

La petite Gazette



La MARPA

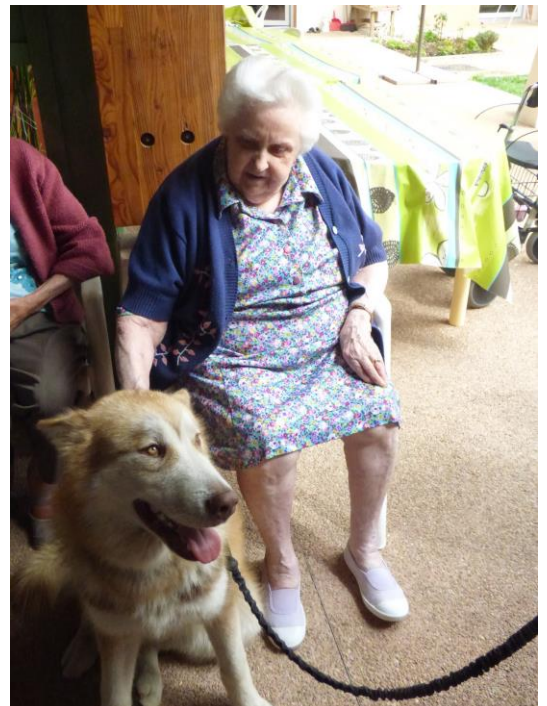
La MARPA propose, depuis son ouverture, de *l'Accueil de Proximité*. Ce temps est destiné aux personnes extérieures de la MARPA qui souhaiteraient participer aux repas et/ou aux animations organisés au sein de la structure pour rompre l'isolement et créer du lien social. Depuis le mois de septembre, la MARPA édite un programme d'animations qui est distribué dans les commerces du village et des alentours.

Les séances de sophrologie rencontrent un vif succès. Cet atelier est animé par une professionnelle qui intervient toutes les trois semaines. Un atelier manuel est également mis en place pour confectionner des sujets sur le thème de Noël. Nous accueillons des chiens de traîneaux. Pour le mois de novembre nous organiserons comme chaque année le Beaujolais Nouveau. Toute personne intéressée peut contacter la MARPA ou s'inscrire par l'intermédiaire des programmes mis à disposition.

Les résidents ont pu participer à différentes manifestations, telles qu'une sortie au restaurant pour déguster les grenouilles, une sortie inter-MARPA aux Floralies à Bourg-en-Bresse, et aller écouter un concert de trompettes à l'abbatiale de Nantua.

Un projet théâtre a été mis en place début octobre en collaboration avec Christine GIROD. Et notre chorale a pu reprendre depuis cet été pour le plus grand plaisir de tous.

MATHIEU Muriel, Responsable



NUMERO « 88 » OCTOBRE 2017

Imprimé par
Brénod Découvertes

LE SKI-CLUB



Le vendredi 22 septembre 2017 s'est tenue l'assemblée générale ordinaire du Ski-Club Brénod-Corcelles, en mairie à Corcelles.

Frédéric Ancian, Président du club, a ouvert la réunion et, après quelques mots d'accueil et de bienvenue, a remercié pour leur présence

- les représentants des communes de:
Brénod - Madame Annie Carrier, maire, et Monsieur Etienne Ravot, conseiller-
et Champdor-Corcelles - Monsieur Stéphane Martinand, maire, et Monsieur Alain Balland, maire délégué-
- les représentants de la presse locale,
- Madame Delphine Bulet: CTR Ski Comité du Lyonnais pays de l'Ain- Directrice du CIE de l'Ain.

Dans son compte rendu moral Frédéric Ancian a insisté sur le travail remarquable effectué par tous les bénévoles du club avec le soutien des deux communes pour faire fonctionner et progresser le club.

C'est à pas moins de dix événements, sportifs ou autres, qu'a participé le club en moins d'un an; comme organisateur, comme support, ou en association avec d'autres structures; prouvant ainsi son attachement et son implication dans la vie des plateaux du Haut Bugey.

