

ACTIVITÉ

>> ROUTE << DU REMUAGE

PRÊT À REMONTER LE TEMPS ?



INFORMATIONS :

+ VALDANNIVIERS.CH

Val 
d'Anniviers

INTRODUCTION

Chers visiteurs, soyez les bienvenus en Anniviars, une vallée empreinte de merveilles, nichée au cœur du Valais. Vous vous apprêtez à vivre une aventure unique à la découverte du village de Chandolin situé à presque 2000 m d'altitude et des quartiers anniviards de Viouc et Muraz à Sierre.



Chandolin et l'église Ste-Barbe, début XXe siècle.
Carte postale colorisée - ©Collection cartes postales
Olivier Grandjean



A Chandolin, dans les années 1950 -
© Collection Jean-Marc Caloz

Depuis toujours, l'histoire et les traditions de Chandolin et du Val d'Anniviars ont intrigué les visiteurs, certainement à cause de ce mode de vie unique, basé sur le « remuage », du mot patois « remouâ » signifiant « se déplacer », « déménager ».

Qui mieux qu'un vrai Chandolinard, ayant vécu ces migrations périodiques entre la plaine et la montagne, pourrait vous parler de l'ancienne vie des Anniviards ? Il vous accompagnera à la découverte du remuage qui a façonné le Val d'Anniviars pendant des siècles.



Remuage en Anniviars
©Charles Krebsler, Médiathèque Valais - Martigny

POUR ATTEINDRE LE PREMIER POSTE TOURNEZ À GAUCHE DE LA ROUTE PRINCIPALE, APRÈS LE MAGASIN CHANDO SPORT, ET SUIVEZ LE CHEMIN DE LA RAYE JUSQU'AU VIRAGE QUI OFFRE UNE BELLE VUE SUR LES MAYENS DE CHANDOLIN.

POSTE 01 REMUAGE



Char sur la route d'Anniviars
© Collection André Pont. Livre « Le « bon » vieux temps au val d'Anniviars »

SUIVONS LE GUIDE

Bonjour, je suis votre guide. Êtes-vous prêts à remonter le temps avec moi ?

Aujourd'hui, le remuage étonne tout le monde, alors que ce mode de vie était pour nous tout à fait normal. Les différents travaux, au fil des saisons, nous obligeaient à nous déplacer entre notre village, les mayens et Viouc, notre quartier de Sierre. Au printemps et en automne, les familles qui avaient des vignes en plaine chargeaient toutes leurs affaires sur le mulet, si elles en avaient un, puis sur des chars depuis Soussillon ou Fang. Les vaches suivaient le char. Le bruit du char résonne encore dans ma tête.

Les Anniviards, comme toutes les populations de l'arc alpin, vivaient des produits dérivés de l'élevage et de l'agriculture. Ils sont descendus en plaine par nécessité, pour avoir un plus grand nombre de pâturages pour le bétail et de terrains pour différentes cultures, dont la vigne, les vergers et les céréales. Jusqu'aux années 1920, ils ont vécu quasiment en autarcie en exploitant des terrains dispersés à différentes altitudes.

« Du sommet des pentes jusqu'en bas, tout est morcelé : les prés, les champs, ceux de seigle, ceux de fèves. Tous penchés, tous petits, tous divisés. Le mien, le tien. Un ici, un autre là-bas ! (...) Et c'est pourquoi les gens d'ici marchent sur les chemins, montent et descendent toute leur vie. »

Corinna Bille. Extrait de « Cette montagne. Suite d'Anniviars »

Avoir un troupeau, composé de vaches, de moutons et de chèvres, signifiait être à l'abri du besoin et était une marque de prospérité. A Chandolin, dans les années 1930-1940, il y avait 139 bovins, 92 chèvres, 26 cochons, 13 moutons, 21 poules et 11 mulets pour 150 habitants environ.

Véritable symbole du remuage et de toute une époque, le mulet servait à tirer les chars, mais aussi à transporter le matériel nécessaire aux travaux de la campagne et les récoltes.



Gilbert Zufferey de retour de Ponchet, dans les années 1940-1950
© Collection Jean-Marc Caloz

Les habitants de Chandolin avaient leur quartier à Viouc et à l'ouest de Muraz, quartier fréquenté surtout par les gens de St-Luc. De mi-février à mi-avril et de fin septembre jusqu'en novembre, quand toutes les familles descendaient en plaine, le village de Chandolin se vidait. Viouc devenait désert à son tour, quand les familles remontaient à Chandolin.



Départ de Chandolin, vers 1910.
© Collection André Pont. Livre « Le « bon » vieux temps au val d'Anniviars »

LES DERNIERS REMUANTS

La famille Zufferey de Chandolin, composée des parents Philomène et Joseph et de leur neuf enfants, dont Jean-Pierre et Maurice, a été la dernière d'Anniviars à pratiquer le remuage. Alors que la plupart des Anniviards avaient cessé ce mode de vie dans les années 1960, les Zufferey ont poursuivi à pied avec les vaches, de Chandolin à Viouc, jusqu'en 1974, puis à l'aide d'un camion pour le troupeau jusqu'en 1991. Un mulet a été utilisé pour le transport du matériel et des outils jusqu'en 1955, plus tard on les chargeait sur une jeep et la famille marchait avec le bétail.

Jean-Pierre Zufferey s'est établi à Viouc dès 1984. Il a été président de la Bourgeoisie de Chandolin de 2017 à 2024. « Lorsque la date du départ était décidée, il fallait partir, avec quelques jours de battement. Chaque année, c'était de plus en plus périlleux à cause des voitures. Dans la vallée ça allait encore, mais, depuis le fond de la vallée jusqu'à Glarey, on devait suivre la route cantonale. Au printemps, pour monter à Chandolin depuis Viouc, on partait à 4h du matin.

Certaines années, avant le départ depuis Chandolin, on devait déblayer la neige jusqu'à la Rèche et ce travail pouvait prendre des semaines. Ce n'était pas toujours drôle en haut avec la pente et tous les travaux agricoles et en bas avec le travail des prés et des vignes. » **Jean-Pierre Zufferey**



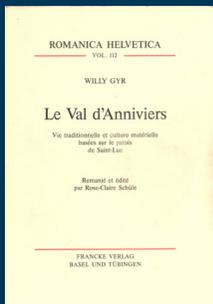
Famille Zufferey à Chandolin, printemps 1963
© Album de Jean-Pierre Zufferey



Descente dans la neige avec le troupeau. Remuage de février depuis Chandolin
© René-Pierre Bille. Livre « L'Aventure de Chandolin »

POUR EN SAVOIR PLUS – LE MULET

Le mulet a été longtemps utilisé également au transport des voyageurs et de leurs bagages. Les familles n'avaient pas toujours les moyens d'avoir leur propre mulet, plusieurs propriétaires en utilisaient donc un à tour de rôle. Avec l'arrivée des véhicules à moteur, le mulet n'a plus été nécessaire. En 1961, il restait un seul mulet à Chandolin.



