SAINT-LUC autrefois

André Pont

Nouvelle édition 2026

EDITIONS MONOGRAPHIC

L'église de Saint-Luc vers 1925. © Collection André Pont, Médiathèque Valais – Martigny

Préface originale

Depuis quelques années les livres régionaux se multiplient. Le goût des choses d'autrefois fait ressurgir des récits sur la vie, ravive la mémoire et nous vaut une nouvelle littérature locale.

Nouvelle car d'orale, cette littérature a passé à l'écrit. En effet, depuis toujours, les contes, les légendes, les traditions et les récits du vécu ont été transmis oralement d'une génération à l'autre. Le travail en commun, les fêtes, les veillées, les liens familiaux qui unissaient la population des villages de montagne favorisaient une véritable communication.

La vie communautaire a changé, d'autres relations se sont nouées, orientées vers l'extérieur de la commune. L'exode vers la plaine ou vers le lointain a dépeuplé les villages de montagne. Les veillées ont disparu. Pendant quelques décennies, on a cédé à l'attrait du nouveau, du moderne, de l'étranger. On a oublié jusqu'au langage du cœur, le patois... Mais, il y a ceux qui se souviennent, ceux qui portent en eux, au plus profond d'eux-mêmes, les traits du terroir, de l'endroit où ils sont nés. André Pont est de ceux-là. Instituteur et néanmoins patoisant convaincu, guide de montagne, sculpteur, mais surtout Lucquérand, il a réuni autour de lui les patoisants de la région de Sierre. Ensemble, ils ont recueilli, enregistré de nombreux documents ; ils ont fait revivre les veillées et organisé des fêtes.

Saint-Luc en 1985. Station touristique. © Collection André Pont, Médiathèque Valais – Martigny

Saint-Luc en 2025. Même point de vue. © Romain Daniel

Le bon pain de Saint-Luc avant sa cuisson au four banal. © Yves Balmer

de moins en moins appétissante, parfois finalement immangeable. Cette abstinence du carême avait-elle obéi à un édit promulgué par quelque prince-évêque du Moyen Age, peu soucieux de l'économie domestique de ses ouailles ?

Vraiment, les fidèles du christianisme étaient bien dociles ! De la viande si durement acquise dans nos régions montagneuses ! Pain rassis n'était jamais trop dur ! Bien plus dur le travail que nous coûtait sa production.

DÉFIS ET DÉCLIN DE L'AGRICULTURE LOCALE

Certaines de nos photos témoignent du morcellement où en étaient arrivés les champs de Saint-Luc au début du XX^{e} siècle. Elles témoignent aussi de la déclivité du terrain sur lequel étaient agrippés ces champs partagés dans leur ensemble en

Le pétrissage de la pâte. © Yves Balmer

Trois heures trente après le premier pétrissage, sous l'effet de la fermentation, la pâte a gonflé et s'en trouve allégée. C'est le moment d'y ajouter un peu de farine et de passer au second pétrissage. L'opération a pour nom patois : (rèfressiè) : « rafraîchir ». Cette farine n'est pas un supplément apporté en marge de la recette donnée. Les quantités indiquées sont comprises pour toute la durée de la panification. Puis, c'est de nouveau pour la pâte une bonne heure de repos.

Poursuivant sa fermentation, la pâte a gonflé de telle sorte que le pétrin est maintenant rempli à ras bord. Il faut en faire des blocs de 5 à 8 kilogrammes appelés « pahong » (pâtons). Ces pâtons sont encore travaillés sur la table centrale pour devenir plus fermes grâce à une nouvelle adjonction de farine. Ce travail étant moins pénible que les pétrissages, de nouveaux bras se mettent à table afin d'accélérer les opérations. Les pâtons sont aplatis à plusieurs reprises par pression de l'avant-bras sur la table saupoudrée de farine, geste répété jusqu'à ce que la pâte ait acquis une certaine consistance.

