

TROISTORRENTS Une association veut restaurer l'édifice de 1663 et préserver un pan d'histoire.

Ranimer la flamme au four banal



L'édifice qui abrite le four est situé en contrebas de la place de Propéraz. Son toit menaçait de s'effondrer et a dû être démonté et remplacé par une couverture provisoire. DR



Le four lui-même a aussi besoin d'une rénovation. DR

LISE-MARIE TERRETTAZ

Un toit qui risquait de s'effondrer et qui a dû être démonté, des façades fissurées: le four à pain de Propéraz tombe en ruines. «Cela fait quelques années qu'on ne s'en sert plus. Ça devenait dangereux et il fallait presque deux jours pour le chauffer», expliquent Joël Derivaz et Jean-Philippe Premand, qui habitent à un jet de pierre de l'édifice. «Il y a même eu des inondations par deux fois, avec trente à quarante centimètres d'eau à l'intérieur.»

Construit en 1663, ce four banal a fait l'objet d'une rénovation en 1842. Les cinq familles propriétaires l'ont régulièrement utilisé jusqu'au milieu du XXe siècle.

Depuis, ses murs de pierre et son toit de bardeaux ont subi les outrages du temps. A la fin des années 80, il a été remis en fon-

ction ponctuellement par des voisins. Mais malgré des réparations de fortune, son état de délabrement n'a pas permis de continuer à l'exploiter.

Sept ans de recherches

Plusieurs habitants du quartier n'ont pas voulu se résigner à le voir disparaître dans les oubliettes de l'histoire. Sept ans leur ont été nécessaires pour retrouver les 24 héritiers de ces cinq familles et les convaincre de procéder au transfert de propriété en faveur de l'Association pour la sauvegarde du four à pain (ASFPP). Cette dernière a vu le jour afin de mener à bien les travaux de restauration et faire revivre cette installation ancestrale. «C'était un préambule indispensable pour pouvoir aller de l'avant. Les héritiers ont compris notre démarche et nous ont donné leur sou-

ten», poursuit Joël Derivaz, qui a pris les rênes de l'association.

Appel aux dons

Les travaux devraient durer environ un an et sont estimés à 90 000 francs. Le four à pain étant classé monument historique depuis 1977, il bénéficiera d'une subvention cantonale à hauteur de 10%. Pour le reste, les membres de l'ASFPP lancent un appel aux dons et recherchent des sponsors. «Nous aimerions bien commencer la rénovation en avril prochain, mais cela dépendra de l'état des finances. Le mur porteur ainsi que le toit devront être refaits, et le four lui-même doit être rénové. Nous manderons des spécialistes pour le gros œuvre, mais nous comptons aussi beaucoup sur les bénévoles. De nombreuses personnes sont prêtes à nous donner un coup de main.»

UNE HISTOIRE À RETROUVER

Les traces écrites concernant le four banal de Propéraz sont rares. «Elles s'arrêtent aux alentours des années 1930-1940», déplore Jean-Philippe Premand.

«Mais nous ne savons rien de sa restauration et pas grand-chose de son évolution. Nous aimerions bien pouvoir étoffer nos connaissances quant à l'histoire de cette bâtisse.»

L'Association pour la sauvegarde du four lance donc un appel à tous ceux qui détiendraient des informations, des témoignages ou des photographies. **◉ LMT**

Une fois la cure de jouvence achevée, des fournées seront réalisées plusieurs fois par année et l'édifice ouvert au public à différentes occasions, afin d'en faire profiter tous les habitants de Troistorrents. «Nous participerons aux Fenêtres de l'Avent par exemple. Nous aimerions aussi nous associer aux portes ouvertes des Vieux Moulins de la Tine», détaille Jean-Philippe Premand,

en charge de la communication au sein du comité. «Nous voulons préserver un patrimoine et faire renaître des traditions anciennes et un savoir-faire liés à la fabrication du pain, afin de les transmettre aux générations futures.» **◉**

Dons sur le compte 19-1168-3
ou IBAN CH37 8062 6000 0011 7011 3
Infos et contacts sur www.properaz.ch

CHAMPÉRY Des étudiants de l'Ecole internationale de tourisme de Lausanne sur la brèche.

Mettre en valeur la station via des offres combinées

Champéry poursuit sa mue touristique. 2012 aura définitivement été une année-charnière de ce point de vue-là, avec la fondation en janvier de Champéry Tourisme. La station a profité cette semaine de la collaboration d'une classe de 3e année de l'Ecole internationale de tourisme de Lausanne (EIT).

