

"Je voulais pétrir le pain à l'ancienne"

Autor(en): **Bernier, Martine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2012)**

Heft 38

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-831554>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



UNE ESCAPADE À DEUX À MARTIGNY ET...

... DÉCOUVRIR LE FORFAIT «ART & CULTURE»

1 à 3 nuitées en chambre single ou double avec petit-déjeuner
1 entrée par personne à la Fondation Pierre Gianadda
1 bouteille de vin de la cuvée de la Fondation
30% de réduction sur l'entrée du Palais Lumière à Evian
Taxes et service inclus

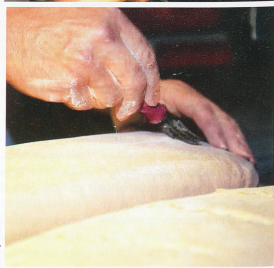
Dès CHF 85.- par personne en chambre double**

... S'OFFRIR LE FORFAIT «ART & GASTRONOMIE»

En plus des prestations «art & culture», vous séjournez à l'Hôtel du Forum*** et dégustez 1 menu par personne «Découverte des Gourmets Spécial» à la brasserie L'Olivier (hors boissons).

Dès CHF 170.- par personne en chambre double***

INFO ET RÉSERVATION SUR WWW.MARTIGNY.COM



Pain à la sarriette ou miche au thym, cuchaule ou mille-feuille, Gérard Cornut et Patricia Cornut. Il est conseillé de téléphoner (024 481 18 37) pour se renseigner sur les jours et heures d'ouverture.

ressuscite des recettes oubliées et en crée de nouvelles. Avec son épouse Patricia, il tient la boulangerie de La Colonie à Miex (VS), route du Flon 26.

«Je voulais pétrir le pain à l'ancienne»

L'histoire du boulanger de Miex (VS) et de son épouse, Gérard et Patricia Cornut, sort de l'ordinaire. Ils ont vendu leur entreprise d'installation sanitaire pour se lancer avec succès dans cet artisanat. Changer de vie n'est pas un rêve inaccessible...

Changer d'orientation professionnelle, beaucoup y ont songé, mais peu s'y sont risqués. Gérard et Patricia Cornut, eux, font partie de ceux qui sont allés au bout de leur rêve. En 1999, ils se décident à vendre leur entreprise d'installation sanitaire pour réaliser leur projet: devenir boulangers. Mais pas n'importe lequel. «Je voulais travailler le pain à l'ancienne, avec des farines pures, des produits frais et en utilisant un four à cuisson au feu de bois», précise le fouacier. Le couple ouvre alors une petite boulangerie au Flon, hameau de Miex (VS), niché dans la montagne au-dessus de Vouvry.

S'il dispose d'un premier apprentissage de pâtissier-confiseur, le nouveau maître des lieux n'a jamais étudié l'art de confectionner le pain. De plus, le four qu'il convoite n'est plus construit en Suisse. Ce sont des spécialistes français qui viennent lui installer le mastodonte de 27 tonnes dans le minuscule

laboratoire. Ne reste plus qu'à tester les recettes et à apprendre à gérer la chaleur du four à bois.

Miche au thym et «pain micais»

Cette période d'apprentissage durera six mois durant lesquels Gérard va travailler sans relâche pour obtenir un résultat idéal. Pendant cette période, le pain est, à ses yeux du moins, immanquable, et va nourrir les sorbeaux qui deviennent les volatiles «les plus dodus de la région», confie-t-il en riant.

Lorsque la boulangerie-épicerie ouvre ses portes, le couple est prêt. Gérard maîtrise désormais son four et ses pâtes qu'il laisse longuement reposer avant de les cuire, et le sourire chaleureux de Patricia illumine le petit magasin. Passionné par son travail, le nouveau boulanger confectionne les pains traditionnels, ressuscite des recettes oubliées et en crée d'autres dont les amateurs raffolent. Le «pain vert», qui a la préférence des patrons est en-

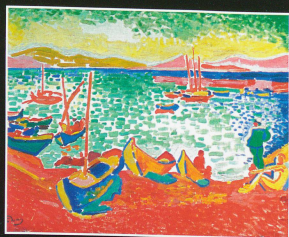
touré notamment de pains à la sarriette, au thym, à la livèche, au pavot, au sésame. Gérard Cornut crée même le «pain micais», du nom des habitants de Miex. Côté pâtisserie, il devient le roi de la tresse, de la cuchaule, réalise des viennoiseries dorées et savoureuses et un mille-feuille sur commande qui mérite le détour.

Très vite, sa réputation dépasse les frontières du hameau, et même du canton. Les clients amateurs de bons produits viennent parfois de très loin pour goûter la trentaine de pains différents proposés, selon un tournus bien rodé.

Le couple travaille sans compter ses heures pour satisfaire sa clientèle, se ménageant régulièrement des vacances pour pouvoir tenir le rythme. Mais à voir et écouter Patricia et Gérard, le doute n'est pas permis: leur choix de vie les rend heureux.

Martine Bernier

Le mythe de la couleur
VAN GOGH, PICASSO
KANDINSKY...
Collection Merzbacher



Fondation Pierre Gianadda
Martigny Suisse

29 juin - 25 novembre 2012
tous les jours de 9 h à 19 h