Pâtons aplatis par pression de l'avant-bras. © Yves Balmer

Après une heure d'interruption, nouvelle séance de malaxage des pâtons sur la table enfarinée. On remarquera que les boulangers et boulangères ne sont plus tout à fait les mêmes qu'auparavant. L'équipe directement intéressée a peut-être changé mais il est de coutume que les opérations nécessitent un plus grand nombre de bras. La loi de l'entraide et de la réciprocité règne ici depuis toujours comme dans toute la vie de nos hautes vallées alpestres. En montagne, personne ne peut vivre sans la solidarité.

Voici deux traits de la vie d'autrefois témoignant de l'esprit d'entraide qui animait nos populations ancestrales.

Les nouveaux mariés avaient le droit de récolter dans les champs d'autrui, après la moisson, les pommes de terre produites par les tubercules oubliés l'automne précédent.

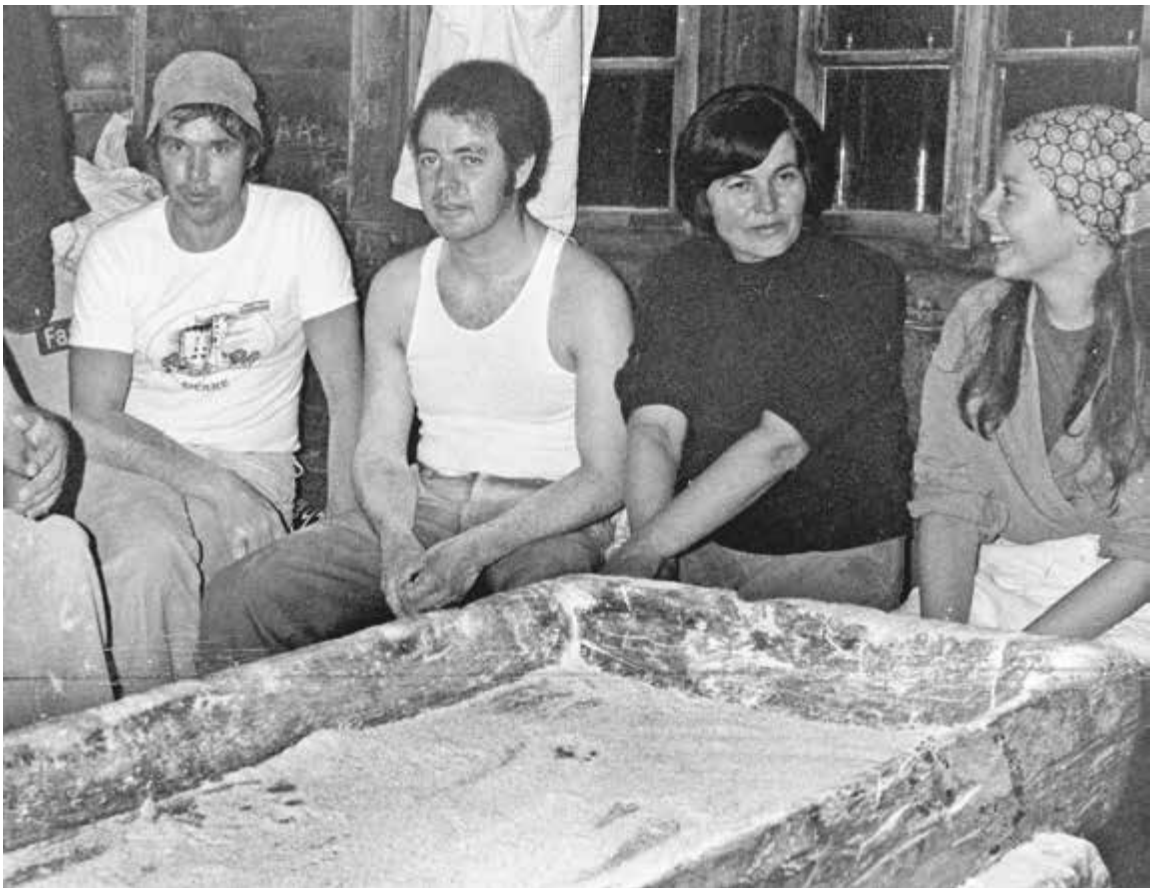
Les veuves bénéficiaient souvent du travail de volontaires recrutés par publication du curé de la paroisse lors de son sermon du dimanche.