WILLY GYR

« La grandeur du domaine viticole déterminait la durée des séjours de toute la famille en plaine. Les communes de Chandolin et St-Luc, propriétaires d'un grand domaine viticole, ont doté leurs quartiers de toutes les installations nécessaires, en créant une sorte de réplique en plaine de leur village à la montagne. Muraz est le plus grand et le plus complet. Viouc plus petit n'attend que d'être découvert. » Willy Gyr.

Extrait de « Le val d'Anniviers : vie traditionnelle et culture matérielle basées sur le patois de Saint-Luc », remanié et édité par Rose-Claire Schüle, Basel-Tübingen, Francke, 1994 (Romanica Helvetica, 112).

Le livre de Willy Gyr est une mine d'or d'informations sur la vie en Anniviers, dans les années 1930-1950. Willy Gyr, originaire de Winterthur, a vécu à Saint-Luc et à Chandolin plusieurs saisons, huit ans en tout. Il participait aux travaux agricoles pour étudier le patois et approfondir la culture anniviarde. Un livre, résultat de ce travail colossal, a été publié en 1994, cinquante ans après sa rédaction. Willy Gyr est décédé en 1990.

PAUL-ANDRÉ FLOREY

Les changements économiques survenus dans les années 1950-1960 ont entraîné la fin progressive d'une époque et de tout un savoir-faire qui se transmettait de génération en génération. La riche collection d'enregistrements de Paul-André Florey, né à Vissoie en 1936, a une valeur unique aujourd'hui. Les témoignages et les sons de la vie quotidienne resurgissent comme d'une malle à trésors qui s'ouvre sur un autre monde, celui de la mémoire.

« Tout là-bas au val d'Anniviers », rêverie radiophonique réalisée en 1963 pour le concours international des Chasseurs de son, obtint le 1er prix à l'échelon national, dans la catégorie reportage.

POUR SUIVRE LE LONG DU CHEMIN JUSQU'AU LAMPADAIRE À DROITE. PROFITÉZ DE LA VUE SUR LES PÂTURAGES.

POSTE 02 T'AS OÙ LES REINES ?



Chandolin, en amont de l'église
© Collection cartes postales Olivier Grandjean

SUIVONS LE GUIDE

Dans notre système de vie, chaque brin d'herbe, chaque goutte de lait étaient importants. Le dit bien le dicton : « Gota à gota crè la mota ; grang à grang crè lo pang ». Chaque goutte de lait accroît la tommè, chaque grain de blé accroît le pain. Nous sommes très fiers de nos vaches de la race d'Hérens. Autrefois, elles étaient nécessaires à notre survie. Aujourd'hui, nos vaches font partie des traditions qui nous tiennent le plus à cœur.

On aperçoit au pied du village les mayens, nom qui indique les clairières disséminées à une altitude moyenne, où les vaches sont conduites avant l'inalpe et après la désalpe. Les mayens de Chandolin, contrairement à la règle générale dans la vallée, sont situés à plus basse altitude que le village. Le cycle des déplacements du troupeau commençait l'hiver par le long séjour des familles à Viouc. Il se poursuivait aux mayens au printemps, à l'alpage pendant l'été et se terminait aux mayens en automne, après la période passée à Viouc. Au cours de l'été, les grands travaux de fenaisons en plaine et à la montagne permettaient d'engranger le fourrage nécessaire pour l'hiver.

Les vaches de la race d'Hérens ont un tempérament unique. Très solides, elles sont très bien adaptées à la haute montagne. Le jour de l'inalpe, elles s'affrontent naturellement. Les luttes vont se poursuivre pendant tout l'été pour désigner la reine, la cheffe du troupeau. Le jour de la désalpe, la reine de l'alpage marche en tête du cortège qui rentre au village, suivie par la reine à lait.

« T'as où les vaches ? » ou « T'as où les vignes ? » est la question que des Valaisans se posent lorsqu'ils font connaissance pour savoir quel est leur lieu de résidence.



Combat de reines à l'inalpe
© René-Pierre Bille. Livre « L'Aventure de Chandolin »

Des combats de reines sont organisés au printemps en Valais. Les meilleures vaches de toutes les catégories, définies d'après le poids, l'âge et le nombre de veaux, participent à la grande finale d'Aproz, qui désigne la reine nationale. La vache de la race d'Hérens fait partie des traditions du patrimoine culturel immatériel valaisan. Des combats de reines ont lieu également au Val d'Aoste et en Haute-Savoie.



Chandolin. Montée à l'alpage
Collection cartes postales Olivier Grandjean

Quelques jours après l'inalpe, le curé montait à l'alpage bénir le troupeau. Les fromages produits les premiers jours d'alpage lui étaient offerts, à l'occasion de la cérémonie des prémices (premiers fruits de la terre).

La vie à l'alpage suivait un rythme strict qui commençait avant l'aube et se basait sur un calendrier de déplacements aptes à favoriser la pousse de l'herbe. A chaque déplacement, on transportait une grande chaudière qui servait à la fabrication du fromage.



Fabrication du fromage, alpage de Chandolin
© Albums Edmond Bille. Association Edmond-Bille. Médiathèque Valais. Martigny

Traite à l'alpage de Chandolin
© Albums Edmond Bille. Association Edmond-Bille. Médiathèque Valais. Martigny

POUR EN SAVOIR PLUS – COMMENT ÉTAIT FABRIQUÉ LE FROMAGE ?

Deux fois par jour, à 3-4 heures du matin et l'après-midi, tout le monde était occupé à la traite pendant environ deux heures. Le lait était versé au fur et à mesure dans la chaudière et, dès que la traite était terminée, le maître fruitier le chauffait et procédait au caillage en dehors du feu. Puis, la masse caillée était brassée sur le feu, avant d'être reconstituée par des rotations rapides.

C'est à ce moment que la pâte à fromage pouvait être sortie, à l'aide d'une toile, en prenant des portions de la grandeur d'une pièce de fromage. Ces portions étaient déposées dans des cercles en bois et pressées par des pierres, posées sur une planche. Avec le petit lait qui en sortait, on faisait le sérac. Le beurre était fabriqué dans une baratte, actionnée par une roue hydraulique.

POUR EN SAVOIR PLUS – COMMENT ÉTAIT FABRIQUÉ LE FROMAGE ? (SUITE)

Les fromages, pesant chacun entre 6 et 10 kg, étaient acheminés quotidiennement à dos de mulet, à la cave d'alpage. Le jour de la désalpe, ils étaient répartis entre les consorts, avec le beurre et le sérac, en fonction de la production de lait de leurs vaches. Chaque alpage appartenait à un consortage, regroupement de propriétaires s'occupant de l'organisation du travail communautaire.

Les consortages définissaient les droits et les devoirs des consorts dans l'utilisation de tous les biens communs, comme les bisses et les chemins, entre autres.