La douzaine de participantes a fait chauffer les neurones pour répondre au mandat établi par le nouvel organe et son directeur Eric Liechti: élaborer des offres combinées autour de quatre thématiques (business, event, sport et bien-être) et valoriser l'offre existante. Le fruit de leur labeur a été dévoilé hier au Palladium. «C'est une étape supplémentaire dans la reconstruction du développement touristique de la station», souligne Eric Liechti. «Notre stratégie marketing continue à se structu-



Clara Béguin et Justine May encadrent un Eric Liechti ravi de la quantité de projets sortis de l'imagination des étudiantes de l'EIT. LE NOUVELLISTE

rer autour de nos quatre produits phare, à savoir la randonnée, le VTT, le ski et le curling. Concernant ce dernier, nos activités se sont déjà bien développées, avec l'ouverture (fin octobre) de l'Eu-

ropean Curling Center qui concerne des sportifs de haut niveau.»

Travail en immersion

Cette activité en terres champérolaines rentre dans le cadre

de la dernière année de cursus de l'EIT, consacrée à la gestion d'entreprise. La mise en place de ces projets permettra aux étudiantes de postuler à l'obtention d'une certification internationale de projet, reconnue dans plus de cinquante pays.

Clara Béguin, une participante, raconte le déroulement de ce séminaire. «Nous avons pris d'avance contact avec quelques partenaires de la station pour découvrir leurs services. Nous avons pu tester quelques activités comme le curling ou les Bains de Val-d'Illicz.»

Une immersion nécessaire pour voir des idées émerger qu'Eric Liechti défend avec enthousiasme. «Il est important que les gens fassent leur travail sur place, au contact des acteurs de la station. Ce coup d'œil extérieur est intéressant pour nous. C'est du gagnant-gagnant puis-

qu'il permet à ces étudiants d'appliquer les connaissances qu'ils ont engrangées.»

Clés en main

Durant la semaine, plusieurs types d'offres combinées ont émergé: pas uniquement des idées, mais des projets bien ficelés, accompagnés des moyens à mettre en place pour cibler les bons publics.

Justine May, une autre étudiante, présente deux exemples: «Nous avons mis en place un package business/curling, cumulant nuitée, salle de séminaire et initiation à ce sport, ainsi qu'une randonnée à VTT suivie d'un saut en parachute et une partie gustative (apéro, dégustation d'une assiette valaisanne).»

Certaines de ces propositions seront applicables dès 2013, une fois les supports de communication établis. **◉ FABRICE ZWAHLEN**

MÉMENTO

MONTHEY

Danse. Des danseurs du Monthey Dance Center qui représenteront la Suisse aux Mondiaux de Showdance se produiront demain dès 16 h 45 à la Salle des Perraires (et non au Corbier) à Collombey.

LA TOUR-DE-PEILZ

Musée du Jeu. Demain de 14 h à 16 h, dans le cadre de son 25e anniversaire, le Musée du Jeu vous invite à redécouvrir le Musée au travers des yeux d'enfants.

SAINT-MAURICE

Impro. Impro d'Ane, théâtre d'improvisation à la Bouche qui Rit, demain à 15 h 30. Infos: improiviera.ch

LEYSIN

Concert. Dans le cadre des rencontres musicales et artistiques «Belle Epoque Magique», le pianiste, spécialisé dans le Boogie-Woogie Silvan Zingg se produira à l'Americain School, demain dès 18 h 45.

LEYSIN

Samaritains. Exercice de la Section de Samaritains de Leysin, lundi à 19 h 30 au local du feu.

BEX

Avent. Les couronnes de l'avent à Bex seront confectionnées de lundi à vendredi à la chapelle Nagelin. Le lundi dès 13 h 30, les autres jours dès 8 h 30. La vente aura lieu le samedi 1er décembre dès 8 h 30 sur la place du Marché et au Parc Ausset.

PUBLICITÉ



Soirée mets et vins valaisans
le samedi 8 décembre 2012

Acras de cabillaud
aux piments d'Espelette
Sauvignon blanc /
La Fleur Vitis,
Philippe Mathis, Signèse

Soupe au fendant
et jambon cru
Rèze / A. & C. Bétrisey,
Saint-Léonard

Terrine de foie gras
à la petite arvine
chutney de kumquats
Petite arvine /
Dubuis & Rudaz, Sion

Carré de veau sur l'os
aux bolets
Tagliatelles maison
Légumes du marché
Durize /
P.-A. Crettenand, Saillon

Brie truffée
Cabernet / L'Orpailleur
Dumoulin Frères, Uvrier

Livre de filo au chocolat
Amigne /
Jean-René Germanier, Vétroz

Café
Calvalais Hors d'âge
Maurice Soltos, Saint-Léonard

Fr. 120.-

Nuitée à 50%

Réservation et renseignements
027 203 16 71
<http://www.hoteldesvignes.ch>