



Le Moulin

Plusieurs moulins se sont succédés au cours des siècles, emportés par la Romanche en furie.



Le moulin actuel a été restauré par Maurice Mathonnet.

C'est une longue bâtisse solide qui date du XVIIIe siècle.



Situé un peu en retrait du torrent, entouré de verdure, il a gardé son mécanisme complexe aménagé sur un seul niveau.

Vous y verrez une quantité extraordinaire d'outils et d'objets témoins du passé.



Sa visite est un voyage émouvant au pays des anciens ; il invite touristes et élèves à revivre les travaux et les jours d'un temps où l'on prenait le temps.



Plan d'accès



Visites Guidées du Patrimoine de Villar d'arène

Le Four (durée 2 heures)

Coordonnées GPS :

45.0432269610374 - 6.336220788614696

Le Moulin (durée 2 heures)

Coordonnées GPS :

45.036214377352145 - 6.351691770212597

Le Village et ses fontaines (durée 2 heures)

Son histoire et ses particularités.



Création : gnamagneslun@gmail.com

Villar d'Arène



Hautes Alpes

Les Alpes Latines

La tradition du «Pô Buli»



Petit village de montagne (1650 m d'altitude), face au massif de la Meije, Villar d'Arène peut s'enorgueillir de posséder une tradition unique : «le Pô Buli», le pain bouilli.



Pendant des siècles, ce pain a été la nourriture de base des «Faranchins».

C'est le nom - les Affranchis que ce sont donnés les habitants de Villar d'Arène, dès le Moyen Âge, après avoir racheté un certain nombre de libertés communales.

Depuis la nuit des temps, les villageois se réunissent, le 3^{ème} week-end de novembre, pour préparer selon une recette singulière, ce pain de seigle particulièrement savoureux.



Véritable histoire d'amour entre les «Faranchins» et leur terre, ce témoignage du passé continue de rassembler jeunes et anciens, fidèles à des règles centenaires.



La gastronomie qui accompagne

La vie est rude à Villar d'Arène. Le sol est maigre sur des terres peu ensoleillées. Il faut travailler dur pour cultiver les terrasses où pousse le seigle.



L'hiver talonne les «Faranchins». Il y a si peu de bois qu'on utilise parfois paille et blettes (fumier de mouton séché) comme combustible.

Aussi avant que la neige tombe, il faut faire vite, tous ensemble, pendant plusieurs jours et nuits pour la cuisson du «pô buli».



Ce pain noir à la saveur si douce accompagnera toute l'année les repas des riches comme ceux des pauvres.

Le pain «anniversaire» réunit le village autour du four et du pétrin. Enfournier est presque une cérémonie, c'est aussi une fête où l'on cuit girades, ravioles, tartes, gâteaux, tourtes aux choux ou de pommes qui font le régal des parents et amis.

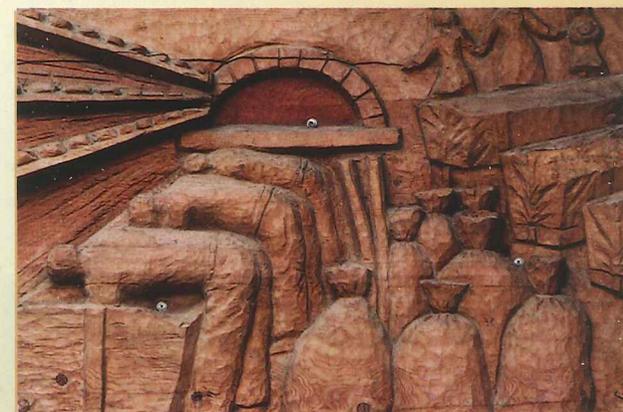
Faire «gauchette», c'est à dire déguster par petits morceaux flambés à l'eau de vie, la première tourte défournée, soude l'amitié entre tous les participants.

Aujourd'hui, les habitants de Villar d'Arène perpétuent le rituel et retrouvent les gestes qui les relient à leur histoire.

Le film qui témoigne

En 1953, une équipe d'ethnologues et de cinéastes canadiens vient étudier les origines du «pain anniversaire». Un film est tourné en couleur. Ce document d'une qualité exceptionnelle, désormais numérisé, nous emmène dans un Villar d'Arène d'autrefois et nous fait revivre une journée parmi les gens du village.

Ce moyen métrage accompagne chacune des visites commentées du four.



Sites à consulter

<http://www.villardarene.com>

<http://villardarene.free.fr>

<http://www.lagrave-lameije.com>

<http://www.ecrins-parcnational.fr>