

Le budget

Le projet a été divisé en deux phases :

Une première phase permettant la mise en route du four et des activités : pour cette phase, un budget de 55'000 CHF est requis pour l'installation du four à bois. Jusqu'à présent, nous avons sécurisé une partie de cette somme via les engagements de la commune de Noble-Contrée et 10'000 CHF de promesses de cotisations des membres de notre association. Nous sommes actuellement à la recherche de partenariats pour financer le solde restant.

Une deuxième étape consistera à équiper le local d'une façon adaptée pour maximiser l'utilisation de l'espace et offrir aux visiteurs une nouvelle expérience. Un mobilier adapté et des aménagements fonctionnels amélioreront alors sensiblement les possibilités et l'utilisation du four.

Pour cette seconde phase, nous aurons besoin de lever un montant additionnel de 45'000 CHF.

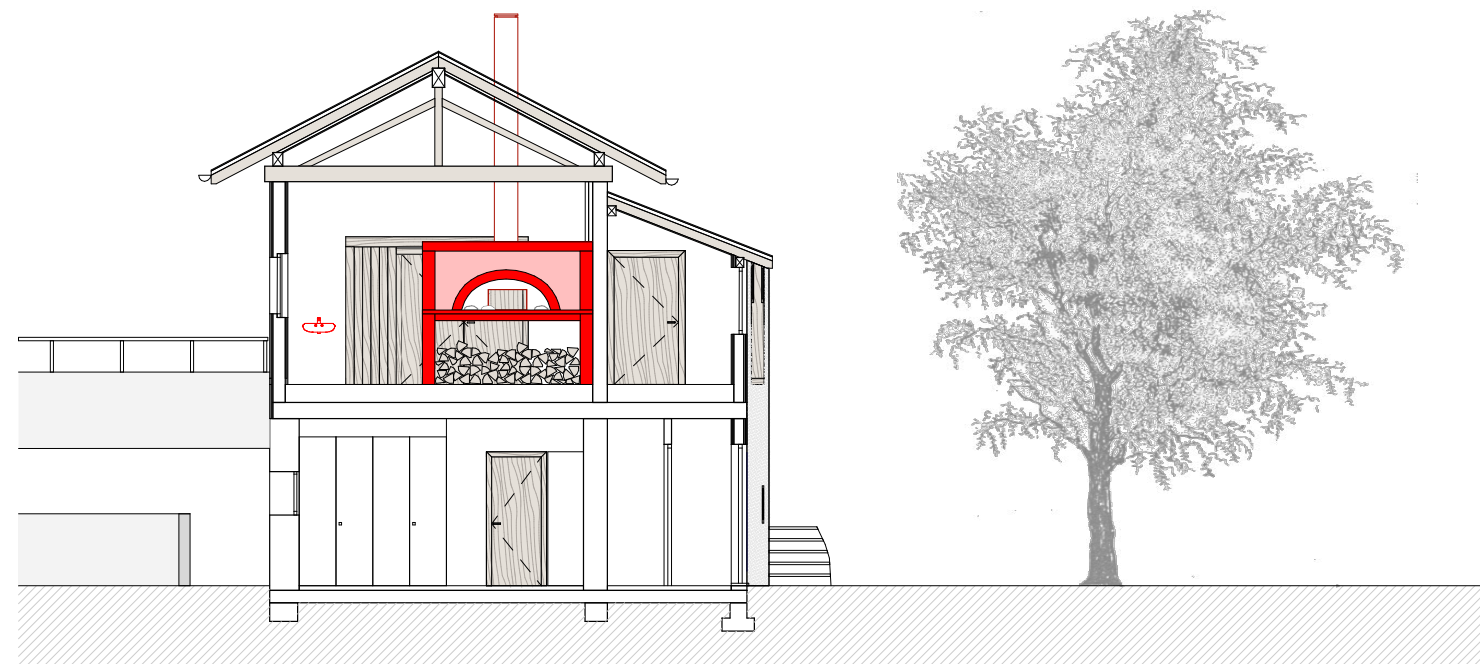
Pourquoi nous soutenir ?

Nous avons maintenant besoin de trouver des partenaires désireux de s'investir dans ce projet afin d'assurer le financement manquant et de pouvoir procéder aux travaux nécessaires.

Soutenir ce projet, c'est soutenir la vie associative locale, c'est associer votre nom à une tradition ancestrale qui perdure dans notre monde de modernité, c'est afficher votre attachement à la tradition et votre volonté de porter des projets rassembleurs au sein d'une région toute entière.

Votre engagement sera mis en évidence dans les locaux du four à pain, par le biais d'un tableau d'honneur qui listera le nom de toutes les entreprises et des particuliers ayant contribué au projet.

