

Événement 4.000 visiteurs attendus les 24 et 25 mars à la salle polyvalente de Grand-Charmont

La multiplication des pains

MIRACLE À GRAND-CHARMONT! Les 24 et 25 mars, les boulangers du Doubs rejoueront la multiplication des pains. Pas tout à fait les mêmes qu'au temps de Jésus. Mais assez pour rassasier la foule attendue en procession à la salle polyvalente. 4.000 visiteurs d'habitude. Peut-être plus cette année. Car c'est déjà la 10^e édition de la Fête du pain. Le rendez-vous mobilisera une vingtaine d'artisans boulangers autour de pains très divers.

Ces messieurs qui se lèvent tôt ne feront pas que vendre leurs pains. Ils les pétriront et les cuiront sur place. Il sera alors impossible de résister à l'odeur du pain sorti du four. De toute façon, c'est sans danger sur la balance. L'Union patronale de la boulangerie veut sensibiliser le public aux vertus diététiques de ses produits. Non, dira-t-elle, le pain seul ne fait pas grossir. « Tout dépend de ce qu'on met dessus », rappelle Carole Richard, l'une des dirigeantes de l'Union. Terrine ou Nutella ?

Nature et chaud, il se mange sans faim. Ainsi de la baguette aux trois quignons. Pourquoi trois quignons ? « Parce que les enfants se battent toujours pour en



■ À découvrir cette année, le pain aux trois quignons...

Photo d'archives ER

avoir un », sourit Carole Richard. Et puisque les boulangers appartiennent à la grande famille des artisans, le CFA qui les forme et la Chambre de métiers qui les épaulera occuperont le terrain à côté du village du pain. Dans leur collimateur : les 15-25 ans qui se cherchent un avenir et les amateurs de bonne chère (et chair...) qui auront tôt fait de repérer les

défilés de mode du dimanche : douze mannequins habillés de robes en pain, en chocolat, en bonbons, mais aussi en tissu d'ameublement, papier journal, pellicules... Leurs concepteurs et d'autres artisans tiendront des stands à l'intérieur et à l'extérieur de la salle.

La mode sera aussi le thème du concours annuel de pains décorés, ouverts aux

titulaires et aux apprentis. Ont également été conviés deux chefs du Pays de Montbéliard qui ne peuvent se passer de bon pain. Le samedi, démonstration de Christian Pilloud, chef de « Mon Plaisir » à Chamesol. Le dimanche, duo de chef devant yeux grand ouverts avec le CFA du Pays de Montbéliard et Joseph, restaurateur rue de Belfort.

Un thé dansant à l'accordéon

► Pour digérer le gigot d'agneau à la broche servi sur place le dimanche midi, rien de tel qu'un après-midi guinguette à la Fête du pain. L'accordéoniste qui l'animera jouera également de son piano à bretelles le samedi.

► Vous ne trouvez pas que le pain se marie bien avec les bons mots ? C'est pourquoi les organisateurs ont réitéré leur appel à Nicole Marchal. La conteuse s'exécutera les deux jours à 15 h 30 au cours d'une heure intitulée « Si le pain m'était conté ». Tout un poème...

► Et pour faire mentir l'expression « être au pain sec et à l'eau », la Fête du pain adjoint la bière. Bière et pain, thème de la conférence de Patrick Lemonnier, samedi 24 et dimanche 25.

Impossible de tout compiler ici, la liste des animations est longue comme un jour sans pain. Le visiteur aura donc du pain sur la planche pour tout voir et tout goûter, car tout y sera bon comme du bon pain. L'entrée est gratuite pour les moins de 14 ans accompagnés, deux euros pour les autres. Une bouchée de pain.

D.Bst