Et voici les pâtons au repos, ainsi que les boulangers et boulangères. La pâte se craquèle sous l'effet de la fermentation qui se poursuit tandis que les gens se désaltèrent

Henri, Lucien et Lucie Pont. 1932. © Collection André Pont, Médiathèque Valais – Martigny - Charles Krebser.

de quelques bonnes gorgées de fendant, digne successeur de la vieille rèze d'autrefois (vin du glacier). C'est qu'il fait toujours très chaud dans la chambre du pain !

Ensuite, il faut « façonner » (infassonà) ; les pâtons sont débités en morceaux d'environ un kilogramme ; morceaux qui subiront encore une séance de malaxage en passant d'une personne à l'autre pour arriver finalement dans les mains les plus expertes qui, en un habile tournemain, leur donneront une jolie forme de tomme conique. Actuellement les plus anciens seulement sont capables d'exécuter correctement ce façonnage, eux qui ont vécu le temps où se faisait le pain, au four banal, quatre fois par an et en beaucoup plus grandes quantités. C'est avec le sourire mais cependant avec beaucoup de plaisir que ces derniers voient la jeunesse actuelle s'atteler courageusement à cette tâche ou, autrement dit, mettre la main à la pâte.



Roland Balmer, Jean-Claude Zufferey, Marine Caloz, Dominique Balmer. Pendant que la pâte «travaille» les gens prennent un peu de repos (début des années 1980). © Collection André Pont, Médiathèque Valais – Martigny

Voici un dicton aussi vieux que le pain de Saint-Luc: «Co tö chörré férè lo pang, tö pout tè maria» (dès que tu sauras faire le pain, tu pourras te marier).

Les tommes sont rangées sur les rayons où elles reposeront pendant une heure, dernière phase de la fermentation; après quoi elles seront aplaties au moyen de vieux plots de bois à oeillets dits «tapiö» qui, sur un autre rayon de la paroi semblent attendre impatiemment leur tour d'entrer dans la danse. Les tommes aplaties par tapotements prennent des formes de galettes puis déposées sur des planches, elles passeront au travers de la paroi par une ouverture pratiquée à cet effet et parviendront devant le four, à l'extérieur de la maison bourgeoisiale.

Les «tommes», fraichement façonnées. © Aubin Balmer

Les «tapiös». © Gaëtan Salamin

La voûte blanchit, signe que le four approche de la bonne température. © Yves Balmer

Enfin, voici le four entièrement construit en pierres taillées. On l'a chauffé durant toute la durée des travaux de panification. De longues et minces bûches de sapin bien sèches sont éparpillées se chevauchant sur toute la surface afin d'assurer la plus parfaite régularité de la température. La Bourgeoisie offre gratuitement le bois au ménage qui figure en tête de la liste des inscriptions. Les suivants chauffent à leurs frais ; c'est pourquoi les fournées doivent se suivre d'aussi près que possible.

Le four est assez chaud lorsque toute la surface de la voûte a blanchi régulièrement. Autre signe : au moment où l'on époussette le fond, il faut que le torchon s'enflamme. Mais si le manche de bois s'enflamme également, c'est que le four est trop chaud. Dans ce cas, il faut balayer une deuxième fois avec le torchon mouillé après l'avoir trempé dans la fontaine voisine.

Trente minutes après l'enfournage, voici le bon pain de Saint-Luc, le pain quotidien de la famille, le régal de ceux qui l'ont fabriqué, et actuellement, le régal également des parents et amis de la plaine qui en reçoivent l'un ou l'autre, au bon goût du pain de leur jeunesse.

