

Al forno

Fino alla fine del XIX secolo, le famiglie di Bagnes cucinavano personalmente il loro pane nel forno comune. Località di difficile accesso come Sarreyer continuarono questa attività più a lungo che altrove. Nel 1907, durante la costruzione della scuola, vi fu allestito un forno a volta con la sua sala per l'impasto. Il pane veniva cotto tre volte all'anno in date fisse (20 gennaio, 20 maggio e 10 settembre) secondo un turno stabilito all'interno della comunità. Alle quattro del mattino, il fuoco veniva acceso dagli uomini, ai quali spettava anche la cottura, che durava un'ora. Le famiglie numerose cuocevano da sessanta a cento pani da due a tre chili. Il forno a volta fu distrutto nel 1959 durante la ristrutturazione dell'edificio.

Nel 1990, il comune di Bagnes acquistò l'ex latteria. Con l'associazione Gli Amici del Mulino e del Forno di Sarreyer, fu allestito un nuovo forno comune con refettorio e cucina a disposizione della comunità del villaggio.

I padrini e le madrine preparavano un piccolo pane per i figliocci, lo chiamavano il michon, e ci scrivevano sopra l'iniziale del nostro nome. Io lo mangiavo appena fatto, mi piaceva così tanto il pane caldo.