

# POSTE 4. CHAMBRE DU PAIN ET FOUR BANAL

La chambre du pain se compose de deux pièces : celle du pain où l'on prépare la pâte à pain et le four banal (commun, qui appartient à la communauté) où on la cuit. Le bâtiment, construit en 1893 par la Société du village, a été refait en 1925.

En ce temps-là, le pain de Saint-Jean est traditionnellement confectionné avec de la farine de seigle et de froment, céréales cultivées sur de petites parcelles proches du village. Les grains à moudre sont transportés à dos de mulet aux moulins du Martinet, sous Vissoie.

La confection du pain a lieu deux ou trois fois par an, plutôt pendant les mois d'hiver. Le four est chauffé deux jours avant la fabrication du pain. L'homme qui a enfourné la dernière cuite de la fois précédente, se trouve dépositaire du levain et se charge de chauffer le four. Chaque famille est tenue de lui donner un « rêtze » de bois. Durant plusieurs jours et nuits, les familles viennent, à tour de rôle, dans la chambre du pain, préparer, pétrir la pâte, laisser lever les « pâtons », façonner les pains, enfourner. Chaque famille a sa propre recette.

On dit que le four est à bonne température quand

## CONTACT

Poste 4. Chambre du pain et  
Four banal  
3961 St-Jean

les poils du bras plongé dedans commencent à brûler... au bout de dix secondes. La voûte doit être, selon l'expression locale, «beau blanc» (toute blanche). Lorsque la température est atteinte, on fait deux cuites, la première fournée dure en moyenne, vingt minutes, la seconde, quarante. Chaque famille entrepose dans son grenier une centaine de pains. Quatre mois plus tard, c'est au tranchoir qu'on coupe le pain et il faut le tremper dans la soupe pour ne pas y laisser des dents. Ceux dont la réserve est épuisée se rabattront sur la polenta en attendant la prochaine fournée décidée par les chefs du village.

La chambre du pain et le four banal appartiennent, aujourd'hui encore, à la Société du village qui, en 1930, gérait plusieurs biens communs. Les archives des comptes de la Société sont précieusement conservées dans un coffre de bois, sous la garde d'un des trois chefs du village. Les chefs sont élus lors de l'assemblée générale qui se déroule habituellement à la chambre du pain.

La Société du village fonctionne avec un règlement communautaire très précis. Chaque sociétaire possède une habitation au village, paie une cotisation, participe aux corvées et a des droits sur les propriétés de la Société.

> Prochain poste

Nos amis veulent nous montrer un lieu étrange, un peu mystérieux. En montant quelques mètres le long du ruisseau, proche de la chambre du pain, on trouve à droite une cavité à peine visible.

