

# FABRICATION DU PAIN DE SEIGLE / GRIMENTZ

Façonner un pain de seigle à l'ancienne et le faire cuire au four banal, voici le programme de cette activité insolite proposée été comme hiver à Grimentz et à St-Luc.

Le pain de seigle, une tradition ancestrale...  
En Valais, on cultive le seigle depuis des siècles, et la fabrication du pain de seigle fait partie intégrante de la tradition ancestrale valaisanne. Le canton, avec son terrain montagneux et ses températures extrêmes, est propice à la culture du seigle. Autrefois, on produisait du pain de seigle qui pouvait se conserver durant plusieurs mois : on allumait le four banal commun du village deux-trois fois par année, et les villageois venaient y produire leur réserve de pain.

Aujourd'hui, il est possible de faire revivre cette tradition en participant à l'activité "fabrication du pain de seigle" organisée à St-Luc et à Grimentz.

L'activité se déroule en trois phases :

Explications

Façonnage du pain de seigle

Cuisson et apéritif

Port du masque est obligatoire

Nombre de participants :

## CONTACT

Fabrication du pain de seigle

/ Grimentz

Four banal

3961 Grimentz

**+41 27 476 17 00**

Min. : 6 pers. / Max. : 25 pers.

[grimentz@anniviers.ch](mailto:grimentz@anniviers.ch)

[www.anniviers.ch](http://www.anniviers.ch)

---

## **OUVERTURE**

**17:00 - 19:00**

---

### **Dates**

- du 01.07.2021 au 28.10.2021 chaque jeudi  
Horaire du jeudi: 17:00 - 19:00

### **Tarifs**

- CHF 15.- / adulte
- CHF 12.- / enfant

### **Informations pratiques**

- Inscriptions sur [reservation.valdanniviers.ch](http://reservation.valdanniviers.ch) ou aux guichets des Offices du Tourisme jusqu'à mardi à 17h

- Rendez-vous au Four Banal (en-dessous de la Scierie)
- Animation en FR ou ANG

[Retour à la recherche](#)