Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: - (1936)

Heft: 7

Artikel: La genèse du pain au Val d'Anniviers

Autor: Theytaz, Al.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-779417

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

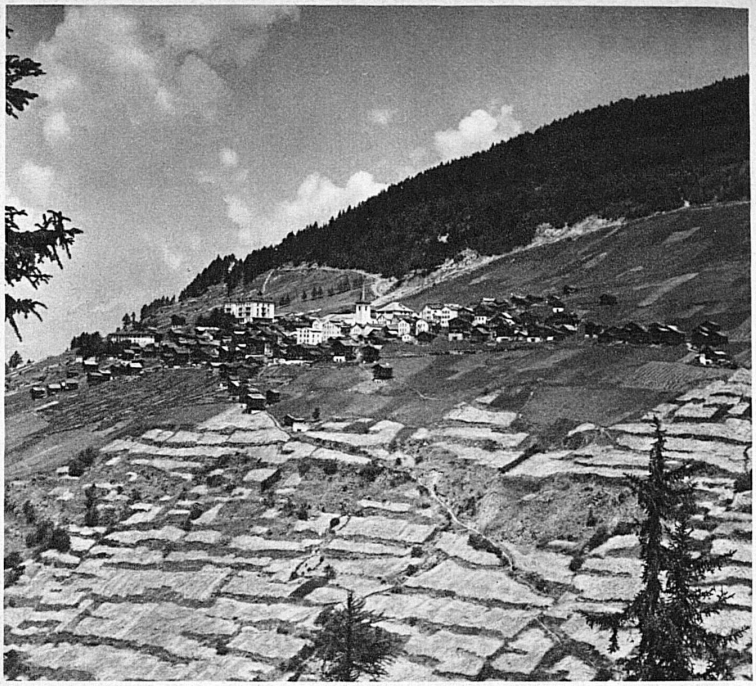
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 22.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