Transport des fromages de l'alpage au village
© Albums Edmond Bille. Association Edmond-Bille. Médiathèque Valais. Martigny

POUR EN SAVOIR PLUS – LES MAYENS

Le terme « mayen » désigne aussi les petits bâtiments rudimentaires qui servaient de logement à plusieurs copropriétaires. Découvrez les mayens de la Rèche et de Soussillon qui ont la particularité d'être situés à plus basse altitude que le village. Le chemin qui mène à la Rèche continue jusqu'à Fang.

Pour atteindre Soussillon on emprunte l'ancien chemin muletier. C'est à Soussillon ou à Fang que les habitants laissent les chars et poursuivaient à pied ou à dos de mulet jusqu'au village. Lorsqu'ils remontaient de Sierre à la mi-avril, ils y séjournèrent avec les vaches, puis de nouveau en octobre, afin que le bétail broute l'herbe ou qu'il soit nourri avec le foin engrangé en été. Le fumier était laissé sur place.

La route qui mène à Soussillon a été construite en 1924, alors que la route St-Luc-Chandolin date de 1960. Les habitants de Chandolin auraient préféré que l'accès au village se fasse depuis Soussillon, mais ce projet fut refusé par le Département des travaux publics à cause des frais de construction requis par cet itinéraire.

SUIVEZ LE CHEMIN JUSQU'AU MUSÉE DE LA FAUNE.

POSTE 03 CHASSE ET ALIMENTATION

SUIVONS LE GUIDE

Là tu peux voir un vrai chasseur ! En 1856, il a tué le dernier ours de la vallée à l'alpage de Ponchet. Posté à l'affût du chamois, il l'a échappé belle. Plus tard, quand il racontait sa rencontre avec cette bête, il en parlait comme de la seule frousse de sa vie...

Dans tous les villages, il y avait des mordus de chasse et de braconnage. Question de passion, mais aussi tout simplement de viande en plus à une époque où les repas n'étaient pas très variés. La pitance était parfois maigre. Il suffisait d'une mauvaise récolte ou d'une vache malade. Sur la table ne manquaient pas la polenta, le pain et la soupe. On disait : « La choùpa ké tò tòu préparé, tòu la mizyé. La soupe que tu te prépares, tu la manges. » et ça veut tout dire...

La Diana, qui regroupe les chasseurs d'Annivières, a mis en place le Musée de la Faune et plusieurs postes d'observation dans la vallée. Dans les années 1940, seulement un quart des hommes de Chandolin pratiquait encore la chasse. Depuis l'introduction de la patente, le nombre de chasseurs avait fortement diminué. La chasse à patente avait lieu en automne et durait environ deux mois.



Joseph Favre, chasseur de Chandolin,
1901 Collection Michel Savioz.
Notrehistoire.ch

Le vin chaud à la marmotte était très apprécié par les personnes âgées pour ses effets bénéfiques en cas de refroidissements.

Le braconnier était en général un tireur hors pair, admiré par les habitants. Grand connaisseur de la faune et du terrain, il chassait en cachette et rentrait au village la nuit. Le lendemain, il allait travailler ses champs comme d'habitude, pour ne pas éveiller de soupçons.

De nos jours, la chasse est réglementée par la mise en place de zones de protection de la faune. Le garde-faune a en charge le recensement des espèces. Sur la base de ces comptages, le Service de la chasse, de la pêche et de la faune du Valais définit le plan de chasse adapté à chaque territoire. Afin de protéger la reproduction, des zones sont fermées ou ouvertes à la chasse pour réguler la croissance.

POUR EN SAVOIR PLUS – LA FAUNE

La faune alpine se déploie dans toute sa richesse en Annivières. Il y a les espèces connues comme le chamois, le bouquetin, le cerf, le chevreuil, la marmotte et aussi l'aigle, le renard, le lièvre variable, le blaireau, le chocard, l'écreuil.

D'autres sont plus rares et difficiles à observer, comme les rapaces nocturnes, le grand tétras ou grand coq de bruyère, le tétras lyre, le lagopède, la perdrix bartavelle, sans oublier le lynx, le loup et le gypaète barbu.

« La faune de montagne et plus particulièrement celle des Alpes est sans nul doute l'une des faunes les plus attachantes qui soient au monde. En fait le décor dans lequel évoluent les animaux des montagnes n'est jamais banal. » **René-Pierre Bille**

Jusqu'aux années 1940, il arrivait que des loups attaquent les troupeaux de moutons. Lorsqu'ils s'approchaient des villages, les mulets étaient les premiers à les sentir. Aujourd'hui, avec le retour du loup, les troupeaux de moutons en estivage sur les hauteurs de Zinal sont surveillés par des bergers aidés par des chiens patous.

L'ALIMENTATION

Jusqu'au début du XXe siècle, les Anniviards se nourrissaient principalement de ce qu'ils produisaient. Ils consommaient beaucoup de céréales et de produits laitiers. Le pain et le fromage accompagnaient toujours l'assiette de soupe ou de bouillon, mais aussi tous les déplacements et les travaux de la campagne. Le matin, avant de partir faire de gros travaux, ils mangeaient de la polenta à base de farine de maïs, ou des pommes de terre. Autrefois, la polenta était présente au quotidien. Puis, d'autres aliments, comme le riz et les pâtes, ont fait leur apparition.

Les jardins potagers, situés à côté des maisons, en montagne, au mayen et en plaine, donnaient les légumes nécessaires à la cuisine de tous les jours. Une partie des fruits, récoltés en été, était séchée pour l'hiver.

Les produits de base étaient achetés à la foire de la Sainte-Catherine à Sierre, en novembre. A la foire, les familles achetaient aussi un porcelet qui était nourri avec les restes de la cuisine et du jardin, de petit lait et de farine de fèves, entre autres.



Préparation du repas, en 1920-1940
© Charles Krebser, Médiathèque Valais – Martigny



Foire de la Ste-Catherine à Sierre et achat d'un porcelet, vers 1920 - Collection André Pont. Livre « Le « bon » vieux temps au val d'Annivières ». Médiathèque Valais – Martigny

Le cochon était abattu en décembre avec une vache. La viande, une fois salée et assaisonnée, était suspendue au plafond du grenier pendant un mois, avant d'être prête à la consommation. L'un des plats anniviards de base était le bouilli. On faisait cuire ensemble, pendant plusieurs heures, un morceau de viande séchée, du lard, de la saucisse, des pommes de terre, du chou, une rave et quelques poires entières. Ce plat complet était cuisiné surtout le dimanche. Quand la famille était de retour après la messe, le repas était prêt.

En plus des repas et des travaux ménagers, les femmes avaient en charge les soins du bétail et, en hiver, elles faisaient le fromage et le sérac. Elles partageaient les travaux de la campagne avec leur mari et, lorsqu'il était absent aux mayens ou en plaine, elles se chargeaient de tout. Les enfants aidaient leurs parents aux différents travaux, en fonction de leur âge.

