

La tradition du bon pain

Les habitants de Propéraz en famille pour la grande fête de quartier.

TROISTORRENTS. - Vaste commune que celle de Troistorrents caractérisée par un style d'habitat tellement regroupé qu'on arrive aujourd'hui difficilement à différencier ses nombreux hameaux ou quartiers. S'il en est toutefois un qui aime jouer les irréductibles, c'est bien celui de Propéraz dont les habitants se plaisent depuis deux ans à jouer la carte de la singularité par la création d'une amicale de quartier réunie au gré des circonstances saisonnières.

Tous à l'estivale

Le succès 1991 de la première estivale de Propéraz a naturellement incité le comité responsable de continuer sur cette bonne lancée. Les 250 habitants du quartier se donneront du coup rendez-vous aujourd'hui dès 18 heures pour marquer leur attachement à ce coin de village en

constant développement, peuplée par de nombreuses jeunes familles et leurs enfants.

Tout s'orchestrera autour de la cantine de fête qui sentira bon le «toré» (jambon cuit sous la terre) et le gratin préparé dans le four à pain, le tout sur les airs du bal musette assuré par l'artiste Jacky. Les plus grands devraient trouver leur compte lors des dégustations diverses du jour - cocktail explosif «Propérophobe» ou produits du terroir - tandis que les jeunes se défouleront dans les jeux, chansons et sketches prévus au programme.

Recette paysanne

Mais l'événement surprise de la journée restera indiscutablement la dégustation de pain préparé spécialement dans le four banal remis en service l'an passé. Après une centaine d'années d'inactivité, si ce n'est pour la cuisson de «séchons» (fruits asséchés de la région), le monument ancestral classé aujourd'hui historique (découverte d'une

Pierre datée de 1663 et réfection en 1842) prend un nouveau départ avec la fabrication maison du pain de A à Z.

Bernard Martenet, membre organisateur, trouvait en la personne de son beau-père Willy Lovey un véritable témoin et connaisseur des recettes utilisées encore régulièrement dans la commune d'Orsières.

Le pain sorti du four banal chorgue pourrait du coup s'apparenter à celui de Chez-les-Reuses, la cuisson étant différente toutefois du fait que le four orsiérin est bien plus grand et qu'il dispose d'un «cendrier» récupérant les braises et maintenant une chaleur optimale.



Pour la première fois au vieux four banal de Propéraz, une cuite de pain de seigle selon les procédés hérités de nos ancêtres.

Emotion

Toujours est-il que l'enthousiasme était de mise hier matin à 4 heures lors de la préparation de la pâte (levin, eau et farine de froment du pays) et de l'allumage du four. «Jamais je n'ai vu entrer de si beaux

pains dans ce four», confiait avec émotion Jérémie Martenet, un des aïeux de Propéraz.

Avec ce parfum de tradition et l'air des retrouvailles, la fête estivale sera belle aujourd'hui sur les hauteurs de Propéraz... (elem)