Ces manifestations auxquelles il faut associer les populations permettent également de récolter les fonds indispensables à la formation et à l'accompagnement des compétiteurs.

C'est ainsi que l'investissement dans deux carabines laser pour l'initiation des tout jeunes au tir en biathlon a pu être réalisé. La participation du club au financement des stages pour les sélectionnés au nombre de six en équipes régionales restera également important, à hauteur de 50%, bien qu'un effort supplémentaire soit demandé aux parents sur ce poste.

Tous ces efforts suscitent une certaine fierté, notamment celle d'avoir su être réactif pour organiser aux Plans d'Hotonnes deux courses, dont les championnats du Lyonnais de biathlon, au cours de l'un des rares week-ends suffisamment enneigés de la saison.

Autre élément de fierté, mentionné dans le compte rendu sportif, les résultats obtenus par les athlètes dans les différentes compétitions, depuis le niveau local pour les jeunes pousses jusqu'aux compétitions de niveau national.

Le trésorier du club a ensuite donné lecture du bilan financier qui fait ressortir un rétablissement spectaculaire des finances depuis le début de l'année grâce au succès des différentes manifestations organisées. Ce bilan s'établit à partir d'un budget se situant aux alentours de 30 000 €.

La vigilance reste toutefois de mise car les postes importants de dépenses reviennent chaque saison avec l'habituel coup de pouce à la hausse.

En résumé, la situation du club, tant financière que sportive, est bonne en l'état mais impose la vigilance et la poursuite du travail.

Cette situation, malgré les craintes suscitées par les aléas climatiques, incite à un optimisme réaliste pour la saison à venir, lancée sur le plan local dès le 15 octobre par la montée du col de Pisseloup à Corcelles en ski roues style classique. A cette occasion une vente de galettes cuites au four communal a été organisée.

La voie, ou la piste, est tracée depuis de nombreuses années par les anciens du club ... Toutes les bonnes volontés au sein des trois villages sont les bienvenues (*) pour s'associer à la poursuite de l'aventure, a souligné Frédéric Ancian avant d'inviter l'assistance au traditionnel verre de l'amitié et à une rétrospective vidéo des moments marquants de la saison.

Suite logique et nécessaire à cette assemblée générale, le conseil d'administration du club s'est tenu le lundi 2 octobre 2017, notamment pour entériner :

- le départ de 3 membres du 1/3 sortant (Tanguy Auger, Olivier Niogret, André Morel) qui ne souhaitent pas effectuer un nouveau mandat,
- l'arrivée de Maryline Boudin.

Florence Gardoni ayant indiqué depuis quelques temps sa volonté de laisser le secrétariat, elle sera remplacée, tout en restant membre du conseil d'administration, par Laurent Charvolin.

C'est ici l'occasion de redire à Florence un grand merci pour la qualité impeccable du travail effectué pendant toutes ces années à ce poste, et merci également à Laurent de s'être proposé spontanément pour reprendre le flambeau.

Le bureau du S.C.B.C. est donc désormais constitué comme suit:

Président.....Frédéric Ancian, qui souhaite laisser la place en fin de saison 2017-2018

Vice-présidents.....Franck Auger, Fabien Letondeur

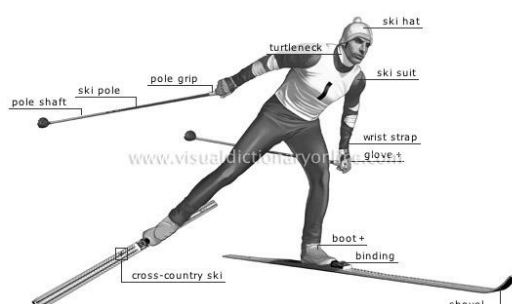
Secrétaire..... Laurent Charvolin, pour une saison dans un premier temps

Secrétaires adjointes.....Elodie Cespédès, Carine Zonca

Trésorier.....François Expert qui souhaite laisser la place en fin de saison 2017-2018

Trésorière adjointe.....Françoise Jantet

(*) contacts club : le bureau ou [http : skiclub-brenodcorcelles.com](http://skiclub-brenodcorcelles.com)



L'équipe SCBC

Editorial

Chère lectrice ou cher lecteur, voici à nouveau La Petite gazette. Grâce à celles et ceux qui ont contribué à son élaboration et à sa diffusion. Pour vous, pour la vie associative, et pour Brénod. Tout ce qui se passe dans le village n'y est pas ; mais vous trouvez déjà un bon aperçu de ce qui s'est fait et de ce qui se prépare. Bonne lecture.

