

LE PAIN DE SEIGLE

Le Pain de seigle d'Anniviers, confectionné à partir d'une farine de seigle, est un incontournable de l'assiette valaisanne.

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

CONTACT

Le pain de seigle
3961 Anniviers

