

Le four à pain de Propéraz veut renaître

Une association vient de se constituer à Troistorrents pour restaurer le four à pain de Propéraz, construit en 1663. L'objectif: rénover l'édifice qui tombe en ruine et faire renaître les traditions des anciens.

Cinq ans, c'est le temps qu'il aura fallu à plusieurs habitants de Propéraz à Troistorrents pour rechercher les quelque 24 héritiers du four à pain du quartier et leur expliquer leur projet: accepter de céder leur part de la propriété à une association qui a pour objectif de restaurer le petit édifice qui tombe en ruine et de le faire revivre. Le 22 avril dernier, tous les co-héritiers ont été invités à une journée portes ouvertes du four à pain. A cette occasion, l'Association pour la sauvegarde du four à pain de Propéraz (ASFAPP) a pu récolter les dernières signatures permettant le transfert de propriété de ce four. «Nous remercions chaleureusement les hoiries donatrices qui ont compris et soutenu notre démarche. Grâce à leur legs, le four à pain va pouvoir revivre!», souligne Joël Derivaz, président de l'ASFAPP.

Construit en 1663, puis rénové en 1842, le four à pain de Propéraz a été régulièrement utilisé jusqu'au milieu du XXe siècle par les cinq familles (Tagan, Lange, Marclay et Martenet) qui en étaient propriétaires. Depuis cette époque, son toit en bardeaux et ses murs de pierre se sont lentement détériorés. Si, il y a 25 ans, les habitants du quartier l'ont fait revivre en y fabriquant du pain, l'état de délabrement avancé de ce four banal a fini par avoir raison de ces efforts.

Appel aux dons

Aujourd'hui, des travaux de restauration sont indispensables pour sauver cette importante composante du patrimoine villageois. Le coût des travaux est estimé à quelque 90'000 francs. Le Service cantonal des monuments historiques, très intéressé par la démarche, en assumera une petite partie des frais. Mais l'association a aujourd'hui besoin de toutes les bonnes volontés pour restaurer ce four. Toutes les contributions sont bienvenues: dons, engagement, savoir-faire. «Nous lançons un appel aux dons de particuliers pour réunir la somme nécessaire. Toute contribution nous sera précieuse!», souligne Christian Saillen, secrétaire de l'ASFAPP. Les personnes désirant participer aux travaux de restauration une fois le chantier lancé sont également les bienvenues.

Un savoir-faire à transmettre

Par le biais de cette restauration, les participants à cette belle aventure souhaitent faire renaître et découvrir les traditions anciennes de fabrication du pain, les apprendre pour pouvoir les retransmettre aux générations futures.

L'objectif de l'association est d'en faire profiter les habitants de Troistorrents. Elle souhaite notamment ouvrir le four au public quelques fois par année lors d'événements comme les fenêtres de l'Avent ou encore les journées portes ouvertes des Vieux Moulins de la Tine.

Le comité de l'ASFAPP



Murs fissurés, toit cassé, le four à pain de Propéraz a besoin d'importants travaux de restauration.



Lors de la journée portes ouvertes le 22 avril dernier, la famille de Madeleine Lange, à Vouvry, a appris, par le biais des démarches entreprises par l'association, qu'elle était propriétaire d'une part de ce four.



Une fois le four à pain restauré, l'association entend organiser des ouvertures aux habitants du village, comme l'avaient fait Jérémie Martenet et sa femme Bernadette, en 1991.

Plus d'infos sur: www.properaz.ch ou auprès de Christian Saillen au 024 471 20 12.