Le chargé de coordination

Les P'tits Bergnolands

* Nous vous rappelons notre prochaine **"BOURSE AUX JOUETS ET A LA PUERICULTURE"** qui se déroulera le samedi 18 novembre de 9h à 15h à la Mairie. (Celles et ceux qui étaient intéressés pour vendre **à la table** se sont inscrits lors des permanences des vendredis 13 et 20 octobre de 16h30 à 19h à la salle du conseil de la mairie).

* Troisième édition de notre soirée **"JEUX DE SOCIETE"**, organisée cette fois par l'Espace livres de Brénod, et qui aura lieu le **Vendredi 1^{er} décembre de 19h30 à 22h30** dans les locaux de la bibliothèque et de la garderie-cantine.

Le principe est simple et enrichissant : chacun peut apporter un ou plusieurs jeux pour le faire découvrir aux autres. Nous vous invitons donc à nous rejoindre pour un moment de détente et de convivialité.

Une petite collation vous sera proposée au cours de la soirée et vos dons seront recueillis au profit des enfants de l'association "Les P'tits Bergnolands".

* Nous avons pour projet d'éditer un livre qui réunira des recettes collectées auprès des enfants de l'école et de leur famille, des habitants du village et des environs.

Voici les principales rubriques qui seront abordées :

Apéritifs

Entrées chaudes ou froides

Soupes

Cakes et Tartes salées

Légumes

Pâtes et riz

Oeufs

Viandes

Poissons

Plats uniques

Plats végétariens

Petits déjeuners

Goûters

Desserts

Une fois réunies, ces recettes seront écrites par les enfants, soit manuellement soit à l'ordinateur, avant d'être imprimées et reliées sous la forme d'un livre.

Celui-ci sera mis en vente sur réservation auprès de notre association fin mai, début juin 2018. Vous trouverez des coupons de réservation dans les commerces au moment opportun.

L'équipe d'animation

CARNET

NAISSANCES :

- Elisa COTARGASANU née le 17 août 2017,
fille de Florin COTARGASANU et de Gwennaëlle DÉAL.
- Sean PINILLOS né le 22 août 2017, fils de Vincent PINILLOS et de Laeticia FARACO.

MARIAGES :

- Yann GROBAS et Lauriane GUY le 2 septembre 2017 à Brénod.
- Pierre PITOU et Emilie FERRIGNO le 15 septembre 2017 à Saint-Cloud.

DÉCÈS :

- Yves DELACOUR
décédé le 20 septembre 2017.

Informations de la secrétaire de mairie, *Sylvie DUPUIS*

Les Jonquilles

Quand mon prédécesseur et son épouse, qui s'étaient beaucoup investis, ont ressenti le besoin de se mettre en retrait, le reste du club m'a confié la présidence, car l'association risquait de perdre son existence officielle. La reconstitution d'un bureau a permis à la structure de se maintenir.

Mais le club risquait quand même une extinction progressive si de nouveaux membres, principalement de jeunes retraités, ne venaient pas le renouveler. Heureusement l'arrivée de nouveaux adhérents a permis jusqu'à présent d'éviter ce risque. Il serait dommage que d'autres, dans le futur, aient tout à remettre sur pieds parce que nous aurions tout arrêté !

