



Communiqué de presse

Octobre en Vallée d'Aoste : l'odeur du pain flotte dans l'air...

Berne/Aoste, 01 octobre 2024. En Vallée d'Aoste, l'automne apporte avec lui un parfum distinct : celui du pain fraîchement cuit dans les fours traditionnels des petits villages de montagne. Autrefois, la cuisson du pain n'avait lieu qu'une ou deux fois par an, mais aujourd'hui, c'est une occasion spéciale qui réunit toute la communauté, perpétuant une tradition ancestrale.

En Vallée d'Aoste, l'automne apporte avec lui un parfum distinct : celui du pain fraîchement cuit dans les fours traditionnels des petits villages de montagne. Autrefois, la cuisson du pain n'avait lieu qu'une ou deux fois par an, mais aujourd'hui, c'est une occasion spéciale qui réunit toute la communauté, perpétuant une tradition ancestrale.

Les 26 et 27 octobre 2024, les fours historiques disséminés dans les villages de la Vallée d'Aoste reprendront vie pour « *Lo Pan Ner* ». Cette [fête du pain noir](#) est bien plus qu'un simple événement, c'est une invitation à découvrir la Vallée d'Aoste, avec ses paysages alpins spectaculaires qui se parent de teintes chaudes en automne, et à vous plonger dans la vie authentique de ses villages.

Ici, la farine de seigle et de blé est mélangée à de l'eau et à du levain naturel, et après un long processus, elle se transforme en miches de pain. Pendant que la pâte lève, les fours à bois sont chauffés à la température idéale. Une fois cuit, le [pain noir](#) en sort avec une croûte croustillante et une saveur rustique qui incarne l'essence des montagnes. Certains ajoutent des noix, des raisins secs ou des graines de fenouil pour le rendre encore plus spécial.

Chaque coin de la Vallée d'Aoste a ses propres délices culinaires : du [Crèichen](#) du Valdigne, au pied du Mont-Blanc, à la [Piata](#) d'Issogne, un village célèbre pour son château, en passant par la [Micóoula](#) de Hône et le [Mécoulin](#) de Cogne, une destination prisée au cœur du Grand Paradis.

Mais, comme on dit, « *l'homme ne vit pas seulement de pain* »... À la mi-octobre, ne manquez pas le [Marché au Fort](#) dans le village médiéval de Bard, au pied de la forteresse. Il s'agit du plus grand marché consacré aux produits typiques de la Vallée d'Aoste, où plus de 70 producteurs locaux offrent toutes sortes de délicatesses : charcuteries, fromages, miel, confitures, douceurs et vins fins à savourer.



Profitez de l'événement pour visiter également les [expositions temporaires et les musées du Fort de Bard](#).

En plus des plaisirs du palais, laissez-vous envoûter par la **beauté du paysage automnal** : le vert des conifères se mêle à mille nuances de couleurs, créant des atmosphères presque irréelles. Lacs, forêts, parcs et vallées entières offrent des panoramas qui semblent tout droit sortis d'une toile impressionniste.

C'est le moment idéal pour découvrir et goûter le meilleur que cette région italienne unique a à offrir.

Des photos sont disponibles [sur ce lien](#).

Images © Vallée d'Aoste Tourisme

La Vallée d'Aoste online :

Site internet www.lovevda.it/fr

Facebook www.facebook.com/visitdaosta

YouTube www.youtube.com/user/lovevda

Instagram www.instagram.com/valledaosta

@visitdaosta @lovevda #valledaosta #lovevda

Pour plus d'informations et images (médias) :

Gere Gretz, Laura Fabbris, Office du Tourisme de la Vallée d'Aoste, c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Berne, tél. 031 300 30 70

E-Mail: info@gretzcom.ch,

Site internet : www.lovevda.it/fr

A propos de la Vallée d'Aoste :

Formée par des glaciers et entourée de montagnes, la Vallée d'Aoste se trouve dans le Nord de l'Italie. Un tiers de son territoire est d'ailleurs situé à plus de 2600 mètres au-dessus du niveau de la mer – une région de montagne sortie d'un livre de contes. Elle est bordée au nord par la Suisse (canton du Valais, à 70 km de Martigny et 134 km de Genève), à l'ouest par la France (région Auvergne Rhône-Alpes) et au sud-est par le Piémont. La Vallée d'Aoste est facilement accessible depuis la Suisse par les tunnels du Mont Blanc et du Grand-Saint-Bernard et, en été par le col du Grand-Saint-Bernard. Avec les massifs du Mont Blanc et du Mont Rose, le Cervin et le Grand Paradis, elle est dominée par les plus hauts et plus impressionnants sommets des Alpes. La région se présente comme un mélange de cultures marqué par l'atmosphère chaleureuse d'Italie avec une légère touche de charme français. Grâce à son excellente gastronomie, son architecture et paysage alpin pittoresques, ses traditions vivantes, son riche passé historique et son large éventail d'activités culturelles et sportives, la région enchante les visiteurs du monde entier. En tant que région, la Vallée d'Aoste offre un environnement parfait pour des vacances inoubliables, et non seulement aux alpinistes et aux skieurs. Même ceux qui préfèrent voyager un peu plus confortablement trouveront ici leur destination idéale.