La genèse du pain au Val d'Anniviers

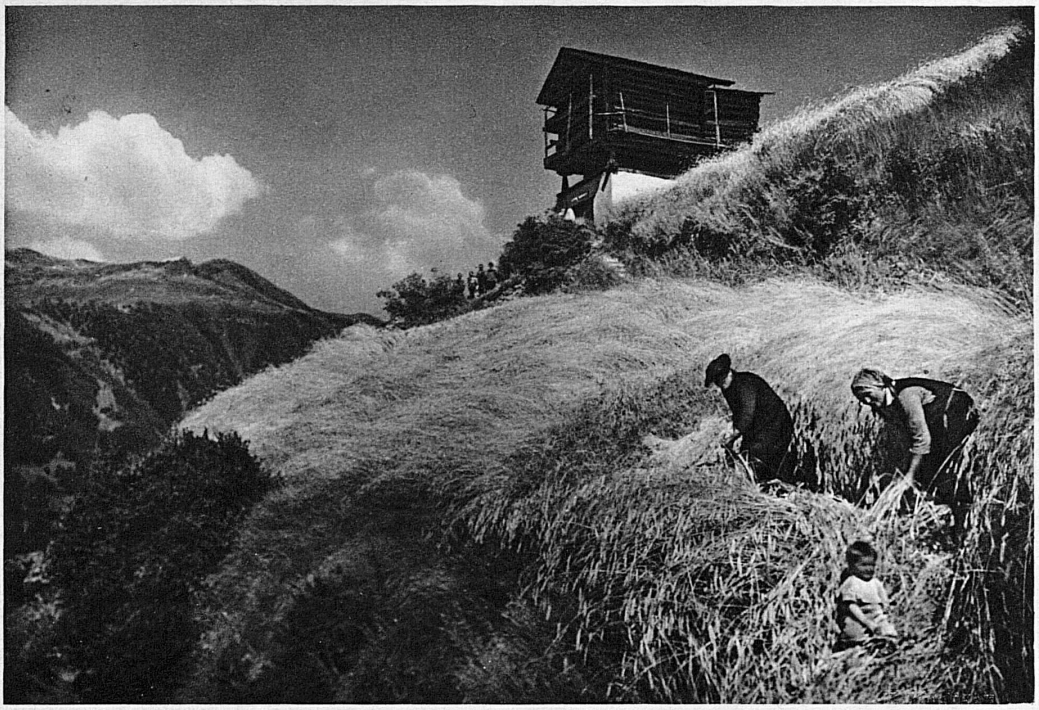


St-Luc, les champs de blé – Die Getreidefelder von St. Luc

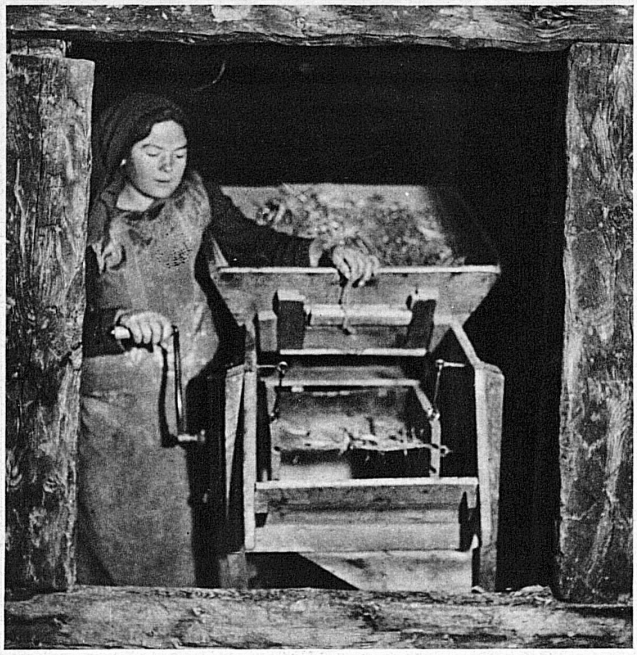
Il y a quelques années seulement, au val d'Anniviers, disparaissait l'une des coutumes les plus caractéristiques de la vie populaire: la culture du blé en commun, la fabrication du pain par les Bourgeoisies, sa répartition aux bourgeois pendant les trois jours des Rogations, et par conséquent, tout un ensemble de scènes pittoresques, tout un poème du vieux pays, dont les anciens évoquent parfois l'émouvant souvenir.

Pourtant, chaque village possède encore son four banal, et il n'est pas de paysan qui ne vienne y cuire deux ou trois fois dans l'année ses quelque cent pains de seigle. La coutume subsiste donc, mais à l'état de fait isolé, privé, et non plus dans l'ambiance de la communauté, avec tous les rites, les corvées bourgeoisiales qui s'ensuivaient.

St-Luc — qui dut être habité plus de mille ans avant notre ère,



Les moissonneuses – Die Schnitterinnen



Ma foi, si ça ne suffit pas! – Wenn das noch nicht genügt!

Les galeries s'emplissent de soleil – Die Speicher füllen sich mit dem Gold der Ernte

puisque lors de la construction de l'Hôtel Bella-Tola, M. Pierre Pont y a découvert des objets remontant à l'âge du bronze et du fer — semble avoir puisé dans la pérennité même le secret de la tradition.

Les champs de blé montent à l'assaut du village, par gradins étayés de murs de fortune où les herbes semblent seules sceller les pierres. C'est là que poussent les tiges fines, empanachées de glumelles qui livreront le grain, et que les femmes, à la fin de juillet, coupent à la faucille, bien prudemment, aux abords des raccards brunis.

Les mulets disparaissent sous les javelles d'or, et les galeries s'égaient de blé mûr, à la faveur du grand soleil.

Mais il faut la vigueur et l'expérience d'un homme pour battre le blé dans l'aire. S'il y en a trois qui frappent en cadence sur l'aire de mélèze sonore, il se produit un bruit semblable au tic-tac du moulin, que l'on entend d'une rive de la vallée à l'autre.

