GOMS 2017 CONCHES

De l'eau au pain

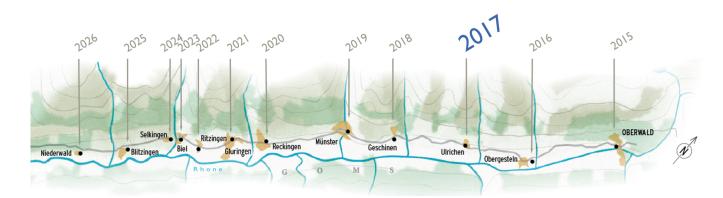
L'auteur Pierre Rouyer estime que « voyager était une manière de découvrir le pain et inversement le pain était une invitation au voyage »¹.

Le dépliant-concours 2017 s'inscrit dans cette perspective et constitue une invitation à apprécier les valeurs culturelles des villages de la haute vallée de Conches sous l'angle de la panification.

En parcourant le dépliant et les 12 villages de Niederwald à Oberwald, le lecteur apprend que :

- les moulins hydrauliques ont été inventés par les Romains ;
- le seigle est la seule céréale à épiaison précoce qui supporte les hivers rigoureux et la sécheresse d l'été ;
- autrefois la cuisson du pain à domicile était interdite pour éviter que l'habitant ne boute le feu aux hameaux ;
- le moulin de Selkingen produit encore de la farine de seigle, utilisée par le four à pain de Biel ;
- le four à pain de Münster² fonctionne un jeudi sur deux pendant la saison touristique ;
- de beaux témoignages de la fabrication du pain subsistent encore dans la vallée ...

Ce nouveau document est le troisième édition³ de la collection des calendriers-concours de la vallée de Conches.



Pour tout renseignement en allemand

Sarah Gigandet

Tel. 079 795 52 74 sarah.gigandet.unifr@gmail.com

28 décembre 2016 à Obergesteln⁴
7 décembre 2017
27 décembre 2017 à Ulrichen
Sarah Gigandet et Marie-José Wiedmer
Marie-José Wiedmer
7'500 exemplaires
Obergoms Tourismus AG et Münster
Geschinen Tourismus
Münster Geschinen Tourismus

en français

Marie-José Wiedmer Tel. 079 960 89 86 wiedpoch@bluewin.ch

¹ Cf. ROUYER, Pierre: Pain de la terre, pain du ciel. Martigny: Editions du Grand-Saint-Bernard. 2012, 96 p.

² Cf. Film « Le pain quotidien » de René WIEDMER - http://www.latitude.ch/productions/le-pain-quotidien

³ Les deux premières éditions étaient consacrées aux portes et aux figures sacrées des églises baroques de la vallée.

⁴ Lors de la remise des prix du concours « GOMS 2016 CONCHES ».