Renouvellement. Cela implique la possibilité que coexistent dans le club des membres ou des sous-groupes aux aspirations diverses. Renouvellement. Cela inclut la possibilité que se pratiquent dans le club de nouvelles activités parallèlement aux anciennes. Par exemple deux d'entre nous ont participé au jeu d'orthographe, et se sont qualifiées pour la phase départementale du concours. Ou encore nous aurions été trois à participer à une marche organisée à Jasseron par la fédération, si le mauvais temps ne nous avait pas arrêtés au moment de partir ! Mais rien n'a empêché une trentaine de membres et d'amis de se retrouver pour un repas traditionnel au restaurant début juillet.

Bref il serait temps que des retraités de tous âges, notamment des « jeunes », voire des non-retraités, s'encouragent les uns les autres pour constituer de nouveaux sous-groupes s'agrégeant au club. ... Et envisagent d'y « prendre le pouvoir », pourquoi pas !!!

Gérard MATHIS

CALENDRIER – BLOC-NOTES
AUTOMNE-HIVER 2017-2018

Dates	Manifestations	Organisées par
OCTOBRE		
Vendredis 13 et 20	Inscriptions pour la vente à la puériculture du 18 novembre	P'TITS BERGNOLANDS
Samedi 21	Remise d'un livre aux enfants nés en 2016, et animation kamishibai (voir article)	BIBLIOTHEQUE
Samedi 28	Vente de fleurs de Toussaint	SOU DES ECOLES
NOVEMBRE		
Mardi 14	Permanence à la Marpa, de 10h30 à 11h30	BIBLIOTHEQUE
Mardi 14	Réunion de secteur de Générations Mouvement	LES JONQUILLES
Samedi 18	Vente à la puériculture et aux jouets	P'TITS BERGNOLANDS
Samedi 18	Animation kamishibai (théâtre d'images pour les enfants)	BIBLIOTHEQUE
Dimanche 19	Vente de boudin à l'ancienne, à Brénod	SKI-CLUB BRENOD-CORCELLES
Mardi 21	Accueil pour enfants de 0 à 3 ans (voir article)	BIBLIOTHEQUE
Vendredi 24	Diaporama au bénéfice du Téléthon (sous réserve)	BRENOD DECOUVERTES
DECEMBRE		
Vendredi 1 ^{er}	Soirée jeux	BIBLIOTHEQUE et P'TITS BERGNOLANDS
Dimanche 10	Loto, à Corcelles	SKI-CLUB BRENOD-CORCELLES
Mardi 12	Permanence à la Marpa, de 10h30 à 11h30	BIBLIOTHEQUE
Samedi 16	Animation kamishibai	BIBLIOTHEQUE
Mardi 19	Accueil pour enfants de 0 à 3 ans	BIBLIOTHEQUE
JANVIER		
Mardi 9	Permanence à la Marpa, de 10h30 à 11h30	BIBLIOTHEQUE
Mardi 9	Assemblée générale, et « galettes des rois »	LES JONQUILLES
Mardi 16	Accueil pour enfants de 0 à 3 ans	BIBLIOTHEQUE
Vendredi 19	Assemblée générale	BRENOD DECOUVERTES
Samedi 20	Animation kamishibai	BIBLIOTHEQUE
FEVRIER		
Samedi 3	Spectacle théâtral proposé par la « Compagnie du Bord de l'eau », à la salle des fêtes de Champdor : <u>Avant la nuit</u> (Témoignage de déportation)	BRENOD DECOUVERTES
Mardi 13	Permanence à la Marpa, de 10h30 à 11h30	BIBLIOTHEQUE
Samedi 17	Animation kamishibai	BIBLIOTHEQUE
Mardi 20	Accueil pour enfants de 0 à 3 ans	BIBLIOTHEQUE
MARS		
Mardi 13	Permanence à la Marpa	BIBLIOTHEQUE
Samedi 17	Animation kamishibai	BIBLIOTHEQUE
Samedi 17	Carnaval	SOU DES ECOLES
Mardi 20	Accueil pour enfants de 0 à 3 ans	BIBLIOTHEQUE

Encore à savoir : une collecte de sang aura lieu à Hauteville le mardi 5 décembre, de 9 heures à 18 heures. Pour en savoir plus, contacter l'Amicale des Donneurs de sang d'Hauteville, notamment Viviane Vanderme, 06 84 10 88 66.



