



LA MAISON
DE LA PETITE ARVINE
DE FULLY



LA FRESQUE DES VIGNERONS

Un témoignage unique du Fully viticole des années 1940





Chers Amis de la vigne et du patrimoine,

Au début des années 1930, face au besoin grandissant d'augmenter les capacités d'encavage en Valais, l'architecte François-Casimir Besson est sollicité pour concevoir les premières caves coopératives de la région.

En 1940, Henri Carron, vigneron à Fully, fait appel à lui pour agrandir sa cave. Il confie également à l'artiste Pierre Faval la création d'une fresque monumentale destinée à orner la façade orientale du bâtiment. Après une année de préparation, une frise historiée de plus de 36 mètres voit le jour : une œuvre saisissante, mettant en scène le travail de la vigne, les paysages et les villages de la commune de Fully.

En 2021, à la veille de la démolition du bâtiment, la fresque est retirée, conservée, puis restaurée avec le plus grand soin par Sébastien Grau et son équipe de l'Atelier META.

Aujourd'hui, elle renaît dans un nouvel écrin, à la Maison de la Petite Arvine de Fully, où elle est désormais exposée et mise en valeur.

Ce témoignage précieux de notre mémoire collective vous invite à plonger dans l'histoire viticole de Fully – à travers l'œil d'un artiste et la passion d'un village.

Nous vous souhaitons une belle découverte et une agréable visite!

Pour l'Association pour la sauvegarde des fresques des Caves Henri Carron

Anne Barman

*Présidente
Historienne de l'Art*

Alain Léger

*Membre
Président du Journal de Fully*

Alexandre Roduit

*Membre
Directeur de Fully Tourisme*



Portrait de Pierre Faval

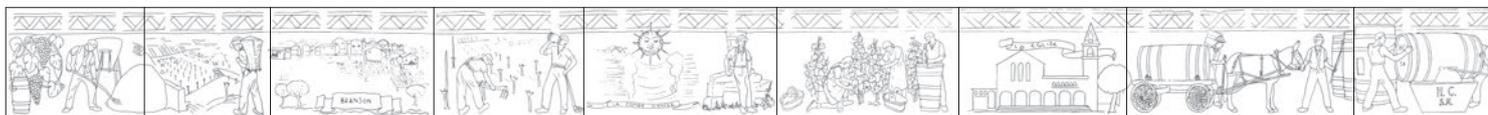
Pierre Faval (1899–1962)

Originaire du Val d'Aoste, Pierre Faval se forme aux arts décoratifs à Turin, Udine et Rome, où il étudie également la xylographie et la médaille. Spécialiste de la fresque et de la dorure, il s'installe en Valais en 1934, à Orsières.

Il commence sa carrière comme peintre, puis, dès le milieu des années 1940, se consacre entièrement à l'architecture. Artiste reconnu, il réalise notamment les décors du chœur de l'église de Trient (1934), les vitraux de l'église de Liddes (1940-1944), et participe à la restauration de l'église d'Orsières (1958-1962).



Etudes à la gouache de Pierre Faval (1940)



1

2

3

4

5

6

7

8

9

La Fresque des Vignerons de Pierre Faval se lit comme un récit en images

Conçue comme une frise historiée, la Fresque des Vignerons illustre les différentes étapes du travail du vigneron, entrecoupées de scènes mettant en valeur les villages de la commune de Fully.

À travers une représentation stylisée mais fidèle des travaux de la vigne au fil des saisons, Pierre Faval illustre avec précision les gestes, les outils et les traditions de la viticulture de la première moitié du XX^e siècle.

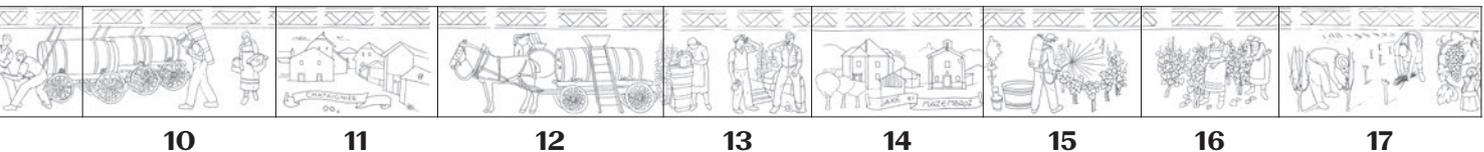
Pierre Faval a peint cette fresque selon la tradition ancienne, sur un enduit de chaux encore humide, capturant chaque scène dans la fraîcheur du jour. Le mur, divisé en sections, rythme les journées de travail comme autant de chapitres d'un récit en images.

