

La grotte du four et la fête du pain

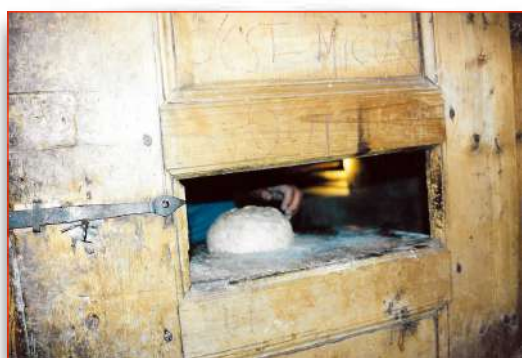
A Commeire, on habite au-dessus de la grotte du four. Profonde et très basse, de grande dimension, la grotte est nourrie deux fois par an de longues bûches qui flambent pendant des heures. Toute la cendre est alors retirée avant la cuisson des pains ronds, à la double entaille, dont la pâte prend consistance dans la chaleur rayonnant de la pierre, derrière l'étroite et longue porte de fer cachant l'intérieur de la grotte pour que ne soit pas troublé le processus de la création nourricière. Cette grotte le plus souvent vide c'est donc le four banal, traditionnelle propriété, en Valais, d'un consortage à qui on loue, au-dessus du feu ou de son absence,



l'ancienne salle d'école transformée en appartement. Il y a plus de vingt ans désormais qu'on aime cette vaste et unique chambre boisée dont les trois fenêtres donnent sur le Vêlan, la montagne qui ressemble à la grande voile de l'envol immobile. Lui faisant face on avance, en écrivant, dans la même immobilité, qui ne lasse pas, animée qu'elle est par l'insaisissable. Comme si la fête du pain, qui n'a lieu que deux fois par an, trouvait dans la solitude et le rassemblement des mots un intime et non moins actif prolongement. On pense donc à la fournaise dans la grotte du four, que les hommes alimentent en bois pendant trois nuits, sous la chambre unique aux trois fenêtres en vigie au-dessus de la vallée avec sa route reliant le nord au sud...

Trois nuits volcaniques
Pour chauffer la grotte
Et multiplier les pains

Les murs vibrent du bourdonnement rythmé du pétrin que le boulanger fait fonctionner dans la pièce attenante au four, plus petite, à la chaleur intenable, maintenue par un fourneau en pierre. Tout le monde transpire et se démène. De temps en temps une femme interpelle le boulanger, qui fait aussitôt pleuvoir une poignée de farine sur la table ronde. Un autre homme y jette des morceaux de pâte, qu'il a coupés et soigneusement pesés. Autour de la table les femmes de tous âges, en tabliers ou maillots décolletés, blanchies par la farine qui vole, transforment à tour de bras la pâte en belles miches rondes. Un troisième homme les fend d'un double coup de couteau et les dispose sur de longues étagères.



Plus tard, le levain ayant fait son œuvre, une femme les passera par un guichet dans la porte, pour ne pas laisser fuir la chaleur indispensable à la pâte en travail. Les hommes du feu,

ayant évacué les cendres, posent délicatement les miches au bout de la longue pelle en bois qui sert à les enfourner jusque dans les profondeurs de la grotte. Elles entrent blêmes



sur la pierre brûlante et ressortiront brunes, croustillantes à l'extérieur, avec leurs deux cicatrices légèrement renflées, et délicieusement moelleuses à l'intérieur. La dernière fournée est celle des pains à la pâte sucrée, qui ne sont pas mangés avec la soupe, la viande ou le fromage mais comme dessert, avec du beurre et du miel, pour le doux plaisir. Les enfants attendent impatiemment ce moment. Ils viennent modeler des personnages à coucher dans les affres de l'enfer pour qu'ils se réveillent épanouis, plissant leurs yeux en raisins secs et riant de toute la malice qui fend leurs joues appétissantes. Avec cette fournée de joyeux drilles cuisent aussi des



tartes rondes aux fruits, abricots et cerises au début de l'été, poires et pommes si Noël approche.

Le dernier soir, la fête bat son plein. Une raclette rassemble tout le monde à l'intérieur ou en plein air, selon la saison. Chacun attend son tour pour tendre son



assiette et recevoir une nouvelle coulée d'onctueux fromage à la croûte grillée, qui sent fort. Le vin doré délie les langues et les plaisanteries égayent les plus timides, qui finissent par dire leur mot eux aussi et paraissent vaciller au bord de la volupté.



Le four banal du village

(Ce texte est extrait de L'énigme des circonstances, récit, 367 p.)