Mulet transportant le seigle vers 1940. © Collection André Pont, Médiathèque Valais – Martigny

La modernité arrive, au revoir les mulets ! 1950.
© Collection André Pont, Médiathèque Valais – Martigny - Philippe Schmid

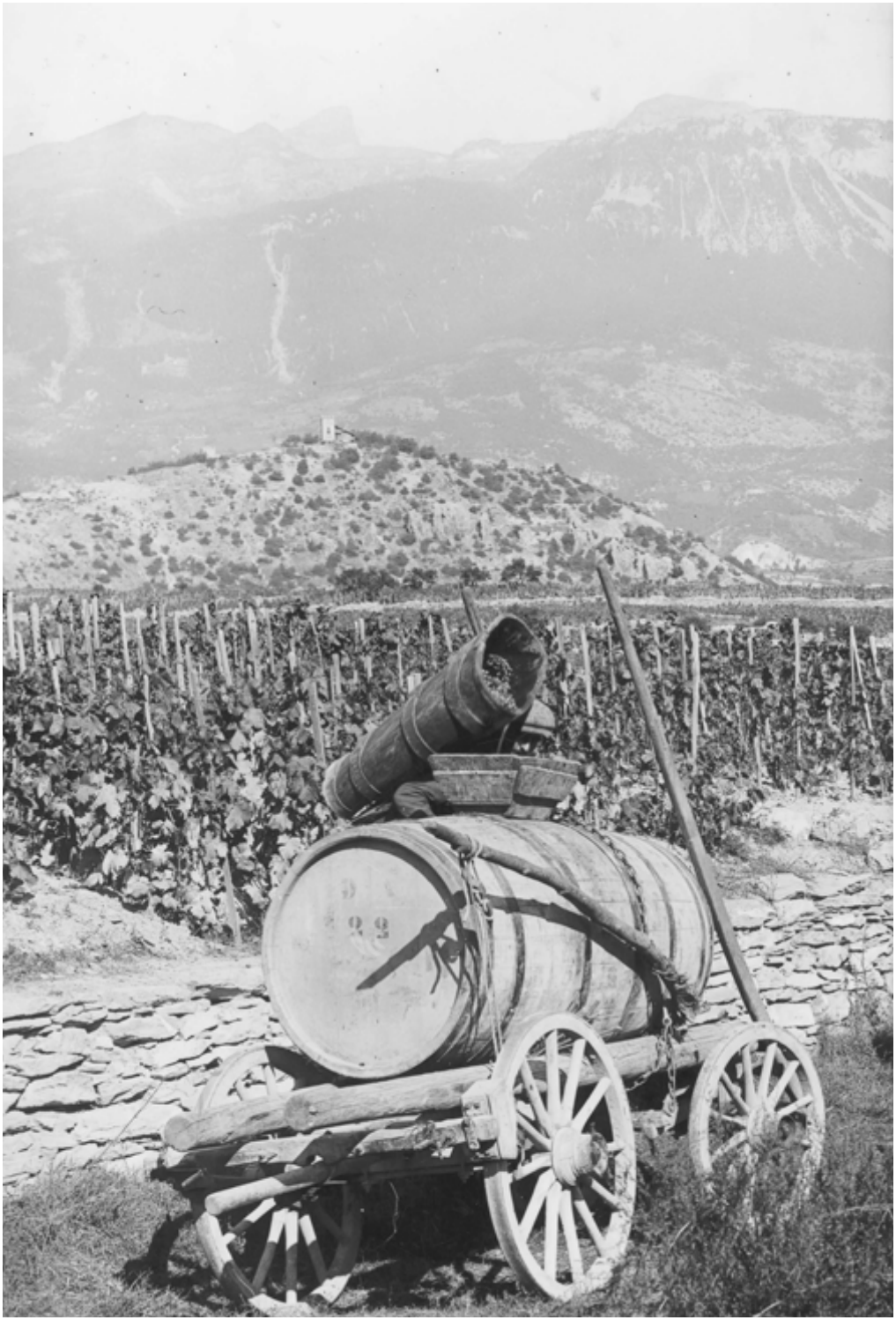
Derrière un mulet transportant du foin, une voiture : le temps des mulets touche à sa fin. Saint-Luc, 11 août 1936. © ETH Library Zurich, Image Archive