Notre assemblée générale s'est tenue vendredi 15 septembre à 20h00, à la salle du conseil municipal. Nous accueillons au sein du bureau Marie-Delphine Tillier en qualité de vice-secrétaire.

Composition du bureau :

Laurent Lançon (président)
Alexandra Épinat (vice-présidente)
Anne Maurice (trésorière)
Lydie Marjolet (secrétaire)
Marie-Delphine Tillier (Vice-secrétaire)

Le bilan financier pour l'année 2016-2017 montre une nouvelle fois l'importance du Sou des écoles pour le financement des projets pédagogiques des classes de l'école de Brénod.

Ainsi, près de 3500 € ont été dépensés l'an dernier pour l'école avec entre autres la réalisation d'une fresque avec un artiste pendant plusieurs mois, ou un investissement en matériel conséquent pour permettre aux enfants de grimper tout au long de leur scolarité sur le mur d'escalade de la commune.

Sans le Sou, très peu de projets pédagogiques pourraient aboutir.

Nous profitons de ces quelques lignes pour remercier tous les parents et les habitants du village qui de près ou de loin participent aux différentes manifestations proposées par le Sou tout au long de l'année.

N'hésitez pas à venir nous donner un coup de main ou à venir participer lors de nos manifestations.

Le calendrier des manifestations pour l'année à venir a également été dressé :

- vente de fleurs de Toussaint, samedi 28 octobre (à partir de 9h00), au hangar communal
- Carnaval, samedi 17 mars (à partir de 14h00)
- Vente de plançons, samedi 19 mai (à partir de 8h00)
- Fête de l'école, samedi 30 juin

Laurent Lançon, pour le Sou des écoles

ESPACE LIVRES BRENOD

L'équipe de la bibliothèque a retenu pour vous quelques dates à ne pas manquer :

mercredi 18 octobre : passage du bibliobus à 9h30 ;

samedi 21 octobre 2017 à 10h30 : « animation 1^{ère} page » ; remise aux enfants nés en 2016 d'un livre offert par le département ; si vous n'étiez pas disponible ce jour-là, vous pouvez venir chercher le livre de votre enfant lors des permanences de la bibliothèque jusqu'au 31 décembre 2017 ;

3^{ème} samedi de chaque mois à 10h30 : kamishibai, théâtre d'images pour les enfants ;

2^{ème} mardi de chaque mois de 10h 30 à 11h30 : permanence à la MARPA ;

NOUVEAUTE : un accueil pour les enfants de 0 à 3 ans accompagnés par leur aide maternelle et/ou par leurs parents aura lieu le 3^{ème} mardi de chaque mois de **10h30 à 11h30 à partir du mardi 21 novembre 2017** ;

vendredi 1^{er} décembre 2017 : soirée jeux à la bibliothèque de 19h à 22h, en lien avec les « P'tits Bergnolands » ; chacun apporte un jeu et le propose aux personnes présentes ; cette soirée est ouverte aux enfants accompagnés de leurs parents et aux adultes. Une après-midi jeux sera proposée un samedi durant l'hiver (date et horaires à préciser).

L'équipe des bénévoles cherche des personnes disponibles pour une aide ponctuelle ou régulière pour des tâches très diverses : choix et entretien des livres, lectures, permanences, animations..., nous attendons vos propositions !!!

contact : bibliobrenod@orange.ft

majef BEL 04 74 36 01 76

ouverture de la bibliothèque : mardi 16h-18h et samedi 10h30-12h.