**SUIVEZ LE CHEMIN DE LA RAYE, PUIS LE CHEMIN DES TSAVONNÉS
JUSQU'À LA PLACE STE-BARBE.**

POSTE 04 CYCLE AGRICOLE



Chandolin, la chapelle et le bassin
© Albums Edmond Bille. Association Edmond Bille, Médiathèque Valais - Martigny

SUIVONS LE GUIDE

Grâce à cette photographie, nous pouvons faire un saut dans le passé au cœur du village. Imaginez les chars chargés de foin, les enfants jouant dans les ruelles, les femmes affairées au bassin, les mulets transportant des gerbes... Ici aux abords de la place actuelle se trouvent également le café, l'ancienne chapelle et le four, des lieux très importants de la vie du village.

Au pied du village, on peut voir notre moulin. J'entends encore Julien en train de chantonner : « Tourne vite, tourne ma meule, tourne mon unique espoir ! C'est en toi que je confie mon soutien et mon tiroir. »

Le village de Chandolin, comme tous les villages anniviards, est constitué de maisons d'habitation et de bâtiments agricoles tels que les granges-écuries, les raccards et les greniers, construits avec du bois de mélèze.

Dans les champs en terrasse autour du village, les habitants cultivaient surtout des pommes de terre, des fèves et des céréales (blé, seigle et orge). Jusqu'aux années 1945, le quart des champs était réservé à la culture des fèves, qui a disparu par la suite.



Chandolin et l'ancienne chapelle. Transport à dos de mulet - Collection cartes postales Olivier Grandjean



Moisson du seigle à la faucille, vers 1940 © Collection André Pont - Livre Villages d'antan - Médiathèque Valais - Martigny

La céréale la plus répandue était le seigle, pour ses qualités d'adaptation au climat sec et à l'altitude. On moissonnait le seigle dès la fin de juillet à la faucille, mieux adaptée à la pente que la faux. Après la récolte, les gerbes étaient entreposées dans les raccards où elles terminaient de mûrir. Si possible, on les transportait le jour même, en faisant très attention à limiter la perte de grains. Une fois séchées, les gerbes étaient tapées avec le fléau à l'intérieur du raccard, pour extraire les grains. Les grains étaient stockés dans les greniers, avant d'être moulus au moulin.

Le moulin, situé en aval du chemin qui mène à la Rèche, a été rénové en 2000. Doté d'une meule tournante entraînée par une roue hydraulique horizontale, il était utilisé principalement pour moudre les grains de seigle.

L'utilisation la plus ancienne de la force hydraulique est représentée par ce type de moulin. La plus récente par les moulins dotés d'une roue verticale, comme ceux qui existaient autrefois à Viouc.

Du moulin, les grains repartaient au grenier sous forme de farine. Et ce cycle se terminait au four banal par la cuisson des pains de seigle.



Damien Zufferey, meunier, devant le moulin de Chandolin, avant 1959 - © Collection Charles Henry Zufferey. Notrehistoire.ch



Le mayen du Zoc et cultures, au pied de Chandolin, vers 1934 - © Collection Michel Savioz. Notrehistoire.ch

POURSUIVEZ JUSQU'AU FOUR BANAL, PREMIER BÂTIMENT À DROITE, APRÈS LA PLACE STE-BARBE.

Jusqu'en 1887, l'ancienne chapelle dédiée à sainte Barbe, était le seul lieu de culte du village. Dans cette chapelle, qui date probablement du XVIe siècle, on célébrait des messes. Depuis le décès d'Ella Maillart, elle abrite un petit musée dédié à la grande voyageuse.

POSTE 05 FABRICATION DU PAIN



Façonnage des pains de seigle
© René-Pierre Bille. Livre « L'Aventure de Chandolin »

SUIVONS LE GUIDE

Ah cette bonne odeur de pain à peine sorti du four ! Et puis ce goût que je ne retrouve plus. Pour nous les enfants c'était amusant de voir tout le monde faire son pain. Et du pain frais, on n'en avait pas souvent. Je vois encore le père en train de casser le pain avec la hache, tellement il devenait sec et j'entends la voix du grand-père qui disait en patois : « Lo pàng chèk l'è doùk; mà chèng pàng, l'è aunkòr mé doùk. »

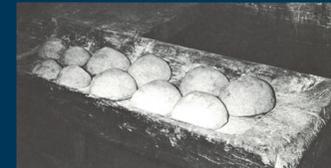
Autrefois, les habitants des villages d'Anniviards faisaient leur pain plusieurs fois par année au four banal. Le terme « banal » indique un bien qui appartient à la communauté. La première boulangerie de la vallée, ouverte en 1880 à Vissoie, était destinée à la clientèle des hôtels et des cafés.

Le pain blanc était rare sur la table de la majorité des Anniviards, qui restaient fidèles à leur pain de seigle. Bien réussir son pain était une source de fierté.

Le pain de seigle de Chandolin, était préparé directement dans le bâtiment du four quatre fois par année. Les familles se relayaient les unes après les autres pour économiser le bois et profiter au maximum de la chaleur du four. Elles travaillaient sans interruption, jour et nuit, au rythme de trois familles en 24 heures environ.

Chaque famille se rendait au four en emportant avec soi la farine, les pommes de terre écrasées et le bois. En premier, on faisait la pâte qu'on laissait lever pendant trois heures, avant de la pétrir de nouveau. Une croix était dessinée sur la pâte pendant qu'elle levait. Après le pétrissage, on façonnait le pain en général à plusieurs. On disait que celui qui ne savait pas façonner le pain, n'était pas apte à se marier. Une grande famille fabriquait en moyenne 200 pains.

Après un temps de cuisson d'environ 35 minutes, une fois refroidis, en été, les pains étaient directement entreposés dans les greniers. En hiver, ils étaient laissés sécher pendant quelques semaines dans une pièce de la maison, avant d'être entreposés au grenier.



Pains de seigle en attente d'être enfournés
© René-Pierre Bille. Livre « L'Aventure de Chandolin »



Transport de pains de seigle au grenier
© René-Pierre Bille. Livre « L'Aventure de Chandolin »

POURSUIVEZ LE LONG DU CHEMIN DES TSAVONNÉS JUSQU'À LA MAISON BOURGEOISIALE, SITUÉE AU FOND DE LA 2^e RUELLA À DROITE.

POSTE 06 BOURGEOISIE DE CHANDOLIN



Assemblée bourgeoïsiiale de Chandolin, en 2010
© Lambert Zufferey. Notrehistoire.ch

SUIVONS LE GUIDE

La Maison bourgeoïsiiale était la maison de notre communauté villageoise. C'est ici que se tenaient nos assemblées et que se réunissent encore aujourd'hui les bourgeois. A mon époque, seulement les hommes pouvaient y participer et c'est en levant le chapeau qu'on demandait la parole.

Après le mot de bienvenue du président et la prière en commun, les procureurs apportaient le vin, qui était servi grâce à de grandes channes dans de petits gobelets en bois. C'est ici que les enfants allaient à l'école, lorsque les familles résidaient à Chandolin. En automne, les écoliers commençaient l'année scolaire à Viouc et y revenaient au printemps, quand les familles descendaient en plaine pour les grands travaux des vignes.

