

Un nouveau pain dans le Grand Entremont pour valoriser les céréales locales

Les cinq boulangeries du Grand Entremont se sont mises ensemble pour développer un pain en utilisant exclusivement du seigle et du bé local. Une belle manière de mettre en valeur le travail des agriculteurs et de s'appuyer sur le label « Grand Entremont-Le goût des cimes » mis en place grâce au Projet de développement régional du Grand Entremont.

A la Boulangerie de la Poste (Verbier et le Châble), Nicolas Micheli ne cache pas sa joie : « Ce projet rassemble nos cinq boulangeries. C'est super, c'est la première fois que nous travaillons collectivement. Depuis cet été nous nous sommes réunis plusieurs fois pour élaborer une recette qui nous convienne à tous. Nous voulions un pain de caractère, savoureux et que chacun puisse produire dans son laboratoire ».

Dephine Corthay des Croquignoles (Verbier et Sembrancher) est également enthousiaste : « Ce pain nous permet vraiment d'être dans une démarche de proximité avec les produits de notre terre. Ici nous avons la chance d'avoir des paysans dynamiques et c'est tout naturellement que nous avons souhaité pouvoir élaborer un pain avec le fruit de leur travail ».

Les producteurs de céréales se réjouissent en effet de la création du Pain du Grand Entremont : « En tant qu'agriculteurs, nous avons beaucoup de chance d'avoir des artisans qui ont à cœur de valoriser notre production. Grâce au Pain du Grand Entremont, nous pourrions même toucher une plus-value ; c'est une belle reconnaissance pour notre travail et pour cette culture pour laquelle nous n'utilisons ni herbicides, fongicides ou pesticides » estiment les céréaliers Alexandre Frossard et Frédéric Marquis.

Leurs céréales sont en effet cultivées en production extensive dans le plein respect de l'environnement. Elles sont moulues au Moulin de Naters où le responsable Hubert Jaquet avait eu la bonne idée de les conserver dans des silos séparés. « Quand nous avons entendu parler du PDR du Grand Entremont, nous avons décidé d'isoler les céréales de cette région en espérant qu'elles pourraient être utilisées par les acteurs locaux. » explique-t-il. « Aujourd'hui nous saluons donc pleinement la démarche des boulangers et sommes heureux d'y participer ».

Les céréales transformées en farines de seigle et de froment bise et complète composent un mélange unique dont les proportions ont été définies par les boulangers. « Nous voulions un pain typé qui ait du caractère. Nous faisons également son levain à partir de la farine du Grand Entremont. La conservation du pain est ainsi optimale » commente Stéphane Lovey de la Gentiana (Champex-Lac).

Adrien Corthay à la Boulangerie Michellod (Verbier et Sembrancher) tient aussi à préciser : « Ce pain fariné avec le symbole du Grand Entremont est non seulement joli mais il est savoureux. Sa mie permet de faire de belles tartines et sa croûte est vraiment croustillante ! ».

Pour Jorge Fernando de la Boulangerie d'Orsières, ce pain pourrait même tout à fait convenir pour la fondue. « Nous sommes une région agricole où le fromage est le produit phare. Notre pain en fait un parfait compagnon et nous en sommes très fiers ! ».

Sachez aussi que les boulangers ont choisi d'utiliser le Sel des Alpes, pour un pain résolument terroir jusqu'à sa dernière bouchée ! Il faut dire que les Mines de Bex et le Grand Entremont sont tous deux engagés dans la démarche des Grands Sites du Goût et que cette synergie fait donc pleinement sens.

Nul doute, le Grand Entremont croustille et il a le goût des cimes!

Plus d'informations :

Delphine Corthay, La Boulangerie-Pâtisserie Aux Croquignoles, 027 771 60 33

Nicolas Micheli, La Boulangerie-Pâtisserie de la Poste, 027 771 64 25

Adrien Corthay, La Boulangerie Michellod, 027 775 30 75

Stéphane Lovey, La Boulangerie-Pâtisserie Tea Room Gentiana, 027 783 12 58

Martine Jaques, coordinatrice PDR Grand Entremont, 078 66 102 66, www.grand-entremont.ch

