

>> PREMIER PLAN

> SAINT-LAURENT-LA-ROCHE

Le four banal remis en route



Le four banal en action
/ Photo Jean-Raphaël Perrard

Régulièrement, les bénévoles du foyer rural remettent la main à la pâte pour la mise en route du four banal. C'est cent cinquante galettes, tartes et pizzas qui sont ainsi confectionnées ce jour, donnant un air de fête et une odeur agréable. Une

organisation parfaite et bien rodée avec une équipe en cuisine pour pétrir la pâte, couper les fruits ou le fromage, une équipe au four et une à la vente. Prochain rendez-vous début août autour du four pour les pizzas et à la Madone pour la messe en plein air.

SAINT-LAURENT-LA-ROCHE

Les vingt ans du four banal



Les pizzas prêtes à être enfournées
/ Photo Jean-Raphaël Perrard

En 1986, le club du troisième âge des Catoulan, sous l'impulsion de M. Secrétant, décidait de restaurer le four banal qui tombait en ruine. Après des démarches administratives, la commune en devenait propriétaire et les bénévoles pouvaient retrousser les manches pour restaurer ce bâtiment qui fait maintenant partie d'un patrimoine rural. En 1987, il était remis en fonction et les premiers pains cuits au feu de

bois sortaient du four après de nombreuses années d'inactivité. Depuis, le Foyer rural a repris le flambeau et continue d'entretenir le four et de maintenir ce qui est maintenant une tradition trois fois par an. Ainsi, par le bouche à oreilles, ce sont 150 galettes, tartes ou pizzas qui sont vendues régulièrement et tout le monde met la main à la pâte pour que cette fête perdure et anime le village.

SAINT-LAURENT-LA-ROCHE Des manifestations prévues cet été.

Pizzas, galettes, pains cuits au four banal

Récemment, cela sentait très bon autour du four banal. Paulette Bozon et le club du temps libre, Dominique Froissard avec le foyer rural œuvraient depuis l'aube pour la confection de pizzas, galettes et pains cuits au feu de bois pour une vente sur place. ■



Il n'y a pas d'âge pour être bénévole.