Être membre d'une bourgeoisie était vital, nécessaire à la vie de la communauté. La bourgeoisie possédait des forêts, des vignes, mais aussi des biens communs comme le moulin, le four banal et l'école. Ses membres étaient astreints à des journées de corvées publiques pour l'entretien des chemins, les travaux des vignes, des champs et des forêts. La gestion des biens incombait au conseil bourgeois.

Les vignobles figuraient parmi les biens les plus précieux des bourgeois. Le vin avait un rôle très important dans la vie villageoise. Le vin du Glacier, considéré comme un vin d'honneur, était servi lors des assemblées bourgeoises et de grandes occasions privées ou publiques.

« Descendez les quelques marches d'une cave bourgeoise et goûtez au vin séculaire du Glacier. De la channe au gobelet, du gobelet aux lèvres, le temps d'un échange de « santé ! » vous saurez ce qu'est l'accueil des Anniviards. » **Corinna Bille**

Le vin du Glacier est un vin unique qui se boit de nos jours encore quasi exclusivement à la cave. « Boire ce vin c'est boire l'histoire », affirme Alain Zuber, l'un des auteurs du livre Vin du Glacier – Ed. Monographic.

Pour la publication du livre, les auteurs ont recensé 140 tonneaux en Anniviers dont 3 dans la cave bourgeoise de Chandolin.



Bourgeois dans la cave bourgeoise de Chandolin
© Charles Krebsler, Médiathèque Valais – Martigny



Livre « Vin du Glacier ». Ed. Monographic

POUR EN SAVOIR PLUS – LE TRANSPORT DU VIN

Découvrez comment on transportait le vin de Viouc à Chandolin. C'était toute une aventure !

En mai ou juin, un convoi de chars transportait le vin de la Bourgeoisie de Chandolin de Viouc au village. Il partait à 3-4 heures du matin et rejoignait Soussillon en cinq heures environ. Le premier arrêt se faisait aux Pontis. Les barrots de vin, de petits tonneaux plats, étaient transportés jusqu'au village à dos de mulet, avant d'être versés dans les grands tonneaux de la cave bourgeoise.

« A Soussillon, après un court repos, il faut garer les chars, bâter les mulets et les charger de deux barriques de vin de 50 kg chacune. Puis, c'est la seconde étape, plus pénible que la première, mais combien pittoresque !

Devant la cave bourgeoise, les barriques s'alignent. L'on se repose quelques instants avant de redescendre à Soussillon, chercher les huit autres barriques... Ce n'est que vers le soir que le travail s'achève. » Aloys Theytaz Extrait d'un article du journal 13 Etoiles, 1936. Aloys Theytaz (1909-1968), né à Vissoie, a écrit de nombreux textes inspirés par la vie locale, dont « Le Président de Viouc ».



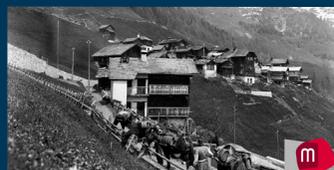
Arrivée du convoi de chars à Soussillon, entre 1920 et 1940 © Charles Krebsler, Médiathèque Valais – Martigny



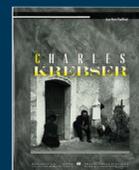
Transport du vin de Soussillon à Chandolin, entre 1920 et 1940 © Charles Krebsler, Médiathèque Valais – Martigny

Aujourd'hui, nous pouvons suivre le convoi, grâce aux photographies de Charles Krebsler (1885-1967). Cet ingénieur, employé à l'Alusuisse, résida à Chippis dès 1925. Passionné de photographie, il est l'auteur de très belles images d'Anniviards et du remuage. Après son décès, Edouard Florey de Vissoie, père de Paul-André, ami du couple Krebsler, eut la possibilité de récupérer les photographies prises en Valais et les déposa aux Archives cantonales du Valais.

En 1987, Jean-Henri Papilloud fit publier un livre dédié à Charles Krebsler, considéré désormais comme l'un des plus grands photographes du Valais..



Arrivée des mulets transportant le vin à Chandolin, entre 1920 et 1940 - © Charles Krebsler, Médiathèque Valais – Martigny



Livre « Charles Krebsler » de Jean-Henri Papilloud. Ed. Monographic, Sierre. 1987

POUR SUIVRE JUSQU'AU BASSIN, SITUÉ À DROITE EN AMONT DE LA ROUTE.

POSTE 07 EAU DE SOURCE



Henri Zufferer abreuvent son bétail au moyen du Zoc
© René-Pierre Bille. Livre « L'Aventure de Chandolin »

SUIVONS LE GUIDE

On conduisait nos vaches au bassin deux fois par jour en hiver, le matin tôt, et de nouveau en fin d'après-midi. On pouvait voir le dessin de leur ventre dans les murs de neige le long du chemin. Après avoir bu, elles retournaient seules à l'écurie. Mais on devait faire attention. Il ne fallait surtout pas que nos vaches en croisent d'autres, sinon c'était la bagarre ! Regardez nos vaches dans le film de René-Pierre.

L'eau était acheminée depuis une source à proximité du village jusqu'aux bassins, grâce à des troncs de mélèze évidés, enfouis dans le sol. Cette conduite mettait ainsi l'eau à l'abri du gel. On se servait de troncs de mélèze aussi pour les bassins, qui avaient en général une durée de vie de 50-100 ans.

Le bois de mélèze était utilisé également pour la construction de certains tronçons des bisces, ces canaux qui amènent l'eau jusqu'aux terrains à irriguer. Les bisces font partie d'un vaste réseau, dans une région où le climat sec exige que l'on arrose quasiment toutes les cultures, les prés et les alpages, mais aussi les jardins potagers et les vignes en plaine.

Autrefois, près du four banal, il y avait un bassin qui a été démonté dans les années 1960. Il était constitué de deux parties. Un bassin, appelé « le bon bassin » servait à abreuver le bétail et fournissait l'eau pour les maisons, où elle était conservée dans de grands baquets de cuivre ou dans des bidons. Un deuxième bassin était utilisé pour la lessive. Les femmes y lavaient le linge de toute la famille à l'eau froide, sur une planche en bois. Pour la grande lessive des draps, elles se servaient de la couleuse. Le linge y était fait bouillir avec du savon ou des cendres, avant d'être rincé au bassin.



Edmond Bille. La fontaine, 1907
Association Edmond-Bille

RENDEZ-VOUS À L'ÉGLISE.

POSTE 08 CONSTRUCTION DE L'ÉGLISE



Eglise de Chandolin, début XXe siècle
Collection cartes postales Olivier Grandjean

SUIVONS LE GUIDE

Prenez le temps d'admirer notre église ! Pour nous, c'est la plus belle de la vallée. Sa construction a été incroyable. Nous pouvons encore remercier Euphémie. C'est grâce à elle qu'on a eu l'argent. Il faut dire que tout le village a travaillé sans compter les journées de corvée, sous les ordres d'Elie. Et puis un beau jour, les cloches furent hissées sur le clocher. Mais je ne vous dis pas comment. Quelle aventure ! On en a parlé beaucoup pendant nos veillées autour du fourneau en pierre ollaire.