Le moulin primitif, utilisant les grosses eaux, dans sa chanson harmonisée par les rumeurs proches des bisses et des torrents, travaille inlassablement le jour, la nuit.

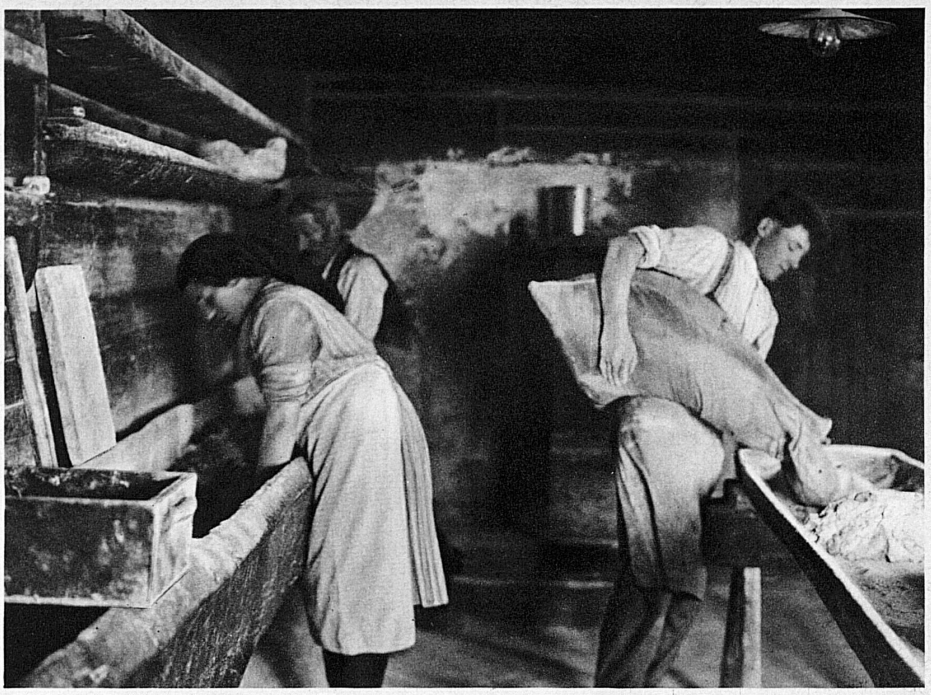
Puis, dans une salle dite la « maison du pain », où chacun vient à son tour, la pâte prend forme, gonfle sous l'action du levain, que le précédent a laissé sur le fourneau de pierre olaire, et que celui-ci devra laisser pour le suivant, à la même place. Pour pétrin, un tronc de mélèze évidé. On travaille hâtivement, pour que le four soit suffisamment chaud ... profitant ici encore du travail de celui qui a passé la veille. Chacun met la main à la pâte. Mais chut ! N'oublions pas d'y ajouter du fenouil, du maïs ... et des pommes de terre, réduites en pâte par une presse de bois, où les garçonnets s'emploient aussi de joyeuse humeur.

Les miches, alignées sur une planche qui servira à les transporter au four, gonflent encore, craquelant leur chair brune. Puis on s'entraide, de plus belle, dans l'haleine chaude et parfumée du four, que l'on referme prestement en attendant la cuisson. On la surveille, on l'entoure de soins, que seuls peuvent assurer les « vieux ». Enfin, le bon pain de seigle, cuit à point, dans le bruit creux des miches rousses, s'entasse dans les corbeilles, et le grenier le conservera des mois, des années même.

