



Portrait : Nicolas Bovard

Vallée d'Aoste : Le safran du toit de l'Italie

Sous le regard du Mont-Blanc, à Morgex, le safran pousse là où on ne s'y attend pas. Sur les pentes fraîches de la Vallée d'Aoste, la famille Bovard cultive patiemment cette précieuse fleur violette, mêlant tradition alpine et passion pour la terre.

À Morgex, à plus de mille mètres d'altitude, Nicolas Bovard et sa famille cultivent l'une des plantes aromatiques les plus raffinées : le safran. Appelé « or rouge » pour sa rareté et la finesse de son arôme, il figure parmi les épices les plus précieuses au monde. L'aventure de l'exploitation La Branche a commencé en 2013 avec Diego, le père de Nicolas. En consultant d'anciens documents, il découvre que le safran était autrefois cultivé dans la région, notamment à La Salle, avant de disparaître pendant plusieurs décennies. Fasciné par cette histoire oubliée, il décide de tenter l'expérience sur un petit terrain de famille. La plante s'y adapte parfaitement, et la production s'étend peu à peu, portée aujourd'hui par Nicolas et le reste de la famille.

Des milliers de manipulations pour quelques grammes

Sur environ 2000 mètres carrés de terrain, la récolte se déroule entre septembre et octobre. Chaque matin, les fleurs sont cueillies à la main, et chaque soir, les filaments rouges sont soigneusement extraits par les membres de la famille, parfois jusqu'à tard dans la nuit. Chaque fleur ne donne que trois pistils, à détacher un à un avant le séchage, soit des milliers de gestes pour quelques grammes seulement. « C'est un travail délicat, qui demande patience et précision », explique Nicolas Bovard.

La production de safran reste modeste – environ 150 à 200 grammes par an – mais témoigne d'un savoir-faire minutieux. Bien que le safran ne soit pas typique de la Vallée d'Aoste, il trouve sa place dans certaines recettes locales. On peut notamment le déguster dans la Flantse, un pain traditionnel à base de blé et de sucre, parfois agrémenté de fruits confits ou d'une touche de cacao. Dans la vallée, le safran s'utilise aussi en sauce ou en accompagnement pour la viande de race valdôtaine, un produit emblématique de la région.

La famille Bovard commercialise son safran à travers la coopérative Cofruit, qui regroupe plusieurs exploitations de produits à circuit court valdôtains et distribue leurs produits dans différents points de vente de la région et [en ligne](#). Cette coopérative collabore également avec la restauration locale, permettant aux chefs d'intégrer ce safran de montagne à leurs créations.



Sur les traces des plantes médicinales

Attaché à sa terre et à ses traditions, Nicolas voit dans cette activité un moyen de préserver les paysages agricoles. Au-delà du symbole, ce safran de montagne incarne une forme d'agriculture rare : patiente, exigeante et précieuse, à l'image du territoire qui lui donne naissance. « Ici, les exploitations sont petites, on peut encore rencontrer les producteurs en personne. » Pour lui, la Vallée d'Aoste, c'est un parfum de fleurs de montagne, le goût de la Fontina AOP et la beauté intacte des glaciers du Mont-Blanc.

L'exploitation cultive également plusieurs plantes médicinales, utilisées notamment dans la tisane *L'abbraccio del Monte Bianco*, un mélange de menthe, verveine, mélisse, génépi et de safran de La Branche. Les visiteurs peuvent découvrir cette production à travers les visites organisées par l'office du tourisme de Morgex, qui met en lien les voyageurs et les petits producteurs locaux ou dans les coopératives de la région.

Entre les fleurs violettes du safran et les neiges du Mont-Blanc, la Vallée d'Aoste dévoile un équilibre fragile : celui d'une montagne vivante, façonnée par le travail patient de ceux qui la cultivent.

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

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, Service de presse 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.