

SAINT-LAURENT-LA-ROCHE

Depuis 25 ans, la fête autour du four banal



Devant le four, on attend son tour / Photo Jean-Raphaël Perrard

En 1986, le club du 3^e âge décidait de restaurer le four banal qui tombait en ruine envahi par les ronces. L'année suivante, les premiers pains cuits au feu de bois sortaient du four. 25 ans après, la tradition perdure et trois samedis de l'été, tous les

Cathoulans mettent la main à la pâte. Samedi, plus de 180 pizzas, 80 galettes et des dizaines de miches de pains sont sortis du four. « En général, ce sont des habitués. Certains en commandent quinze d'un coup », commente Pierre Billet, président du foyer rural.



Photo Jean-Raphaël Perrard

SAINT-LAURENT-LA-ROCHE

Tout le monde met la main à la pâte à pizza

Toute la matinée de samedi, les nombreux bénévoles du foyer rural et du club du troisième âge ont œuvré pour la réussite de la journée pizza. Cent cinquante pizzas et quarante galettes ont été cuisinées et, « désolé pour les amateurs qui sont arrivés trop tard, mais nous avons été rapidement dévalisés. C'est promis le 6 juillet nous mettrons la barre un peu plus haut », confiait Pierre Billet, président du foyer rural.

Galettes, pizzas et pains au four banal

PIERRE BILLET, président du Foyer rural, Paulette Bozon, présidente du Club du temps libre, ont proposé la traditionnelle journée four banal du 15 août. C'est ainsi que 150 pizzas, 80 galettes et 50 pains étaient cuits au feu de bois dans le superbe four et vendus à de nombreux gourmets. Prochain rendez-vous pour les Journées du patrimoine, le dimanche 21 septembre.



Tout le savoir-faire de Dominique