À l'aide d'un poncif – un calque percé de petits trous – il a d'abord dessiné les contours, révélés par la poudre de charbon. Puis, au pinceau, il a posé les couleurs : ocres chauds, terres profondes, bleu éclatant.

Nous vous invitons à découvrir ces scènes dans l'ordre de leur disposition sur le mur.



Photo de la fresque en cours de réalisation (1941)



1



La fumure

L'homme prélève du fumier avec une fourche à quatre dents. Il le dépose dans une hotte posée sur un support en bois appelé *tsazolet*, ou «âne». À gauche, on aperçoit des sarments de vigne entrelacés, garnis de grappes. Ils entourent un petit barillon, une gourde en bois utilisée pour transporter le vin.

2



Le transport du fumier

Le personnage transporte la hotte pleine de fumier dans la vigne. Il s'apprête à fertiliser le sol. La vigne a déjà été taillée. Les échalas ont été retirés pendant l'hiver.

3



Branson

| Le village de Branson, entre vignes et montagnes.

4



Le fossoyage

Le fossoyage consiste à nettoyer la vigne en retournant la terre avec un piochard. À gauche, un homme s'affaire avec un piochard à trois dents. À droite, son compagnon fait une pause, appuyé sur son outil, une gourde à la main. Une fois ce travail terminé, on replante les échelas retirés pour l'hiver. Ce travail fastidieux sera peu à peu abandonné dès les années 1940. À partir des années 1950-1960, les échelas en bois sont remplacés par des modèles en métal, plus solides et durables.

5



La Combe d'Enfer et le repos du vigneron, la brante sur le dos

Un homme, une brante pleine sur le dos, se repose en s'appuyant contre un muret. Ce mur s'appelle *la rèpouje a bouojon* - la place de repos provisoire. À sa gauche, un panier déborde de raisins fraîchement récoltés. La brante, en bois, est maintenue humide pendant toute la durée des vendanges. Cela permet au bois de gonfler et d'éviter que le jus ne s'échappe. On appelle cela « abonner ». Pleine, une brante pèse près de 60 kg. Elle est portée à dos d'homme jusqu'à la bossette, où le raisin est versé. Comme la bossette peut être loin, les porteurs se relaient sur le trajet. On dit alors qu'ils tablettent.

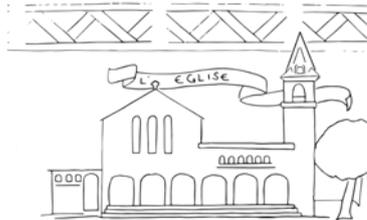
6



La vendange

Deux femmes cueillent le raisin. Elles le déposent dans une seille, un récipient en bois muni de deux anses, ainsi que dans un panier. À leurs côtés, un homme écrase les grappes dans une brante. On dit qu'il *chemote*. Il utilise un bâton à pics appelé *chemotzeu*. Comme les vignes sont en pente, il se place en amont de la brante. Cela lui permet d'être plus haut et d'écraser le raisin plus facilement.

7



*La partie gauche, très dégradée,
n'a pas pu être conservée.*

L'église

Représentation de l'église, au cœur du village de Fully.

8



Le transport des bossettes

Après la récolte, le raisin est versé dans une bossette. Ce grand conteneur en bois peut contenir jusqu'à 1000 kg. Peintes en gris, les bossettes portent les initiales de leur propriétaire, comme ici celles de la Cave Henri Carron. Elles sont ensuite acheminées jusqu'à la cave sur des chars tirés par des mulets ou des chevaux. Pour amortir les secousses, on place des fagots de saule sous les bossettes. Les roues, en bois cerclé de métal, ne suffisent pas à absorber les chocs. L'attelage représenté par Faval est particulièrement fidèle : il montre à la fois le système de tractage et de freinage.

9



La livraison de la vendange

Deux hommes font basculer la bossette. Un troisième vide son contenu à l'aide d'un racloir. À la cave, les bossettes sont déchargées à l'aide d'un palan. Elles sont ensuite posées sur deux supports parallèles, de part et d'autre d'un grand entonnoir en métal, placé au-dessus d'une cuve. Pour les vider, deux hommes les font rouler jusqu'à ce que leur ouverture se trouve juste au-dessus de l'entonnoir. Un troisième homme extrait le raisin écrasé avec un racloir.

10



Le transport des bossettes

Il s'agit de la seconde scène consacrée au transport des bossettes. Avec la première, elle encadre le moment clé : la livraison de la vendange. Cette mise en scène valorise la Cave Carron. Elle suggère que les récoltes de tous les villages convergent vers elle, placée au centre de Fully.