> *L'intelligence du mulet était aussi très appréciée. Doté d'un sens aigu de l'orientation, il était capable de retrouver seul son chemin à travers les sentiers de montagne, même dans le brouillard ou après un long trajet.*

De la vigne à la cave

Ici, une parenthèse pour évoquer un souvenir qui a des chances de devenir légendaire, Basile de Joseph de Pierre, homme célibataire de Saint-Luc, possédait quelques prés, quelques champs, une petite vigne, deux vaches, une chèvre et le tiers d'un mulet. Faisant ménage seul, il n'aimait pas beaucoup laisser le bétail aux bons soins des voisins pour se rendre à Sierre. Une fois les vaches montées à l'alpage, il se décida enfin à descendre pour effectuer les travaux les plus urgents dans sa vigne. C'était le temps des attaches et du premier tour de sulfatage. Après avoir «levé» les ceps, Basile se dit : donèing-li d'öna laïé lè tré tor ; quouan lo l'a, lo l'a! (donnons-lui d'une peine les trois tours quand elle l'a, elle l'a). Sitôt dit, il fit trois fois le tour de la vigne, sa brante à sulfater sur le dos. Puis il repartit pour Saint-Luc, content d'avoir trouvé une solution à laquelle personne avant lui n'avait pensé. La récolte fut néanmoins satisfaisante parce que les voisins donnèrent à la petite parcelle de Basile tous les traitements nécessaires de crainte de voir se développer des foyers de maladie à la limite de leurs propriétés. Content du résultat, notre «vigneron» se complut dès lors dans sa méthode personnelle dont il croyait garder le secret.

Et les vendanges d'antan ? Tous les récipients étaient faits de boissellerie : seaux, brantes, cuviers, fustes, tonneaux etc. La description en serait trop difficile ; lecteurs, voyez plutôt les photos de l'époque.



Les «fustes» fournies par le marchand de vin surplombées par le château de Rawyr. © Collection André Pont, Médiathèque Valais – Martigny

Fig.2 *: Grand Hôtel du Cervin. En haut, reste de l'angle du bâtiment avec les traces de la poutre brûlée, taille du jalon 2m. En bas, détail de la poutre brûlée avec l'encoche pour y insérer un montant, taille du jalon 20cm.* ©OCA/InSitu, 2024.

Fig.3 *: Grand Hôtel du Cervin. À gauche, la dépression rectangulaire correspond au négatif d'un coffre semi enterré. À droite, le foyer aménagé avec une sole dallée et une bordure constituée de pierres de chant.* ©OCA/InSitu, 2024.

