



Retour à une ancienne tradition

Dans le Parc naturel du Diemtigtal, un fournil fait encore revivre la tradition de la cuisson du pain en commun une fois par mois.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy



Une ancienne tradition se perpétue: depuis 1996, le four à pain de Diemtigen sert à nouveau.

Faire un tour sur la Grimmialp en hiver

Si vous aimez marcher, le Diemtigtal est une destination qui vous intéressera, même sous la neige. Le Parc naturel du Diemtigtal propose aux promeneurs sept chemins de randonnée d'hiver. Le tour de la Grimmialp, notamment, est accessible à tous. Depuis le parking Senggiweid près de la Grimmialp, vous rejoignez en quelques minutes un petit lac bleu idyllique. Le chemin continue en direction de Schwenden et offre une vue imprenable sur le village depuis Seehorenweid. Après une petite montée, vous atteignez la vieille

chapelle pleine de charme et l'ancien Grand Hôtel de Grimmialp. Ainsi, les amateurs de culture y trouvent aussi leur compte. Le dernier kilomètre de la promenade, qui vous ramène à votre point de départ, ne présente aucun dénivelé. Longueur: 4 km
Durée: 1 h30
joyauxapartager.ch



diemtigtal.ch

SE RENDRE À DIEMTIGEN

De Berne 46 min
De Neuchâtel 1 h 50
De Lausanne 2 h 05



À onze heures du matin, Ruedi Wenger allume quelques bûches de sapin dans le four de Diemtigen, qui se trouve à côté du presbytère, un peu caché. Deux heures et demie plus tard, une bonne douzaine de villageois arrivent avec leurs tresses et miches de pain crues, faites maison. Le fournil date de 1781 et il a été restauré 200 ans plus tard. Il sert une fois par mois, comme autrefois. «Mais cela remonte au moins à deux générations, raconte Ruedi Wenger, car jusque dans les années 1960, il y avait encore une boulangerie où l'on pouvait apporter ses pâtons.» En 1996, les villageois de Diemtigen ont renoué avec la tradition de la cuisson du pain en commun. Les miches sont placées au four pendant une demi-heure, l'odeur irrésistible du pain frais se répand après quelques minutes. Café, gâteaux et histoires locales meublent l'attente. «De temps à autre, on voit une tresse faite avec du colostrum, le premier lait de la vache après vêlage, le *Brieschmilch*», raconte une des boulangères. Ce n'est pas étonnant: il y a plus qu'assez de vaches et de veaux dans la vallée. En été, plus de 10 000 animaux paissent

sur les alpages environnants. À ce moment-là, le four reste inutilisé, car beaucoup d'habitants de Diemtigen montent à l'alpage, où l'on compte près de 60 fromageries artisanales. Les gens de la vallée sont encore nombreux à jouer les nomades, passant l'hiver dans la vallée et l'été sur l'alpage, avec famille et bétail. Et les imposants chalets que l'on rencontre dans tout le parc naturel du Diemtigtal attestent de leur maîtrise depuis toujours du commerce du bétail et de l'art fromager.

Avez-vous aussi envie de cuire votre pain à Diemtigen? Aucun problème, le fournil est ouvert à tous. Annoncez votre venue et amenez simplement vos pâtons. Pour plus d'informations: 033 681 26 06



L'auteur, scénariste et food scout Dominik Flammer (52 ans) s'intéresse depuis 30 ans à l'histoire de l'alimentation. L'héritage culinaire de l'espace alpin est au cœur de son travail. publichistory.ch