Pour l'équipe : Majef BEL

Quelques vers

Alors que dans les prés ont fleuri les colchiques, ou que feuille d'automne tombe en tourbillonnant, révisons et rêvons du matin jusqu'au soir. Ainsi quand le matin tout resplendit, tout chante. Et que la terre rit, le ciel flamboie. Ou même avant, quand rien ne bougeait encore au front des palais. Ou plus tard, quand midi, roi des étés, épandu sur la plaine, tombe en nappes d'argent des hauteurs du ciel bleu. A moins d'attendre carrément le moment où orme, chêne ou tremble, nul arbre ne tremble : au loin le bois semble un géant qui dort ; alors dans la vase, ouvrant en extase leurs yeux de topaze, chantent les crapauds. Mais vienne la nuit sonne l'heure les jours s'en vont je demeure. Pendant ce temps, en ville, brille le gin flambant de l'électricité. Est-ce encore la nuit ? quand, dans un petit val, un soldat jeune, bouche ouverte, tête nue, et la nuque baignant dans le frais cresson bleu, dort ; il est étendu dans l'herbe, sous la nue, pâle dans son lit vert... En tout cas, Nature, berce-le chaudement : il a froid !...

Un bon point à qui aura trouvé avant la Saint-Martin le plus grand nombre de références des éléments poétiques de ce texte !

Gérard MATHIS

Tennis de table



La section tennis de table de Brénod Découvertes se porte bien. Trois nouveaux adhérents sont venus grossir notre groupe.

Je rappelle que notre section ne fait pas de compétitions. Notre but est de se faire plaisir.

Les jours pour venir jouer ou apprendre le tennis de table sont les mercredis de 18h à 19h30, et les vendredis de 18h à 19h30, à la salle de la Sivollière.

Je précise pour ceux qui veulent apprendre le ping que certains joueurs sont compétents pour vous guider à faire les bons gestes.

Pierre



Les recettes de Claire

Bonjour à tous,

Pour ce début de saison, je vous propose deux petites recettes qui nous rappellent que nous sommes bien en automne.

En premier un « Velouté de citrouille dans son écorce » puis un « Gâteau de champignons ».

En vous souhaitant une bonne dégustation.

Velouté de citrouille dans son écorce



Temps de préparation 10 min

Temps de cuisson 5 min

Convives 8

Ingrédients

4 cuillères à soupe de beurre

4 petits oignons hachés

1 petit céleri épluché et coupé en dés

500 g de pulpe de citrouille

2 cuillères à soupe de purée de tomates

2 feuilles de laurier

200 g de crème fraîche

1 pincée de noix de muscade râpée

1 bouquet de persil finement haché

Poivre et sel

1 courge musquée vidée

Préparation

Faire revenir les oignons dans du beurre. Ajouter le céleri et la citrouille aux oignons et cuire le tout à l'étuvée.

Ajouter la purée de tomates, les feuilles de laurier et le bouillon de légumes. Faire cuire le tout. Retirer les feuilles de laurier et mixer.

Porter à ébullition la soupe en ajoutant la crème fraîche. Assaisonner.

Mettre le velouté dans la courge vidée et garnir de persil.



Gâteau de champignons



Temps de préparation : 1h30

Temps de cuisson : 30 min

Convives : 4

Ingrédients :

500 g de champignons de Paris

50 g de champignons des bois séchés

50 g d'échalotes

1 gousse d'ail

4 blancs d'œufs

100 g de beurre

30 cl de crème liquide

2 cubes de bouillon de volaille

Sel, poivre

Préparation

Peler et hacher finement les échalotes. Laver rapidement dans plusieurs eaux 500 gr de champignons et les émincer ensuite finement.

Réserver 300 g pour l'étape suivante. Chauffer 50 g de beurre dans un poêlon, faire suer les échalotes hachées avec une pincée de sel fin pendant 2 à 3 minutes. Puis ajouter 200 g de champignons émincés, leur laisser rendre leur eau de végétation, mouiller ensuite avec 20 cl d'eau et les deux cubes de bouillon de volaille, ajouter 50 g de champignons séchés et 20 cl de crème liquide, saler, poivrer, amener à frémissement et laisser cuire 20 minutes.

Passé ensuite cette préparation à travers une passoire, presser les champignons, réserver séparément ces derniers et la sauce.

Chauffer 50 g de beurre dans une poêle, ajouter et faire sauter les 300 g de champignons émincés restants, les saler et les poivrer, leur laisser rendre leur eau de végétation et leur donner une légère coloration, puis les débarrasser dans un saladier, les égoutter si nécessaire.