Vue en coupe du four à pain dans le bâtiment « La Grange »



De plus, pour les dons plus importants, nous vous proposons des activités pour groupes (visite du four, cuisson du pain, soirée pizza, ...) dans nos locaux qui vous permettront de faire découvrir à vos amis, clients ou employés le projet que vous avez soutenu.

Les contreparties sont détaillées dans la feuille de sponsoring annexée.

Contact

N'hésitez pas à saisir l'occasion qui vous est offerte de soutenir ce projet enthousiasmant.

Vous trouverez toutes les informations sur l'association ainsi que sur le projet sur notre site internet :

<https://www.fourdelanoblecontrée.ch>

ou par email :

info@fourdelanoblecontrée.ch

Adresse de l'association

Association du Four à Pain de la Noble Contrée

Rte de Planige 2

3973 Venthône

Coordonnées bancaires

IBAN : CH51 8080 8008 4987 9988 0



Four à Pain de la Noble Contrée

Revivons la magie du pain au feu de bois

L’art de la cuisson du pain au four à bois, qui allie tradition et technique, transforme de simples ingrédients en une belle expérience.

Nous vous invitons à rejoindre notre projet communautaire pour redécouvrir cette alchimie ancienne. Ensemble, nous raviverons chaque flamme et chaque grain, collaborant pour créer une œuvre à la fois simple et profondément satisfaisante : un pain cuit à la perfection.



Simulation de l’intégration du four à pain dans la salle

Notre association

Actuellement, il n'existe aucun four pour cuire le pain au feu de bois en service entre Sierre et Crans-Montana. L'Association du Four à Pain de la Noble Contrée a été créée en 2018 par un groupe de passionnés désireux de perpétuer la tradition séculaire de la cuisson du pain au four à bois tout en proposant une vie associative autour des activités liées au four à pain. Fournées de pain, mais également soirées pizzas et ateliers pour groupes sont prévus.

Pour réaliser cet objectif, un projet de construction de four à bois a été développé. Des discussions approfondies ont été menées avec la commune de Noble-Contrée, ainsi qu'avec les bourgeoisies, les associations de sauvegarde du patrimoine, les écoles des villages et avec les professionnels de la boulangerie, tous supporters du projet. Plus de 100 membres ont rejoint l'association et supportent le projet. En parallèle, une campagne active de recherche de financements a été lancée pour soutenir cette initiative.

Les activités au sein de l’association

Avec plus de 100 membres actifs, l'Association du Four à Pain de la Noble Contrée organise diverses activités liées à la cuisson du pain mais aussi à la culture et à la transformation du blé pour ses adhérents. Nous avons notamment visité d'autres fours à pain, permettant des échanges enrichissants avec d'autres associations similaires. La visite d'une boulangerie professionnelle locale a également offert à nos membres une immersion dans les techniques de fabrication artisanale du pain. De plus, nous avons tenu des ateliers pratiques afin de permettre aux membres intéressés d'apprendre les gestes fondamentaux de la préparation du pain.

Détails du projet

Le projet prévoit l'installation d'un four à bois de type « Panyol 180 » d'une capacité de 40 pains dans le bâtiment « La Grange », situé au cœur du vieux village de Venthône. Ce bâtiment, gracieusement mis à disposition par la Commune de Noble-Contrée, accueillera le four dans le fond de l'espace, tout en laissant une place de travail dédiée aux activités de boulangerie. L'installation du four « Panyol » nécessitera plusieurs aménagements techniques, à savoir la mise en place d'un conduit de cheminée adapté, le renforcement du sol pour supporter le poids du four, et la protection des surfaces et du sol contre la chaleur et les projections de scories. Sans oublier des modifications électriques et sanitaires pour assurer le fonctionnement optimal et la sécurité du site.

Nos objectifs

Le projet de construction du four à bois dans le vieux village de Venthône est porteur de nombreux impacts positifs pour la région. Premièrement, il dynamisera la vie sociale du village en proposant des activités régulières telles que des cuissons de pain mensuelles et des soirées pizzas. Ces événements seront l'occasion d'exploiter la place du village pour des moments d'échange et de convivialité entre les habitants de la région. De plus, le four à bois deviendra un atout touristique, complétant l'offre culturelle du « musée du blé » situé à proximité. Grâce à différentes collaborations, nous pourrions suivre toutes les étapes de la culture du blé du semis à la récolte, en passant par la transformation en farine, jusqu'au pain qui sort du four. En outre, la région de la Noble Contrée est déjà prisée par de nombreuses écoles et groupes pour ses promenades pittoresques, comme celle du Bisse Neuf et la place d'Obabao. L'intégration du four à pain dans les circuits proposés enrichira l'expérience des visiteurs, rendant la région encore plus attrayante. Une visite du four pourrait ainsi se combiner parfaitement avec les activités existantes, offrant une dimension éducative et immersive à l'expérience touristique.

Vue 3d du four Panyol 180

