

POSTE 1. CHAMBRE DU PAIN

Au deuxième niveau du bâtiment se trouve la chambre du pain qui permet, encore aujourd'hui, à une dizaine de personnes de façonner le pain de manière artisanale. Le four, situé à l'extérieur, peut recevoir des fournées de quatre-vingt-cinq pains de huit cents grammes.

Depuis le parking, traversez le pont et suivez la route jusqu'à la chambre du pain, situé à droite, en contrebas de la route.

Les locaux situés au premier niveau abritaient autrefois la boucherie ainsi que la laiterie et la fromagerie. Dix-neuf propriétaires de bétail y apportaient le lait de la traite, jusqu'à la création de la Laiterie centrale d'Anniviers, à Vissoie, en 1956. La Société du village y a entrepris la réalisation d'un petit musée.

Ce bâtiment présente une particularité. En 1912, les habitants du village ont créé, à l'intérieur du mur de la boucherie, un canal pour l'amenée d'eau, servant à irriguer les prairies au-dessous du village et, également, à l'évacuation des restes de charbon et des cendres du four banal.

Le four à pain, construit en 1912, est resté en fonction jusqu'en 1957. Pendant quarante ans, il a subi les affres du temps : vitres brisées, murs délabrés, toiture affaissée, etc. Depuis 1997, il

CONTACT

Poste 1. Chambre du pain
3961 Pinsec

renâit, grâce à l'apport financier de diverses instances, de la générosité de la population et des membres de la Société du village qui ont travaillé bénévolement pour plus de 1500 heures. Le jour de la fête patronale, les visiteurs peuvent admirer cette bâtisse et assister à la fabrication du pain.

Au nord de la chambre du pain se trouve l'atelier d'un ancien artisan sculpteur du village.

> Prochain poste

Suivez la route principale jusqu'à la maison située à quelques mètres, à gauche.