pas forcément disponibles dans les points de vente les plus petits.

Jem^o



Papier hygiénique Tempo PREMIUM
9 x 110 feuilles · 4 couches blanc ou
avec senteur Camomille & Aloe Vera



Papier hygiénique Tempo CLASSIC
9 x 150 feuilles · 3 couches blanc



Lingettes humides Tempo
doux & soignant · 42 pièces

La propreté parfaite de Tempo.

*Recyclable selon la norme ISO 18604, pour diverses utilisations. Le recyclage effectif dépend de plusieurs facteurs, par exemple de la disponibilité régionale d'un système de recyclage. Réduction de l'empreinte carbone de l'emballage grâce à l'utilisation de plastique recyclé, sur la base des analyses du cycle de vie effectuées par Essity et vérifiées par un tiers.