



Four à Pain de la Noble Contrée

Revivons la magie du pain au feu de bois

Notre association

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 prévues.

Pour réaliser cet objectif, un projet de construction de four à pain a été développé. Des discussions 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. En parallèle, une campagne active de recherche de financements a été lancée pour soutenir cette initiative.

Les activités

Nous offrons à nos membres un large éventail d'activités, centrées à ce jour principalement sur la fabrication du pain.

Le four à bois permettra d'offrir nos activités en offrant à chacun la possibilité de découvrir la magie de la cuisson au feu et permettra la mise en place de soirées pizza conviviales qui animeront le vieux village de Venthône. Les écoles et autres institutions pourront également prévoir des activités enrichissantes au sein de nos locaux.

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. Ce projet complètera ainsi idéalement l'offre culturelle du « musée du blé » situé à proximité.



La « Grange »

Le projet prévoit l'installation d'un four à bois Panyol 180 d'une capacité de 40 pains, dans le bâtiment «La Grange», gracieusement mis à disposition de l'Association par la commune de Noble-Contrée. L'espace restant sera équipé d'un mobilier de boulangerie qui pourra accueillir une quinzaine de graines de boulangers ou boulangers confirmés!

Rejoignez-nous !

Vous trouverez toutes les informations sur notre site Internet pour devenir membre (cotisation annuelle 50.-/personne ou 100.-/famille), soutenir le projet, proposer des activités, etc. Vous y trouverez également l'avancement du projet.

Simulation de l'intégration du four à pain dans la salle de «La Grange»

Contact

Association du Four à Pain de la Noble Contrée
Route de Planige 2
3973 Venthône

info@fourdelanoblecontree.ch

www.fourdelanoblecontree.ch

