

8 MONTHÉY RÉGION



Président de l'Association pour la sauvegarde du four à pain, Joël Derivaz a pu compter sur le soutien de nombreux bénévoles pour mener à bien la restauration de cette installation qui date de 1663 et constitue un pan du patrimoine local. SABINE PAPILLOUD

TROISTORRENTS Après un an de travaux, le four banal de Propéraz a retrouvé son lustre d'antan. A découvrir ce samedi, lors des fenêtres de l'aveint.

Ils ont mis la main à la pâte

LISE-MARIE TERRETTAZ

Des centaines, peut-être même un millier. C'est le nombre d'heures que des bénévoles – jeunes et moins jeunes – ont offertes depuis décembre 2014 pour redonner sa splendeur d'autrefois au four banal de Propéraz. «Je tiens à les remercier pour leur engagement fantastique. A chaque journée de travail, j'ai pu compter sur une dizaine de personnes en moyenne, du quartier bien sûr, mais aussi du village, voire de plus loin. Leur disponibilité était telle que c'était un plaisir de les organiser!» apprécie Joël Derivaz, président de l'Association pour la sauvegarde du four à pain de Propéraz (AFAPP).

Aujourd'hui, cette dernière a atteint son objectif. Après plusieurs années de démarches pour retrouver les propriétaires puis réunir les fonds nécessaires, cette installation ancestrale (construite en 1663 mais plus utilisée depuis 2007 et qui menaçait de tomber en ruine) est réhabilitée.

Test réussi en août

La charpente a été entièrement refaite, tout comme la toiture recouverte de bardeaux de mélèze. Les murs ont été assainis et les joints du foyer nettoyés et rénovés. Si le gros œuvre a été effectué par des professionnels, les

COLLAIRE: LES NÉGOCIATIONS SE POURSUIVENT

Les fours banaux en activité dans la région ne sont pas légion. Mais pour le seul village de Troistorrens, deux ont fait l'objet d'une mobilisation pour éviter qu'ils tombent en ruine. Comme à Propéraz, celui de Collaire – situé à un jet de pierre de la chapelle Saint-André – a vu des voisins du quartier se mobiliser pour mener à bien sa restauration. Une association a là aussi été constituée et des recherches entreprises pour retrouver tous les propriétaires. Son président Michel Hehlen fait le point: «Deux des trois hoiries concernées ont accepté de nous céder leurs parts. Nous pour-

volontaires ont mis la main à la pâte pour préparer le chantier (fouilles, démontage du toit) ainsi que pour la collecte des pierres destinées aux nouvelles fondations, la pose des dalles à l'intérieur ou l'aménagement extérieur.

Une première flambée a été allumée le 16 août pour tester la bonne marche de l'infrastructure. Une date choisie en fonction du calendrier lunaire: «Les anciens du village et les fumistes disent qu'il faut toujours le faire à la lune montante. Ce doit être une question de pression atmosphé-

riovons les négociations avec la dernière, représentant 1/10e de l'ensemble et composée de 41 personnes.» En parallèle, une collecte de fonds a été lancée pour rassembler les 50 000 francs nécessaires à la rénovation. «Nous avons reçu un accueil fantastique de la population du village, avec des dons qui se montent à environ 7000 francs.» Les démarches pour réunir le solde auprès de sponsors ou d'instances officielles sont pour l'heure ralenties: «Nous ne pouvons pas aller de l'avant à ce niveau tant que la situation avec la troisième hoirie n'est pas finalisée.» **LMT**

que», poursuit Joël Derivaz. Le test s'est bien passé. «Nous avons pu faire cuire nos cinquante premières miches de pain complet aux grains. En plus, la montée en température a été rapide: désormais, elle ne dure plus qu'un jour et demi, contre quatre auparavant. Cela grâce aux 30 centimètres de chape isolante qui ont été posés au-dessus et au drainage autour du four, qui limitent l'humidité et la déperdition de chaleur.»

Vin chaud, soupe... et pain

L'électricité et l'eau ont été installées récemment et le four ba-

nal est prêt à ouvrir ses portes au public ce samedi 6 décembre dès 18 heures, à l'occasion des fenêtres de l'aveint.

Un rendez-vous auquel il s'est déjà associé ces trois dernières années, mais qui aura une saveur particulière cette fois-ci. «Nous servirons de la soupe à la courge, du vin chaud et surtout le pain préparé pour l'occasion par Michel Barman, membre de notre comité et boulanger de métier», se réjouit le président de l'AFAPP. «Tous ceux qui nous ont soutenus, tous les habitants ou les curieux sont invités à venir découvrir le résultat de nos efforts. Et à partager un moment de convivialité et d'amitié.»

Inauguration en mai 2015

L'inauguration officielle est prévue le samedi 2 mai 2015. D'ici là, l'AFAPP tiendra un stand à la Foire du 31 décembre à Monthey, où elle servira des trâtes, sorte de galettes salées fourrées avec une tranche de lard. Histoire de grappiller quelques sous, puisque l'association cherche encore 30 000 francs afin de boucler définitivement le budget de 120 000 francs. «Nous avons déjà relancé nos recherches de fonds», signale Joël Derivaz. Qui en profite pour glisser un nouvel appel aux donateurs potentiels... **O**

Plus d'informations sur www.properaz.ch

VOUVRY

Un premier marché de Noël en plein air voit le jour



Onze chalets seront installés sur la place communale de Vouvry afin de créer l'ambiance la plus conviviale possible. LOUIS DASSELBORNE/A

Grande première à Vouvry. La commune va se doter d'un marché de Noël en plein air. Celui-ci se déroulera vendredi de 17 à 21 heures et samedi de 10 à 21 heures sur la place communale, au cœur du village. «La volonté de créer cette animation a découlé de notre envie de... changer l'ensemble de nos illuminations de Noël», raconte le municipal Cédric Vuadens. «De fil en aiguille, nous avons poussé la réflexion jusqu'à mettre sur pied ce nouveau rendez-vous en collaboration avec l'Union des sociétés locales de Vouvry qui a rapidement adhéré au projet.»

