

Chez Arnold on fait du bon pain

Nous passâmes chez Arnold le 12 mars. Le 15 paraissait Joyeuses Pâques, journal spécial Coop qui traitait de la dite maison, à Simplon-Village, spécialisée dans la fabrication de pain de seigle en vente précisément à l'enseigne Coop. Nous n'aurions pas laissé cet excellent article se perdre dans le magma des publications commerciales qui inonde chaque jour notre boîte aux lettres.

Alors, vive la maison Arnold à Simplon village qui fait du si bon pain !



Le lapin de Pâques en tresse est l'une des spécialités de la boulangerie Arnold à Simplon (VS). 4 jeunes commis ont mis la main à la pâte.

Texte **Zeno van Essel** Photos **Karl-Heinz Hug**

Quand on est boulanger dans un petit village de montagne, on fabrique et on vend du pain, mais pas seulement: «la boulangerie est aussi un lieu où les gens se retrouvent», explique le chef, Amadeo Arnold. «Il y a toujours du

monde, peu importe qu'on soit en saison ou non. Et nous nous investissons également pour créer de l'animation au sein de la communauté.»

Simplon est un village de 300 âmes sur le versant Sud du Col du Simplon. En été, la boulangerie-pâtisserie et salon de thé Arnold est depuis 100 ans la bonne adresse où les voyageurs font une pause

14 JOYEUSES PÂQUES

en allant ou en revenant d'Italie. Elle est également très prisée par les randonneurs. «C'est indispensable à notre survie car nous devons réaliser la plus grande partie de notre chiffre d'affaires annuel entre début juin et fin septembre», explique Amadeo Arnold, représentant de la 5ème génération à diriger l'entreprise. «Pendant la morte saison, nous apprê-

cions beaucoup que Coop achète notre pain de seigle traditionnel, fabriqué avec du levain, selon la recette de nos ancêtres. Coop nous permet de donner du travail à nos employés toute l'année, ce qui ne serait guère possible sinon.»

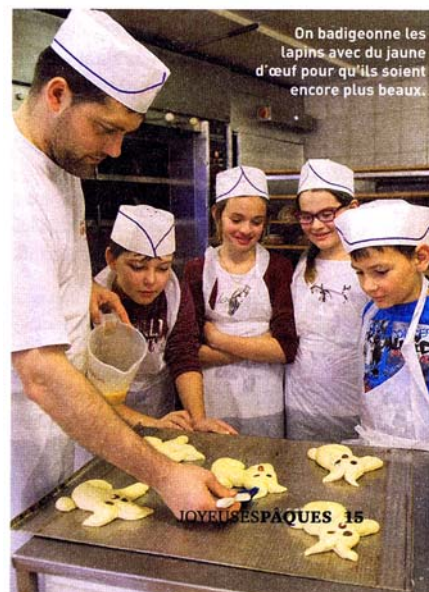
En hiver, il est rare que quelqu'un passe par hasard dans la petite commune de montagne. Et c'est d'autant plus génial



Les enfants se concentrent pour réaliser les formes en pâte.



«Le visage» grâce à 2 raisins secs et 1 noisette.



On badigeonne les lapins avec du jaune d'œuf pour qu'ils soient encore plus beaux.



C'est fini! Les enfants de Simplon et le boulanger unissent leurs forces pour sortir les lapins du four.

si la boulangerie du village organise de temps à autre une animation sympathique: aujourd'hui, Janis, Emanuel, Eline et Carina – la moitié des élèves de l'école du village – ont l'honneur de confectionner des lapins de Pâques en tresse chez Amadeo Arnold. Le boulanger a déjà préparé la pâte. Il en distribue à présent un petit morceau et un plus gros à chacun de ses 4 «commis» en expliquant: «il faut d'abord bien pétrir les 2 morceaux, puis former 2 boules, abaisser la plus grosse en boudin et faire un cône avec la petite.» Aussitôt dit, aussitôt fait. Le boudin de pâte se transforme en escargot sur lequel on pose le cône, avec une entaille à la pointe. Avec un peu d'imagination, on reconnaît déjà le lapin de Pâques, même s'il lui manque encore les yeux et le nez qui seront faits avec les raisins secs et les noisettes qu'Amadeo Arnold a préparé. Il ne reste plus qu'à badigeonner les petits chefs-d'œuvres avec du jaune d'œuf, à les décorer avec du sucre et des copeaux de chocolat et à les mettre au four.

LA PÂTISSERIE PASCALE, UNE TRADITION

«Nous invitons régulièrement des gens à faire de la pâtisserie chez nous», raconte

Amadeo Arnold. «Autre ancienne coutume, les enfants du village qui font leur première communion viennent d'abord préparer chez nous le pain de fête. La pâtisserie de Pâques est également une tradition.»

Autre célèbre spécialité de la boulangerie-pâtisserie Arnold: les délicieux lapins de Pâques en chocolat. Mais il est rare qu'ils passent le col sains et saufs, premièrement parce qu'ils sont très appétissants. Et deuxièmement: «parce qu'il peut arriver qu'ils éclatent en raison du manque d'oxygène au niveau du col», explique Amadeo Arnold. «Après tout, les lapins sont des corps creux imperméables à l'air.»

Tandis que le maître boulanger nous explique tout, les 4 enfants de Simplon aident au nettoyage de la table de travail. Juste à temps pour la pause de l'après-midi, les lapins sont prêts.

«Hum, ça sent bon!», s'exclame Eline, rayonnante. «C'est super que nous puissions offrir quelques-uns de ces lapins de Pâques à nos camarades et au professeur. Cela leur fera très plaisir!» *



Eline et Janis s'amuse avec la pelle à farine.



Fabuleux: les lapins de Pâques encore tièdes du Village de Simplon



Simplon-Village en été.



Ce matin-là, 12 mars 2016, il n'y avait pas grand monde chez Arnold (entrée, escaliers de gauche) alors que les rayonnages regorgeaient de pains tous plus appétissants les uns que les autres. Mais il faut se souvenir ce que fut cette journée au sud des Alpes.