Suite à la séparation de Chandolin de la paroisse de St-Luc en 1884 et à la création de sa propre paroisse, le village décida de construire son église. Un grand élan de générosité se réalisa à plusieurs niveaux. La paroisse reçut d'une habitante le terrain destiné à l'église et une somme importante pour les frais de construction. Elie Caloz, qui avait déjà démontré ses talents lors de la construction de la chapelle de Muraz, dirigea le chantier du début à la fin. Les habitants travaillèrent les dimanches et les jours fériés jusqu'en 1888, année de consécration de la nouvelle église.

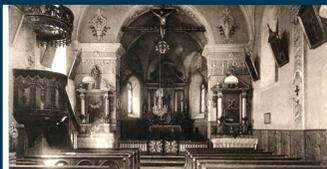
Texte de Maurice Chappaz, extrait de « L'Aventure de Chandolin ».

« Une église signifie cloches. On les commanda à Annecy et on attendit l'hiver pour les faire glisser dans la vallée. Tous les hommes de la commune se donnèrent rendez-vous un matin à Chippis. Départ pour Soussillon (...) et puis, deuxième acte, le plus difficile, la giclée vers en haut, l'accrochage sur la glace du sentier, dans la fente des rochers à nid d'aigle (...). On avait attelé des taureaux, car les mulets vacillaient et dans les passages dangereux les hommes se mettaient dans les harnais. A Chandolin ce fut simple, c'est si raide, un pont volant relia la pente au clocher et les cloches y passèrent et les cloches sonnèrent. » **Maurice Chappaz**

L'église, comme l'ancienne chapelle, est dédiée à sainte Barbe, surnommée la « sainte du feu », une martyre du IIIe siècle, dont le culte s'est largement répandu en Orient et Occident.



Sainte Barbe, chœur de l'église Ste-Barbe
Vitrail réalisé par Edmond Bille.



Chœur de l'église, vers 1906
Collection cartes postales Olivier Grandjean

SUIVEZ LE SENTIER QUI MONTE À GAUCHE À LA SORTIE DEL'ÉGLISE
JUSQU'AU CALVAIRE.

POSTE 09 PROTECTION DIVINE



Calvaire de Chandolin, début XXe siècle
Collection Jean-Marc Caloz

SUIVONS LE GUIDE

De tout temps notre Calvaire est une invitation à se recueillir. Autrefois, des processions se rendaient régulièrement de l'église à la croix. Aujourd'hui, cette tradition est maintenue notamment lors de la Fête-Dieu. Il faut dire que la religion avait une place très importante dans notre vie. On priait tout le temps. C'était dans l'ordre des choses.

La prière était pratiquée au quotidien et dans toutes les situations critiques. On priait un Pater et un Ave, matin, midi et soir. On s'adressait aux saints pour recevoir une protection en cas de maladie. On demandait à saint Antoine de veiller sur les vaches. On implorait la protection de saint Germain contre les invasions de sauterelles et saint Georges contre les morsures de vipère.

Les fêtes les plus importantes sont encore aujourd'hui la fête patronale et la Fête-Dieu. La procession de la Fête-Dieu accompagne le Saint-Sacrement à travers le village, en s'arrêtant pour des temps de prière à différents reposoirs. Autrefois, au printemps, plusieurs processions se rendaient jusqu'aux croix situées aux alentours du village et des mayens pour demander la protection divine sur les cultures. Des processions spéciales jusqu'au Lac Noir, à 2500 m d'altitude, étaient organisées en cas de grande sécheresse.



Procession de la Fête-Dieu, entre 1920 et 1940
© Charles Krebsler, Médiathèque Valais - Martigny



Fête de la Pentecôte. De retour du Calvaire
Collection Michel Savioz. Notrehistoire.ch

Le Calvaire, avec sa vue panoramique sur la plaine du Rhône et la vallée, est l'endroit idéal pour se ressourcer. Ella Maillart, aimait tout particulièrement y admirer l'horizon qui était pour elle « un appel au silence ».

Extrait d'un texte d'Ella Maillart écrit vers 1950 :

« D'abord il y a le silence, dense et si durable qu'on l'écoute encore et encore avant de pouvoir y croire. Après l'immense importance du silence, c'est l'étendue qui là-haut s'impose comme un miracle naturel. Ici tout est à la fois petit et incommensurable, comme l'homme, et l'on ne peut lever les yeux sans que le regard embrasse l'immense vallée du Rhône. » **Ella Maillart**

Le Calvaire est situé au Bâ de la St-Jean (Feu de la St-Jean), ainsi appelé parce que des feux y étaient allumés pour fêter la St-Jean.

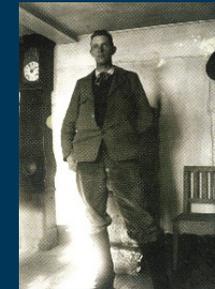


Vue sur la Couronne Impériale
Collection cartes postales Olivier Grandjean

SUIVEZ LE CHEMIN DU BÂ DE LA ST-JEAN JUSQU'AU CHALET LES
MÉLÈZES À DROITE DU CHEMIN.

POSTE 10 EDMOND BILLE

SUIVONS LE GUIDE



Edmond Bille dans la cure de Chandolin, en 1901
© Albums Edmond Bille, Association Edmond-Bille,
Médiathèque Valais - Martigny

Un peintre et une grande voyageuse. Edmond Bille peignait, mais il écrivait aussi et prenait des photos. Il aimait nous observer. Au début, on trouvait étrange qu'il s'intéresse à nous autres, simples paysans, puis petit à petit nous nous sommes habitués. En hiver, on le voyait dévaler les pentes sur des skis qui venaient droit de Norvège. Du jamais vu !

Chandolin commença à se faire connaître dès la fin du XIXe siècle, grâce à l'ouverture du Grand Hôtel en 1897.

Edmond Bille tomba sous le charme de Chandolin dès la première fois qu'il découvrit ce village en 1900. Le jeune peintre neuchâtelois, ayant terminé depuis peu sa formation à Paris, avait été invité en Anniviers par un ami pasteur qui lui demanda de peindre le Cervin : « Edmond, je te propose de ne pas quitter cette vallée avant d'avoir vu Chandolin. De là, tu verras le Cervin tel qu'il m'est apparu... C'est un sphinx accroupi au

milieu d'un cirque de cimes et de glaces. Essaie de faire un croquis. Ce sera du jamais vu ! »

En janvier 1901, il réalisa en plein air une huile sur toile de près de trois mètres de haut.

L'histoire de cette toile est rocambolesque. Peinte à Chandolin, puis exposée à Neuchâtel en 1901, elle sera acquise quelques années plus tard par un riche musicien qui va l'accrocher dans sa maison d'été anniviarde à Saint-Jean.