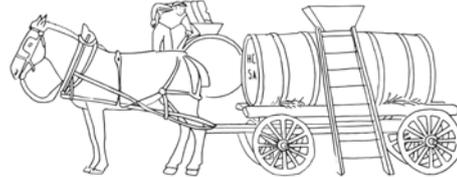
11



Châtaigner

| Représentation du village de Châtaigner, niché au cœur des coteaux.

12



*La partie gauche, très dégradée,
n'a pas pu être conservée.*

La décharge des brantes dans les bossettes

À l'arrière-plan, un homme vide sa brante dans une bossette.
Au premier plan, une bossette repose sur un char attelé à un cheval.
Une échelle est appuyée contre le conteneur.

13



Les vigneronns buvant

Deux hommes font une pause. L'un boit à la channe, l'autre se repose, appuyé contre un muret.

14



Saxé et Mazembroz

Représentation des villages de Saxé et Mazembroz, entourés de vignes et de coteaux.

15



Le sulfatage

Un homme traite la vigne avec une boille à sulfater portée sur le dos. Ce modèle, assez lourd, pouvait contenir une vingtaine de litres. Le sulfatage avait lieu trois fois par an. Il permettait de lutter contre le mildiou et l'oïdium. On préparait un mélange d'eau, de vitriole et de chaux, testé avec du papier indicateur. Pour l'oïdium, on utilisait plutôt du soufre. Le mélange était préparé dans une cuve en bois, comme celle visible sur la fresque. Dans les années 1940, l'irrigation était déjà présente dans la plupart des vignes. Mais parfois, l'eau venait de sources proches, ou était récupérée sur les toits en tôle des guérites, puis stockée dans des réservoirs.

16



L'effeuillage

Deux femmes effeuillent la vigne, puis l'attachent avec du raphia.
Le raphia, vendu en longues liasses, était coupé en tronçons d'environ 40 cm.
Très sec et cassant, il pouvait blesser les doigts. On le faisait donc tremper dans l'eau avant usage, pour le ramollir et le rendre plus souple.

17



La taille de la vigne

Un homme taille la vigne. À ses côtés, une femme rassemble les sarments en fagots. Ces fagots seront utilisés comme bois de chauffe pendant l'hiver.

Avec toute notre gratitude, à ceux qui ont rendu cela possible

Nous exprimons notre profonde gratitude à toutes les personnes, institutions et mécènes qui ont généreusement soutenu la sauvegarde, la restauration et la mise en valeur de la fresque de Pierre Faval. Nous remercions également le Comité du Journal de Fully, initiateur de ce beau projet.

Grâce à leur engagement, ce témoignage unique du patrimoine viticole valaisan a pu être préservé et transmis aux générations futures.

Nos remerciements les plus sincères vont en particulier aux soutiens suivants, dont la générosité a permis la concrétisation de ce projet : L'État du Valais, la Loterie Romande, la Fondation Léonard Gianadda Mécénat, la Commune de Fully, l'IVV - Interprofession de la Vigne et du Vin, le Chemin du Vignoble, le Pour-cent culturel Migros, l'AMAV - Amis du Musée d'art du Valais, le Patrimoine suisse - Section Valais romand, le Foyer de Salvan ainsi que le Musée de Fully.

Nous tenons aussi à remercier tout particulièrement les enfants de Pierre Faval – Charlotte Darbellay, Danièle Cretton et Pierre-Marie Faval – dont la bienveillance, la confiance et la présence discrète mais précieuse ont accompagné ce projet dès ses débuts. Nos remerciements s'adressent également à Yvette Chastellain, la fille de Henri Carron, ainsi qu'à sa famille.

C'est grâce à tous ces soutiens précieux et aux autres nombreuses donations que l'œuvre de Pierre Faval continue aujourd'hui de dialoguer avec les visiteurs, dans un lieu qui célèbre à la fois l'art, la mémoire et la vigne.

Impressum

Edition: Fully Destination Petite Arvine SA, ©2025
Rédaction: Anne Barman, Christine Dudle-Crevoisier, Sébastien Grau
Mise-en-page: invisu-design.com
Photographies: Atelier META, Archives Faval, Musée du Vin - Sierre



MAISONPETITESARVINES.CH

MAISON DE LA PETITE ARVINE DE FULLY

CHEMIN DES MARÈTSONS 1 | 1926 FULLY | +41 27 563 19 26 | INFO@MAISONPETITESARVINES.CH