Préchauffer le four à 180°, en position statique de préférence. Mettre les 200 g de champignons égouttés (cuits dans la crème et le bouillon) dans le bol d'un mixeur, y ajouter 10 cl de crème liquide, 4 blancs d'œufs, et mixer à l'état de purée, rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Incorporer les champignons sautés à la purée de champignons. Beurrer généreusement 4 ramequins, puis les garnir de l'appareil aux champignons. Les disposer dans un bain-marie frémissant, couvrir, mettre à mi-hauteur dans le four préchauffé, et laisser cuire 25 minutes à 180°.

La cuisson terminée, laisser les gâteaux tiédir 2 à 3 minutes avant de les démouler. Dresser chaque gâteau dans une petite assiette creuse, les napper d'une louche de sauce.

Vin conseillé

Blanc : Châteauneuf du Pape

Claire

« Faire le four »



Le four banal de Brénod, datant du XVI^{ème} siècle, reprend vie lors de la cuisson de galettes au profit d'associations du village. Quelques fermes avoisinantes ont, elles aussi, conservé et entretenu ce petit patrimoine. C'est le cas de celui de la ferme de la Pérouse, datant de 1840, et de celui de la ferme du Golet Ravaud, construit en 1797. Ils ont été remis en service ces dernières années et servent deux à trois fois par an.

Plus besoin de levain, de pétrin, de benons enfarinés pour une laborieuse confection de la pâte ! Notre boulanger de Brénod s'en charge et nous prépare de délicieuses miches à l'ancienne, prêtes à cuire. Néanmoins le plus délicat reste à faire !

La première opération consiste à pré-chauffer le four la veille avec un fagot de bois bien sec. Ainsi ce préchauffage met en température le four, chasse ses poches d'humidité et prépare l'uniformité du chauffage de sa voûte en briques réfractaires. Ensuite, le jour de la cuisson, on rallume le four environ deux heures avant et l'on chauffe tranquillement, toujours avec des fagots, sans excès, ni de température, ni de petit vin blanc qui accompagne souvent ce moment convivial entre amis.

Le four est opérationnel lorsque l'ensemble des briques de la voûte est blanc, soit à une température d'environ 230°C. Une pincée de farine jetée sur son socle doit y roussir ; si elle noircit, le four est trop chaud, si elle brunit simplement, il ne l'est pas assez. A l'aide d'un racloir, fixé au bout d'un long manche rustique en bois, on fait alors tomber les braises rougeoyantes en mini-feu d'artifice dans un grand baquet en fer-blanc. Autrefois, elles servaient à faire cuire des pommes de terre ou un saucisson. Le reste des braises jonchant le sol est repoussé dans une cavité sous le four : le cendrier. Un coup de balai rapide ramène ici quelques charbons ardents indisciplinés.

Le foyer est alors nettoyé des cendres et braises restantes avec une panosse, c'est-à-dire une vieille serpillière, dégoulinante d'eau, suspendue à une longue perche. Pendant ces opérations d'enfer, il fait alors littéralement noir comme dans un four!

Les pâtons du boulanger sont incisés, ce qui leur permettra de mieux gonfler lors de la cuisson. Un récipient d'eau placé dans le four humidifiera son air. Une personne enfarine alors la longue pelle métallique, une autre y dépose un pâton et le maître de maison l'enfourne. Le foyer à température, rempli et bien fermé, une bonne odeur se dégage peu à peu. Après quarante minutes les jolis pains colorés sont défournés.

Ainsi quelque soixante pains de campagne ont été vendus le lendemain matin à la 1^{ère} foire aux produits gastronomiques du Bugey, au profit de l'Amicale des Sapeurs-Pompiers bénévoles de Brénod, association qui de surcroît a été la cheville ouvrière de cette fête.

« Du pain sur la planche » certes, mais un bien agréable retour en arrière !



Maguy HAVEZ-MASSONNET