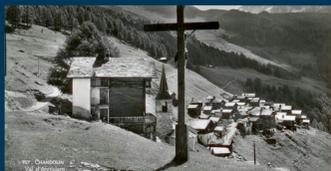
Edmond Bille. Le Sphinx, 1901
Association Edmond-Bille

Dans les années 2020, l'Association Edmond-Bille réussit à acquérir le tableau et le fait restaurer. Désormais, depuis 2023, il est exposé dans la salle communale de Chandolin. C'est ainsi que la boucle s'est bouclée... par le retour de la toile à l'endroit même où elle avait été peinte, un siècle plus tard.

Le chalet Les Mélèzes, construit en 1905 par Edmond Bille (1878-1959), accueillit la famille Bille et de nombreux artistes. Propriété de l'un de ses descendants, le chalet a été dernièrement restauré tout en préservant son cachet. Admirez la vue sur la vallée et les sommets, dont le Cervin.



Edmond Bille. La faucheuse, 1905
Association Edmond-Bille



Chalet d'Edmond Bille, en 1957
Collection Michel Savioz. Notrehistoire.ch

POUR EN SAVOIR PLUS – EDMOND BILLE (1878–1959)

Très rapidement, Edmond Bille démontra un grand intérêt pour la vie des habitants de Chandolin. Le livre « Le Village dans la Montagne », paru en 1908 avec les textes de Charles-Ferdinand Ramuz et les illustrations d'Edmond Bille, a remporté un grand succès éditorial. En 1931, est édité « Les Heures valaisannes », recueil d'articles publiés dans des périodiques.

« L'Aventure de Chandolin », publié en 1983, relate la vie quotidienne des habitants de Chandolin, toujours en route, comme tous les Anniviards, en fonction des travaux agricoles et des besoins des troupeaux, entre les villages et les mayens, les alpages et les vignes en plaine. Ce livre, témoignage de la famille Bille, du père Edmond, de son fils René-Pierre, de sa fille Corinna et de Maurice Chappaz, mari de Corinna, décrit la vie et les travaux de Chandolin depuis 1900.



Livre « L'Aventure de Chandolin ».
Ed. 24heures

Texte d'Edmond Bille, extrait de « Les heures valaisannes » :

« Il fallait voir cette caravane ! Des mulets et leurs guides, des paysannes, un régent, un curé. (...) A Niouc on était déjà dans la neige. On repartait, chaque fois un peu plus alourdi, en s'accrochant, pour mieux monter, à la queue gluante des mulets. Ceux-ci soufflaient comme des forges, fumaient comme des chaudières crevées. (...) On arrivait ! Tous fourbus ; à bout de souffle ! Notre curé, trop corpulent pour soutenir un pareil effort, avait dû être hissé sur la mule – qui n'en pouvait déjà plus – avant la dernière grimpe. »



Montée à Chandolin, 1909
© Albums Edmond Bille. Association Edmond-Bille, Médiathèque Valais - Martigny

Comme Edmond Bille, Corinna et René-Pierre Bille ont saisi de multiples facettes de la vie quotidienne du village, des travaux et du remuage de ses habitants.

Corinna, fille d'Edmond Bille, est une écrivaine réputée. Ses œuvres, dont « Le Sabot de Vénus », « Le Pays secret », « Douleurs paysannes » et « La Montagne Déserte », sont imprégnées de son attachement au monde paysan avec ses joies et ses douleurs. Elle reçut de nombreux prix, dont le Prix Schiller en 1974 et le prix Goncourt de la Nouvelle pour « La Demoiselle sauvage » en 1975.

Dans sa jeunesse, elle passait chaque été à Chandolin, le reste de l'année, elle vivait à Sierre au Paradou avec sa famille. En 1947, elle se maria avec Maurice Chappaz, poète et auteur.

CORINNA BILLE (1912–1959)

Textes de Corinna Bille, extraits de « Suite d'Anniviers » :

« Deux mille mètres. Un village qui se retient à la pente, un peu d'herbe, une source pour les soifs, une forêt pour arrêter l'avalanche. C'est tout. Le pays du rien, du vide. Ici le repos est impossible, l'équilibre aboli, la douceur violente. Pour vivre on doit marcher, monter, descendre et remonter. »

« Au premier printemps, ils descendent dans la grande vallée du Rhône (...). Ils arrivent sur des chars aux roues pâles, tirés par des mulets hirsutes, à l'oreille de travers. L'homme près de la femme, et les enfants derrière, avec la paillasse, les bottes de foin, le chat, l'agneau, le cabri, le cochon. »

Lorsque vous visitez Viouc et Muraz, profitez du parcours « Flânerie des artistes » à Veyras, qui propose d'explorer l'univers de six artistes célèbres ayant vécu dans cette localité, dont les écrivains Corinna Bille et Maurice Chappaz.



Corinna Bille, en 1938
© Albums Edmond Bille. Association Edmond-Bille, Médiathèque Valais - Martigny

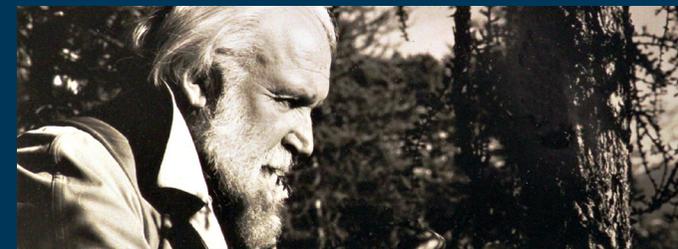
RENÉ-PIERRE BILLE (1915–2006)

Passionné de nature et de faune, il a grandement contribué à la prise de conscience de la beauté et de la fragilité de notre patrimoine naturel. Son film « Le Monde sauvage de l'Alpe » obtint un prix au festival de Trente en 1958. Le livre « Les Animaux de montagne », paru en 1974, est devenu une référence des publications sur la faune alpine.

René-Pierre Bille passa beaucoup de temps en compagnie des chasseurs de Chandolin avant de se dédier à la photographie animalière. Il était proche des villageois et toujours prêt à les aider lors des journées de corvées.

Textes de René-Pierre Bille, extraits de « L'Aventure de Chandolin » :

« En hiver, différents travaux occupaient les habitants : battage du blé, du seigle, des fèves, préparation des bois de construction et de chauffage, boucherie, épandage du fumier, cuisson des pains de seigle au four banal, ouverture des chemins et de la route forestière reliant Chandolin à St-Luc. » René-Pierre Bille.



René-Pierre Bille (1915-2006)
Collection Lambert Zufferey. Notrehistoire.ch

« Ce curieux nomadisme était lié aux récoltes, aux possibilités de pâture du bétail, ainsi qu'aux différents travaux campagnards saisonniers.

Mais l'altitude exceptionnelle de Chandolin à près de 2000 mètres, loin de faciliter la vie de ses habitants, ne faisait que rendre encore plus vitale la nécessité de ces continuels déplacements, du village aux mayens inférieurs et des mayens à la plaine.



Préparation de bardeaux, destinés à la couverture des toits - © René-Pierre Bille. Livre « L'Aventure de Chandolin »

Ces incessants- va-et-vient de la montagne à la plaine, par des sentiers de vertige, nous font mieux comprendre le caractère véritablement nomade des Chandolinards. » **René-Pierre Bille**

POURSUIVEZ JUSQU'À LA ROUTE DU VIEUX VILLAGE.