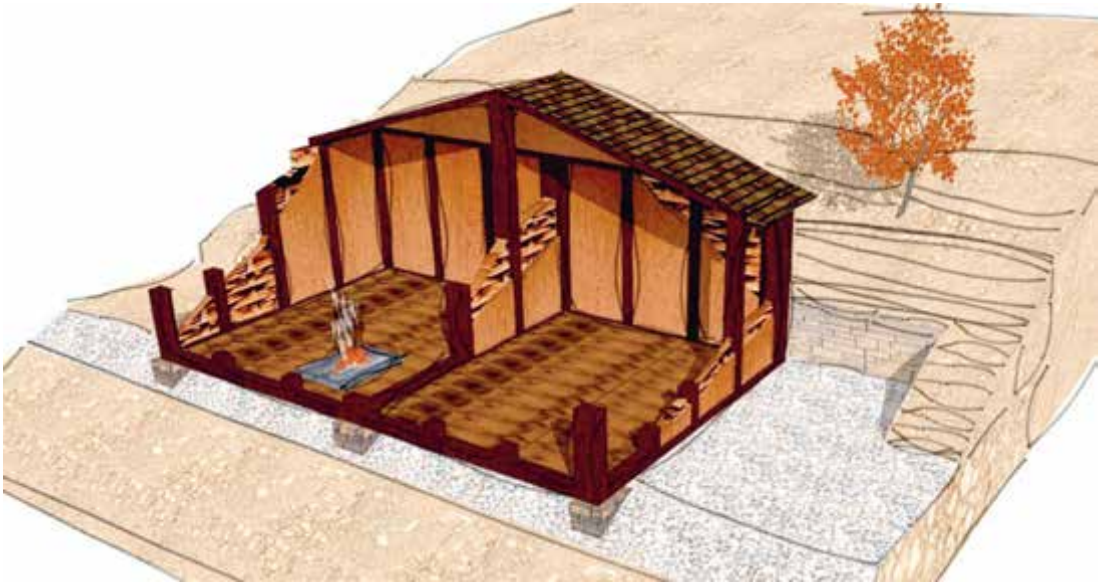
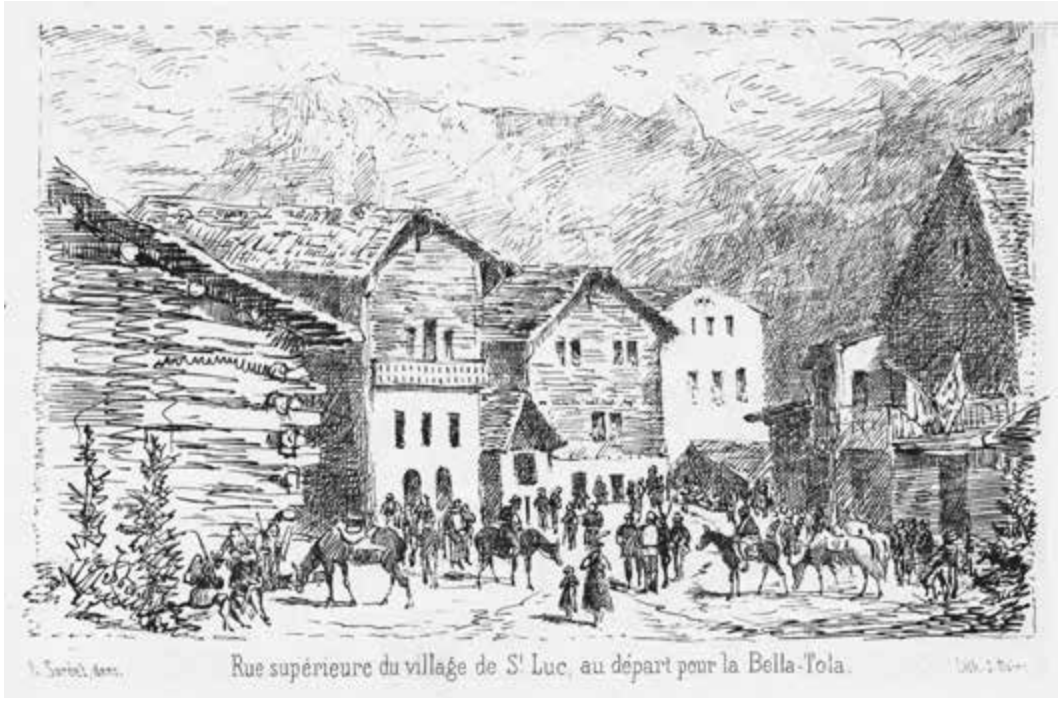


Fig.4 *: Grand Hôtel du Cervin. Proposition de reconstitution 3D du bâtiment incendié au 3ème siècle.* ©M. Cuomo, 2024.

***Fig.5** : Le Tounot. Vue générale du replat qui accueille le campement au premier-plan. Les cercles de pierres marquent le négatif des emplacements de tente.* ©T. Allegro, 2023.

***Fig.6** : Le Tounot. Exemple d'un négatif d'emplacement de bivouac avec le muret effondré vers l'extérieur.* ©T. Allegro, 2021.

Décoration de l'entrée du village de Saint-Luc pour l'accueil des invités à la fête de la pose de la première pierre du phare. Juillet 1866.



Rue supérieure du village de Saint-Luc, au départ pour la Bella-Tola.