

**Zeitschrift:** Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

**Herausgeber:** Société suisse des traditions populaires

**Band:** 34 (1944)

**Heft:** 2

  

**Artikel:** Le pain de Pâques à Hérémente (Valais)

**Autor:** Bourdin, Alexandre

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1005800>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 22.01.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

l'autre. Mais, la porte de grange franchie, vous retrouverez le «névau» primitif; vous y distinguerez les mortaises où s'enchaînaient les bras de soutènement.

Les «névaux» ouverts disparaissent l'un après l'autre. Bientôt ils ne seront plus qu'un souvenir. Dans mon petit patelin de Derrière-la-Côte, ils étaient nombreux il y a 60 ans. Aujourd'hui on n'y en compte plus un seul. D'autres localités et surtout les maisons foraines ont heureusement mieux conservé cet élément d'architecture traditionnelle.

La Vallée de Joux partage avec d'autres régions jurassiennes la particularité du «névau». On le retrouve plus au nord, dans les cantons de Neuchâtel et de Berne. En Franche-Comté limitrophe quelques «névaux», tout pareils aux nôtres, se voient encore<sup>1)</sup>. Qui se chargera, avant qu'il soit trop tard, d'établir l'aire des «névaux» d'autrefois?<sup>2)</sup>

### Le pain de Pâques à Hérémente (Valais).

Par Alexandre Bourdin, Euseigne.

Le Valais est un pays essentiellement traditionaliste. Nulle part peut-être, on ne retrouve encore vivantes tant de vieilles coutumes qui ont l'avantage d'unir profondément entre eux les gens d'une même commune ou d'une région.

Voici une de ces belles traditions qui certes n'est pas propre à la commune d'Hérémente<sup>3)</sup>, mais qui y est fêtée chaque année: il s'agit du pain de Pâques. Si jamais vous avez l'occasion d'assister aux offices divins à Hérémente le jour de Pâques, vous remarquerez le peu d'empressement des gens à sortir de l'église. Les autorités par contre abandonnent rapidement leur «banc des clercs». C'est qu'il ne faut pas manquer à ses obligations et se débrouiller.

A la sortie, vous trouverez à chacune des trois portes de l'église un membre des autorités qui vous présente une miche de pain d'une demie livre environ, et un morceau de fromage de quelque septante grammes. Ne refusez pas, s'il vous plaît, il y en a pour tout le monde.

<sup>1)</sup> Il est intéressant de constater que les Dubisiens, nos voisins, qualifient de *nouvā* le corridor proprement dit.

<sup>2)</sup> D'après les matériaux du «Glossaire», le terme *névó* et var. s'emploie surtout dans le Jura vaudois et neuchâtelois (cf. aussi Pierrehumbert, p. 389; Hunziker, IV, 68; Brockmann-Jerosch, «Schweiz. Volksleben», II, p. 121 et fig. 246, 247; R. Meylan, «V. de Joux», p. 73 et fig. 22). Le mot paraît être un dérivé du lat. *nix*, *nivem* «neige» et remonter à une base \**nivale*. — Le terme correspondant du Jura bernois est *devant-(l')huis*; le renforcement peut y accuser cependant des formes quelque peu différentes. Voir les plans dans Hunziker, vol. IV.

<sup>3)</sup> Voir p. ex. Cah. val. folkl. 18, 10; Annales val. 9, 232.



Distribution du pain de Pâques et du fromage devant l'église d'Hérémence.

Le pain est fourni par la commune, le fromage par les différents consortages d'alpages qui sont rémunérés à raison de 3 fr. 50 par kg de fromage.

Mais ce n'est pas tout. Si vous pénétrez dans une famille particulièrement attachée aux traditions, vous pouvez voir comment se mange ce pain de Pâques. Vous y trouverez d'abord un enfant de la famille qui bat de la crème dans une grande baratte en bois. La mère — ou quelqu'un d'autre — est occupée à couper le pain de Pâques en petits morceaux. Elle a soin de prendre des parts égales dans les rations de tous les membres de la famille. Le reste du pain et le fromage sont gardés par chacun pour le goûter. Cependant, si l'un ou l'autre a reçu du fromage de provenance différente, on ne manque pas d'échanger un petit morceau pour en connaître le goût et pour en juger la pâte.

Quand la crème est suffisamment battue pour être bien « gonfle », on la verse sur les morceaux de pain placés dans une écuelle, et tout le monde fait honneur à ce repas frugal mais très nourrissant. Soyez-en sûr, on ne risque pas de se taper sur les doigts comme à Kappel. Quand l'écuelle est vide, on la remplit souvent une deuxième fois. Et tout le monde est joyeux, tout le monde est content. Il est vraiment dommage que cette pittoresque coutume familiale tende à disparaître.