Cet événement se veut complémentaire au marché Art'ys qui se tient à la salle Arthur Parquet depuis plusieurs années. Vendredi et samedi, les deux manifestations se dérouleront en parallèle (14 h-21 h), Art'ys se poursuivant dimanche de 11 à 18 heures. «Mis sur pied par l'association des artistes et artisans de Vouvry, il propose, notamment, à la vente, divers objets liés à Noël.»

Ambiance musicale

Afin de créer une atmosphère encore un peu plus féérique, un grand sapin sera décoré par les enfants de l'école primaire, puis dressé et illuminé dès vendredi devant la Maison de commune. Onze petits chalets seront installés. Ils seront tenus par autant de sociétés locales qui y proposeront des boissons et de la restauration. Le tout dans une ambiance musicale idoine. «A l'occasion de ce rendez-vous, nous voulons permettre à la population de se rencontrer un peu comme lors de la Fête au village, le 1er août ou la Fête-Dieu», précise Cédric Vuadens. Au niveau des décora-

TROISTORRENTS STOPPE

Si un marché de Noël verra le jour à Vouvry, celui de Troistorrens n'aura pas lieu cette année. «La dissolution de notre Société de développement – une nouvelle équipe devrait reprendre le flambeau l'an prochain – et un manque d'engouement de la population, nous ont poussés à entamer une période de réflexion concernant le marché de Noël», résume le président chorgue, Fabrice Donnet-Monay. Qui ajoute: «Cependant, nous tenons à cette manifestation mais il nous faut désormais trouver une formule qui plaît à chacun.» **FZ**

tions, le triage forestier a été mis à contribution afin de fabriquer une tonnelle sur le thème de Noël et des petits sapins. Les nouvelles illuminations du village, en LED, seront également inaugurées, vendredi au niveau de la Grand-Rue, de la Maison de commune et de la route cantonale. Un cortège aux flambeaux déambulera dans plusieurs rues, le même soir. Samedi, à noter une vente de sapins dès 10 heures, une démonstration de sculpture sur bois dès 10 h 30 et l'arrivée de Saint-Nicolas à 15 h 30.

«S'il s'agit quelque part d'une année test, le but de notre commission, composée de cinq conseillers communaux et du responsable du service technique, c'est de pérenniser notre manifestation puis idéalement de la développer», conclut l'élu PLR. **FZ**

Programme complet sur www.vouvry.ch

MÉMENTO

MONTHÉY Noël des aînés. Vendredi 12 décembre, repas de Noël du Club des Aînés de Monthey et environs à la table des Bains de Lavey. Apéritif dès 11 h au carnotzet de la Maison des jeunes. Départ à 12 h de la gare AOMC. Inscriptions au plus tard le dimanche 7 décembre au 024 471 16 74 ou 024 471 28 66.

MONTHÉY Plusieurs sportifs méritants récompensés.

Vieux briscard et talents

La Ville de Monthey a décerné ses mérites sportifs pour l'année 2014. Deuxième de l'ironman d'Hawaii et vainqueur à Nice dans sa catégorie d'âge, le triathlète Jean-Christophe Guinchard (47 ans) a été honoré en catégorie sportif individuel. En

catégorie dirigeants, la récompense est revenue à Christoph Wenger (ski-club Monthey). En équipes, Morgane Pouchèle et Roxane Begg ont été primées pour leurs résultats en natation synchronisée. Enfin, le basketteur Victor Desponds a reçu le

prix d'encouragement pour ses performances au sein de l'académie du Fribourg Olympic. Le jeune Monthey-san a également défendu les couleurs de la Suisse, chez les U16, à l'occasion des championnats d'Europe de la division B. **FZ/C**

MÉMENTO

TROISTORRENTS/MORGINS Avent. Du 1er au 24 décembre, fenêtres de l'aveint à Morgins et Troistorrens. Vin chaud et gourmandises entre 18 et 20 h. Infos www.morgins.ch

SAINT-MAURICE Repas seniors. Vendredi à midi, repas de l'amitié pour les personnes en âge AVS à La Dent-du-Midi. Inscriptions au CMS (024 486 21 21) jusqu'à deux jours avant. Prix 25 francs.

MONTHÉY Fibromyalgie. Le groupe de parole de l'Association suisse des fibromyalgiques, région Bas-Valais se réunit demain à 17 h au

restaurant Le Market. Infos au 079 662 00 41.

MONTHÉY Pause-Café. Jeudi de 14 à 16 h à la Maison des jeunes, Pause-Café sur le thème «Dans la barque avec le Seigneur», animé par Catherine Wharton. Prix 8 francs. Infos sur www.r-v-bible.ch. Inscriptions souhaitées jusqu'à demain à 18 h au 024 472 71 49 ou pausecafe@bluewin.ch.

BEX Thé dansant. Thé dansant ouvert à tous avec Pierre Gervais au piano au café le Took-Took demain de 15 à 17 h. Entrée libre. Infos au 024 557 27 27.