

Quelques objets de la boulangerie du Pont

On se souvient qu'à la fin de janvier de cette année 2025, la boulangerie des Charbonnières, après plus de 5 siècles d'activité ininterrompue – au début était le four – fermait ses portes de manière définitive.

Le 31 août, c'était au tour de la boulangerie du Pont, côté oriental du village, qui ne les rouvrirait pas elle non plus. Nous avons été rendre visite à son boulanger Olivier Golay à mi-juillet pour savoir s'il avait quelques pièces à disposition du Patrimoine. La palette qu'il avait servie les dix dernières années nous était promise dès qu'elle ne servirait plus. Je vous la donne si je ne la casse pas d'ici là, nous avait-il précisé notre boulanger avec un bon sourire.

Le 2 ou le 3 septembre il nous téléphonait qu'il était possible de l'avoir, du moment qu'il avait arrêté de cuire le pain d'une partie du village le 31 août. Sur place nous pûmes choisir quelques autres objets qui témoigneraient de l'activité de cette boulangerie dont l'origine remonte elle aussi assez loin, sans que bien sûr elle ne puisse rivaliser en ce sens avec celle des Charbonnières.

Un article FAVJ, que nous nous autorisons à reproduire plus bas, témoigne de cette fin d'activité :



La manière d'enfourner le pain dans le four avec la grande palette.

Boulangerie - Le Pont

Le Pont prend congé de son boulanger

La fermeture de la boulangerie du Pont fin août s'est accompagnée d'une verrée organisée par le village du Pont, le 30 août, en remerciement au boulanger et à son épouse, Olivier et Fatima Golay, très appréciés dans le village et au-delà.



Le boulanger Olivier Golay entouré de Michèle DelBecchi et de Gilbert Magnenat conseiller exécutif du village du Pont.

En ce samedi matin 30 août, les gens, venus nombreux, sont comme le temps, tristes. La boulangerie du Pont fermera définitivement ses portes le lendemain mettant à la retraite Fatima et Olivier Golay. Différentes raisons ont amené cette fermeture, heureusement, un dépôt de pain organisé par la Ronde des Pains remplacera la boulangerie.

et sont maintenant grands-parents d'une petite fille. Après avoir rendu les locaux de la boulangerie, ils iront rendre visite à la famille de Fatima au Portugal.

« Vous allez nous manquer ! »,

LES VILLAGEOIS PRENNENT CONGÉ DE LEUR BOULANGERIE

Une verrée a été organisée par le village du Pont en l'honneur du couple. Le boulanger s'affaire à s'assurer qu'il ne manque rien nulle part en produits de boulangerie ainsi qu'à servir les clients habituels. Son épouse le seconde et est émue. Olivier Golay explique « Nous sommes touchés par les attentions, nous voyons que les gens nous aimaient bien. Nous les remercions. ».

UN BOULANGER DISCRET

Le boulanger Olivier Golay est travailleur, discret et très touché par l'attention des autorités villageoises. Le boulanger et son épouse ont nourri les habitants durant 34 ans, ils ont repris la boulangerie en 1991. Ils ont eu deux enfants

DU PAIN APPRÉCIÉ

« Depuis que nous avons annoncé la fermeture de la boulangerie, les clients font des réserves de pain et de flûtes. » explique Fatima « Les dernières semaines ont donc été très chargées avec beaucoup de pain à faire. Cette fermeture, c'est l'âme du village qui se perd. » Marianne et Jean-Marc indiquent « C'est exceptionnel ce qu'ils ont fait. Il fallait tenir le rythme et leurs produits maison sont vraiment variés et délicieux. » Des clients s'exclament « Vous allez nous manquer ! ».

Alice Ramaj
alice@lafeuille.ch

Le boulanger, Olivier Golay



Le 2 ou 3 septembre 2025. On débarrasse. Je ne suis pas trop bien ajusté pour une photo, nous avait-il dit ! Ce qui est vraiment sans importance, car ce qui compte, comme toujours, c'est l'homme !

Les objets



Autrefois.



Aujourd'hui. La palette, avec son manche de 2,50 m. Elle a servi pendant dix ans. Une neuve attendait pour la remplacer. Dix ans, des milliers de cuissons. Une pièce désormais mythique.



Une balance enfarinée pour peser les matons de pain.



Deux plaques pour les croissants ou autres petits pains.



Un moule à cake.



Une plaque à gâteau.



Un rouleau de découpe de la pâte à croissants. On ne sait pour quelle raison, il n'a que peu servi.

Et voilà notre héritage de la boulangerie du Pont, des objets qui intègrent avec plaisir les collections du Patrimoine de la Vallée de Joux, toujours à l'affût de ce qui pourra témoigner de la vie ancienne des habitants de cette Vallée de Joux.

Entre parenthèse, à l'heure actuelle, il n'y reste plus que deux boulangeries, l'une au Sentier et l'autre au Lieu. On ose leur espérer une belle longévité.



Passez donc votre chemin, M'sieu-dames, y a plus rien à... acheter !



D'autant plus que l'on démonte !