



Confrérie du Four Banal de Nax

Historique

Le four banal de Nax, construit en 1912, appartient à la Bourgeoisie. Il fait partie des témoins du passé que les naxards se félicitent d'avoir su conserver. Grâce à l'intérêt de quelques passionnés, à la Société de développement et surtout à la Bourgeoisie, le four a été rénové en 1992. Une confrérie du four à pain s'est aussitôt constituée qui, dès lors, n'a eu cesse d'entretenir une nouvelle animation dans la station. Soutenue par plus de 170 confrères, cinq fois par année, au moins, elle redonne au four sa vie d'antan. Ainsi, en 1999, elle n'a confectionné pas moins de 3000 pains. Le four est également à disposition des confrères qui parfois prolongent, d'un jour, une cuisson périodique pour cuire qui son pain qui son gâteau...

Comité

SOLIOZ Michel

Rue de Proz-de-Conthey 1
1957 Ardon

HALLENBARTER Jacques

Chalet Lê Gailloupi
1973 Nax

BERTHOD Michel

Les Bleuets
1973 Nax

ROSSET Jean-René

Rue des Aubépines 22
1950 Sion

AMBORD Pascal

Rue de l'Église 1
1958 St-Léonard

Président

Tél. +41 (0)27 306 14 25

Vice-Président

Tél. +41 (0)27 203 34 63

Caissier

Tél. +41 (0)27 203 14 12

Secrétaire

Tél. +41 (0)27 323 43 40

Membre

Tél. +41 (0)27 203 61 13

Pour devenir membre

Si vous désirez devenir membre de la confrérie du Four banal de Nax, vous pouvez contacter Solioz Michel au N° ++ 41 27 306 14 25 ou nous écrire à l'adresse suivante : Confrérie du Four banal - 1973 Nax – CH. La finance d'entrée se monte à Fr. 200.--

➡ **Recette**

Le pain de seigle

1 lt eau
40 gr sel
420 gr seigle fin
900 gr seigle moyen
200 gr seigle gros ou
froment
20 gr levure
levain



Pétrissage 35'
Repos 60'
minimum
Façonnage
Laisser lever 10' à 15'
Cuisson 1h15' à
1h30'

Bon appétit!

"Aujourd'hui et hier" – Histoire