

L'Indépendant, 11/08/23

Palau-de-Cerdagne : la fête du pain dans la tradition



Les maîtres du pain seront à l'oeuvre très tôt pour cette 23e fête du pain - Frédérique Berlic

Le pain et les fougassettes qui hument bon, le four qui crépite, le moulin qui se réveille et les jambons qui se font dorer au feu de bois : la fête du pain est un bel évènement transmis depuis 23 ans par les « mestres del pa ». Et c'est ce dimanche 13 août.

Le four du village est réactivé à l'occasion de la fête du pain, comme le vieux moulin. Ca sent bon le pain cuit au feu de bois à des centaines de mètres à la ronde. Les bénévoles de la commune s'investissent hautement, déjà la veille de la fête pour fabriquer la pâte à pain. Les plus anciens participants et fondateurs de cette animation ont le titre de "mestre del pa" (maître boulanger). Et on ne les nomme pas ainsi par hasard, car le pain est succulent. *"La pâte est confectionnée la veille au soir, dont une partie dans le pétrin centenaire. Chaque habitant du village, et c'est la tradition, se voit offrir une boule. Ensuite, nous faisons cuire au feu de bois des dizaines de pains de 1,2 kg et des boules de 500 g, sans oublier les traditionnelles fougasses au sucre. Le tout est mis en vente dès 9 h"*, explique Jean-Luc Villeret, maître boulanger et adjoint au conseil municipal. La tradition veut que la première fournée soit bénite, en l'occurrence par le père Christian.

Le four, qui montrait des signes de faiblesse a été diagnostiqué cette année *"et on peut encore s'en servir. Il sera restauré sous peu par un spécialiste grâce*

aux aides de l'Etat, du Département et de la Région et la souscription via la Fondation du patrimoine", annonce le maire Stéphane Surroque. Un conseil : il faudra venir tôt pour acheter ces miches croustillantes à souhait, cuites avec amour par les maîtres boulangers, ceints de leur tenue d'apparat. L'incontournable marché de producteurs et d'artisans locaux est également ouvert dès le matin.

Toute la journée de dimanche, visite du moulin à grain entièrement restauré par la famille Vidal, de la boulangerie et de son four à pain. À 9 h, ouverture du marché des producteurs et artisans locaux. À 10 h, bénédiction du pain et vente du pain. À 13 h, place du village, repas et animation musicale avec le groupe Couleurs café. À 14 h 30, fabrication du pain par les enfants. À 21 h 30, spectacle avec Les oiseaux de nuit. Animations toute la journée avec le clown sculpteur de ballons, peluches géantes, atelier maquillage promenades à poneys.