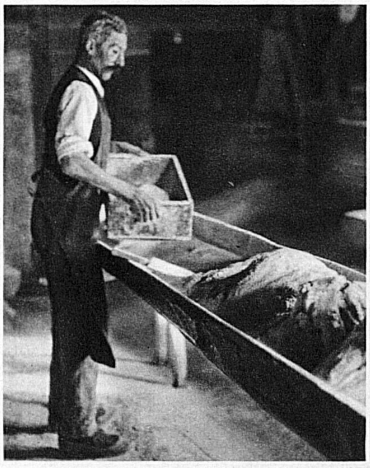
C'est une fête dans la famille quand les petits reçoivent chacun un pain en miniature, orné de dessins en relief et d'initiales; quand la maîtresse de maison entame une miche encore fumante et parfumée, quand l'œil du père pétille de satisfaction, quand les filles découvrent leurs belles dents sous l'éclat de leurs rires.

Puis ... c'est à recommencer. Aux semailles nouvelles, le blé sera jeté dans une autre terre, dans des champs situés à gauche du village, cette fois; dans les champs de droite, l'an prochain. Tous les paysans se conforment à cette vieille habitude, appelée la « pîa », qui est l'une des plus curieuses du val d'Anniviers.

C'est ainsi que chaque année on fait le bon pain de chez nous. Au grenier il durcira, mais la cave le ramollira. Les années n'enlèvent rien de sa valeur. Aux repas des funérailles — encore une tradition bien anniviarde — en rompant le pain, les hommes diront que c'est le défunt qui l'a cuit en telle année, il y a cinq ou dix ans.



Chacun met la main à la pâte – Der Brotteig wird geknetet



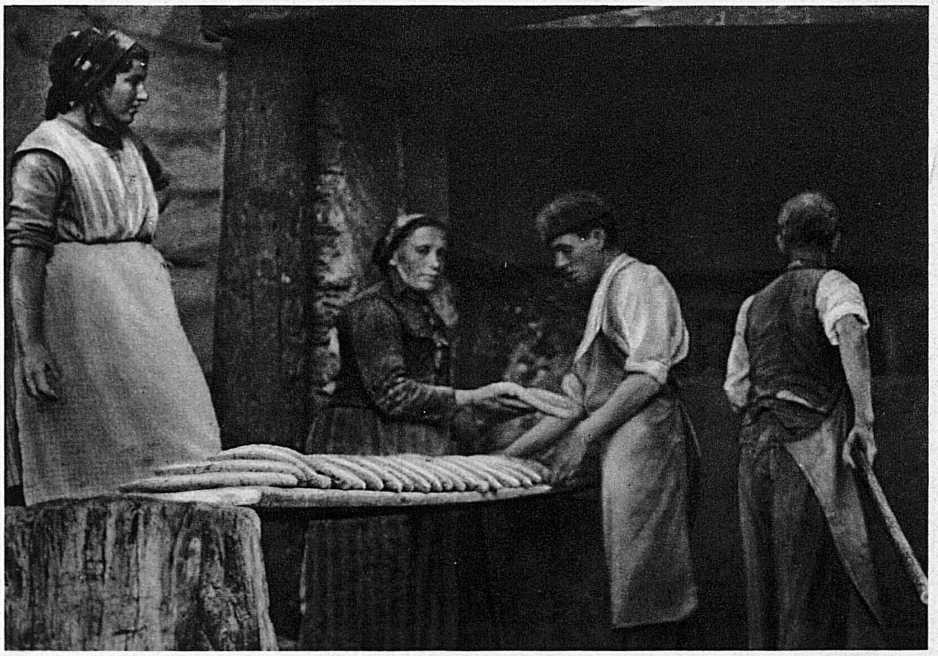
Quand on est « fin bec » on tamise la farine ... – Wer Feinschmecker ist, siebt das Mehl

La bouillie de pommes de terre fait bien dans la pâte – Ich mache auch Brotteig ... aber mit Kartoffeln

On le mange en pensant au défunt, tandis que les coupes de rèze remettent quelque gaieté dans les cœurs ...

En famille, quand on entame la miche, on pense à Celui qui nous assure le pain quotidien, et la mère trace au-dessus un signe de croix.

Tradition, respect de ce qui existe, croyance et foi, c'est le val d'Anniviers. Al.-Theytaz.



Phot.: Krebser

Les miches à bord de four – Die Laibe habe ich geformt