POSTE 11 ELLA MAILLART



Ella Maillart à Chandolin, en 1949
© Succession Ella Maillart et Photo Elysée, Lausanne

SUIVONS LE GUIDE

Ella Maillart était une sacrée femme. Je n'en avais jamais vue de pareille. Rien ne lui faisait peur. Elle partait seule loin dans le monde. Beaucoup de journalistes venaient la voir pour lui poser des questions sur ses voyages, mais aussi sur notre village. Quand elle nous parlait, on était un peu intimidé. Elle aussi, comme Monsieur Bille, aimait nous prendre en photo.

Invitée pour la première fois à Chandolin par Edmond Bille, Ella Maillart (1903-1997) y vécut six mois par année de 1946 jusqu'à son décès en 1997. Passionnée par le sport et la vie en plein air, elle a été championne de ski, de voile et de hockey sur gazon.

Dès les années 1930, elle se consacra à des voyages en Asie, en traversant des régions inaccessibles à cette époque, dont les récits ont fait l'objet de plusieurs livres qui l'ont rendue célèbre.

Ella Maillart a été l'une des voyageuses les plus audacieuses du XXe siècle.

Textes d'Ella Maillart, extraits de « Chandolin d'Anniviers » :

« Ce beau nom qui chante c'est tout là-haut dans le ciel valaisan - à 1936 m d'altitude - une église blanche avec un carillon dans un village brun perché près d'une forêt de mélèzes. Jusqu'en 1959 on n'y arrivait qu'à pied en une heure depuis St-Luc. Le mulet n'allait pas plus vite. La route n'existait pas. »

« La vie de ces montagnards paysans est aussi rude qu'originale. (...) Autrefois ils pratiquaient beaucoup le nomadisme ou « remuage ». Cette coutume se perd et aujourd'hui en cas de besoin on transporte les bêtes en camionnette. Tout change. Baignoires et machines à laver font partie d'une maison paysanne aujourd'hui. »



La récolte de seigle, 1949
© Succession Ella Maillart et Photo Elysée, Lausanne

QUIZ

En guise de conclusion, je vous propose quelques questions pour tester ce que vous venez d'apprendre sur mon beau village de Chandolin. Voilà c'est parti !

Combien de fois par année presque toutes les familles de Chandolin au complet effectuaient le remuage à Viouc ?

- a) 1 fois
- b) 2 fois
- c) 6 fois

Dans quelle localité, les Chandolinards laissaient leurs chars et poursuivaient à pied ou à dos de mulet ?

- a) Vssoie
- b) Soussillon
- c) Niouc

Edmond Bille a été invité à Chandolin pour peindre une montagne. Laquelle ?

- a) L'Aletschhorn
- b) Le Cervin
- c) La Dent Blanche

Qui a écrit ce texte ? « Ici tout est à la fois petit et incommensurable, comme l'homme »

- a) Edmond Bille
- b) Corinna Bille
- c) Ella Maillart

Où les Chandolinards entreposaient-ils leurs biens les plus précieux ?

- a) Dans la maison
- b) Dans le raccard
- c) Dans le grenier

« Lo pàng chèk l'è doùk, mǎ cheng pàng, l'è aukòr mé doùk ». Que signifie ce dicton en patois ?

- a) Pain sec, pain dur, ça garde tes dents en bonne santé.
- b) Pain sec, c'est dur, mais sans pain, c'est encore plus dur.
- c) Pain sec, c'est bon, dans du vin encore mieux

Quel était le vin d'honneur qui était servi lors des grandes occasions ?

- a) Le muscat
- b) Le pinot
- c) Le vin du Glacier

FIN DU PARCOURS

Ce parcours à la découverte de Chandolin se termine ici, mais l'itinéraire se poursuit en plaine, à la découverte des beaux quartiers de **Viouc et Muraz**. Vous pourrez y découvrir d'autres aspects de la vie des habitants, comme les travaux de la vigne, mais aussi l'école, les moulins et la chapelle.

A rêverre ! Bonna ròta !



Quartiers de Viouc et Muraz, de droite à gauche, en 1951
© Max-Francis Chiffelle, Médiathèque Valais - Martigny

SOURCES

ROUTE DU REMUAGE CHANDOLIN-VIOUC

Rédaction Adriana Tenda Claude – Anniviers Tourisme

REMERCIEMENTS

Des remerciements très chaleureux sont adressés à toutes les personnes qui ont contribué à la cueillette d'informations et d'images, en particulier à Jean-Pierre et Maurice Zufferey.

SOURCES ENREGISTREMENTS, FILMS ET IMAGES

- Paul-André Florey – Enregistrements de témoignages et sons, dès 1960
- Jean-Pierre Zufferey – Enregistrements, 2024
- Maurice Zufferey – Enregistrements, 2023
- Marc-André Salamin – Enregistrements, 2023
- Notrehistoire.ch – Anniviers
- Collections cartes postales Yolande Salamin-Zufferey, Jean-Marc Caloz, Olivier Grandjean,
- Michel Savioz, Pierre-Marie Epiney, Jean-Michel Salamin
- Colette Büro - Fonds André Pont
- Bourgeoisie de Chandolin – www.bourgeoisie-chandolin.ch
- Médiathèque Valais - Martigny
- Association Edmond-Bille
- Association Les Amis d'Ella Maillart
- Photo Elisée Laus

SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Société d'histoire du Valais romand. Etudes sur le Val d'Anniviers. 1954
- Service cantonal des Monuments historiques. Témoins du passé dans le Valais moderne, Sion. 1975
- S. Corinna Bille, Maurice Chappaz, Edmond et René-Pierre Bille. L'Aventure de Chandolin. Ed. 24heures, Lausanne. 1983
- André Pont. Villages d'antan. Ed. Schoechli, Sierre. 1987
- Jean-Henri Papilloud. Charles Krebsler. Ed. Monographic, Sierre. 1987
- Willy Gyr. Le val d'Anniviers : vie traditionnelle et culture matérielle basées sur le patois de Saint-Luc, remanié et édité par Rose-Claire Schüle, Basel-Tübingen, Francke, (Romanica Helvetica). 1994
- Lambert Zufferey. Ecole de Viouc. 1998
- Ella Maillart. Chandolin d'Anniviers. Edité par l' Association Les Amis d'Ella Maillart. 2007
- Amélie Métrailler Salamin. Les Anniviards de Sierre. Mémoire de master en histoire, Université de Lausanne. 2009
- Edmond Bille. Les Heures valaisannes. (1931). Ed. Portfolio. 2014
- Martin Fenner. Traditions et mutations. Ed. Monographic, Sierre. 2015
- Alain Zuber, Charly Zufferey, Dominique Fornage. Vin du Glacier. Ed. Monographic, Sierre. 2021
- Musée Valaisan de la vigne et du vin - www.museeduvin-valais.ch

Val
d'Anniviers

✚ VALDANNIVIERS.CH

