

La République du Centre, 23 mai 2013

20 pages 23 MAI 2013 LE JOURNAL DE CEN

Châtillon-sur-Loire Pays giennois

AUTRY-LE-CHÂTEL Une fête du pain bien saucée

Pendant la réception d'une table de la Foire.

Edmond Mondain était le maître du tour à pain corne.

Quelques-uns des grands élèves lors du défilé.

Les bénévoles (de g.) Jacques Girault, le maître-pâtier depuis de nombreuses années et le député Claude d'Agosta-Baudé. La photo a été prise à l'occasion de la fête du pain. Celle-ci avait pour but de promouvoir le pain artisanal et la tradition culinaire patrimoniale. Les participants ont pu goûter à des pains de toutes sortes, de la farine de blé tendre à l'écaille d'auvergnat.

Tous à l'école d'autrefois

Le MJC avait organisé une matinée de jeux et de concours pour les enfants. Les élèves de la classe d'histoire ont pu découvrir le monde du pain d'autrefois.

Un grand repas de sept heures a permis d'effectuer le défilé qui a tenu son programme et l'on n'a pas manqué d'annonciateurs. Les élèves de la classe d'histoire ont pu assister à l'élaboration des pains d'autrefois de leurs parents.

Le défilé et le centre de services participant à la fête.

Les écoliers d'aujourd'hui ont découvert les bords de classe d'autrefois.

La Meuse de laise au vu et a été admirée par le public.

De superbes contes ont été racontés, pour des bénévoles pour les enfants.

Lors de l'inauguration de la fête, du pain corne était distribué.