



LA GAZETTE

Le revoilà : Le P'tit Chanatois !

Mercredi 4 mai, votre marché est revenu encore plus complet que l'année précédente. Malgré une météo facétieuse, vous étiez nombreux au rendez-vous pour rencontrer les anciens et les nouveaux commerçants présents. C'est dans ce cadre que la Mairie a pu offrir avec plaisir un pot pour son lancement 2022.

Merci à vous pour votre fidélité et rendez-vous le **mercredi 18 mai 16h30** pour notre prochain marché !



Cette année la fête du four aura lieu du vendredi 20 au dimanche 22 mai ! Elle est organisée par le Comité des Fêtes avec les Z'Amis du Four !

Afin de perpétuer la « *traditionnelle PLUCHE* » à la salle du Four, l'association a besoin de bénévoles pour différents postes tels que la logistique, la buvette, la confection et vente des produits...

Si vous souhaitez participer, vous pouvez les contacter au **06 16 87 89 76** ou au **06 73 25 42 38**.

Lors de ces deux journées, vous aurez l'occasion de vous restaurer les midis en réservant préalablement, le nombre de places étant limité. Vous pourrez également y découvrir différentes activités et animations : *batterie-fanfare, marchés du terroir et artisanal, vente de pompe et pâté aux pommes de terre, vide grenier, jeux pour les enfants ...*

Course cycliste élite DURTORCCHA : APPEL À BÉNÉVOLES Festival de la photographie les 2 et 3 juillet : APPEL À BÉNÉVOLES

Pour le bon déroulement de la DURTORCCHA, course cycliste élite qui se déroulera le samedi 28 mai 2022, nous recherchons toujours des signaleurs, pour la circulation, sur la commune de Chanat-la-Mouteyre.

Si vous êtes intéressé, n'hésitez pas à contacter la mairie pour vous inscrire.

Le club « PHOTOFUNCHANAT » de l'association « CULTURE & LOISIRS » recherche des bénévoles pour aider au bon déroulement de cette manifestation.



Renseignements et inscriptions :

contact@photofunchanat.fr

Une réunion de planification aura lieu le vendredi 10 juin, salle des associations à 20h.

Merci pour votre participation à la réussite de ce festival.

L'interview du mois : L'association des Z'amis du four par son Président Jérôme SAILLAND

Pourquoi les Z'amis du four ?

Surement un soir d'apéro !

C'est quoi le rôle du Président ?

Fournir les cacahuètes ! non, plus sérieusement mon rôle est de faire le lien entre les membres de l'association, la mairie et les autres associations. Je supervise l'organisation des évènements.

Jérôme, justement, tu parles d'évènements, lesquels ?

C'est compliqué pour le moment avec les travaux dans la salle du four... mais rapidement nous comptons bien recommencer de rallumer le four tous les un mois ½ et confectionner de nouvelles recettes.

Des recettes ? Qu'est-ce que l'on peut faire cuire dans le four ?

A peu près tout, des pâtisseries, des viennoiseries, des produits de boulangerie et aussi mitonner des petits plats en sauce (par exemple la tripe, une daube, un civet...). On aimerait bien refaire des pieds de cochon et les vendre sous forme de barquette en même temps que le pain le dimanche.

Lorsque le four est allumé, je crois savoir que l'on peut amener son plat le dimanche matin pour le faire cuire ? Est-ce qu'il faut prévenir avant ?

Oui, tout à fait et, non, pas besoin de prendre rendez-vous. On s'occupe de surveiller la cuisson.

C'est très intéressant de savoir comment fonctionne ce four est-ce que vous faites des visites ?

Ce ne sont pas vraiment des visites mais lorsque nous allumons le four nous accueillons les gens intéressés avec plaisir pour leur expliquer son fonctionnement. C'était le four du village et toutes les familles s'en occupaient à l'époque, et en plus il chauffait l'école au-dessus. Les familles prenaient les relais et l'entretenait pendant 15 jours.

Les 19, 20 et 21 mai, le Comité des Fêtes organise la « Fête du four » avec votre participation. Concrètement pour vous, en quoi ça consiste ?

Le travail commence dans les six mois qui précèdent la Fête du four parce que nous avons besoin de genêts et qu'ils doivent être coupés et séchés. Ensuite nous devons récupérer du bois. Une semaine avant, nous devons allumer le four afin que petit à petit il monte en température (environ 380°). Parallèlement, d'autres membres s'occupent de nous approvisionner en farine, levure, sel et autres ingrédients. Après la pluche des pommes du comité, le vendredi soir, on attaque la confection du pain qui durera toute la nuit. A partir de 5h du matin, nous cuisons les pompes aux pommes et les pâtés aux pommes de terre pour le comité et le samedi soir nous repartons pour une nuit blanche pour refaire du pain, des brioches et que tout soit prêt pour la vente du dimanche matin.

