

FÊTE AUX FOURS

DANS LE MASSIF DES BAUGES

DU 6 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2018

40 fours à pain du massif s'allument
et participent à la fête transfrontalière
« LO PAN NER. LES PAINS DES ALPES ».



www.parcdesbauges.com | www.lopanner.com

SAMEDI 6 OCTOBRE

DOUCY-EN-BAUGES

Four de Doucy-dessous

Cuisson du pain et autres plats apportés par les habitants.

À partir de 11h30

DIMANCHE 7 OCTOBRE

DOUSSARD

Four d'Arnand - Fête du cidre De 10h à 19h

Vente de pains et tartes cuits au four banal. Buvette, repas, animations et vente de **jus de pomme**.
Association Arnand'Antan

LE CHÂTELARD

La Chèvrerie des Tannes et Glacières

Toute la journée de 10h à 18h

Chemin de la Cascade du Pissieu, Le Martinet
Accès par Lescheraines, route D59.

Fabrication de pain avec **Paul Rochet** du Fournil des Eparis, dans le cadre des portes ouvertes «**Bienvenue à la Ferme**». Vente de fromages et de pain bio.

Contact : 06 72 94 20 41

SAINTE-REINE

Four d'Épernay

Repas partagé autour du four. Dès 11 heures, chacun apportera quelque chose à cuire au four : pain, tarte, pizza, quiche, brioche, gâteau, épogne... Les plats seront ensuite partagés dans un esprit convivial.

Dès 11 heures, vente de pain au profit de la **Fondation du Patrimoine** afin de restaurer la toiture du four.

Exposition de photos de la reconstruction du four effectuée par Jean-Michel Etienne en 2010.

Du 9 au 27 octobre 2018

FAVERGES - Médiathèque - 29 Rue Simon Tissot Dupont

Accueil de l'exposition itinérante «**Des histoires plein l'assiette**» : savoirs-faire et pratiques alimentaires dans le massif des Bauges.

HORAIRE OUVERTURE: mardi, mercredi, jeudi, vendredi de 15h à 18h et samedi de 13h30 à 17h

www.mediathèque-faverges.net

LES DESERTS

Grande ferme de la St Michel

Place de la mairie

Atelier de fabrication de pain avec Damien du Sherpa. Cuisson sur place.

Vente de **Vogues**, pains jaunes et brioches traditionnelles de la St Michel à l'anis et safran, fabriquées par la boulangerie de La Féclaz.
Journée de découverte de l'agriculture de montagne: animaux de la ferme, artisans et producteurs locaux.

De nombreuses animations, atelier pressoir à pommes.
Exposition «**Des histoires plein l'assiette**».
savoirs-faire et pratiques alimentaires dans le massif des Bauges.

Toute la journée 10h-17h - Contact : 06 61 38 27 07

JARIS

Four de Précherel De 9h à 11h30

Cuisson et vente du pain.

Association Lou Ravaïans

MONTAILLEUR

Four de Planvillard

Allumage du four, cuisson de pains, tartes et pizzas durant la matinée, par Le sou des écoles.

Contact : Mairie - 04 79 31 44 56



DIMANCHE 7 OCTOBRE

VEREL PRAGONDRAIN

Four de Verel

Atelier de fabrication de pain (tout public) par les boulangers des barotiers de Verel Pragondran.

Inscription au plus tard le mercredi 3 octobre

De 9h à 11h30 - Contact : Roland, 06 42 86 36 54

SAMEDI 13 OCTOBRE

PLANCHERINE

Four des Piffets

Dans le cadre d'un Circuit des fours de la Combe de Savoie

Pétrissage et cuisson du pain le matin. Possibilité de pique-niquer à côté du four (vers 12h).

14h Intervention de **Jean-Michel Etienne** : présentation en 1h des techniques de construction et de **restauration des fours**.

15h15 Intervention d'Isabelle Millier sur la **mosaïque** qui orne le four rénové.

16h Goûter pain-confiture. **Atelier découverte** autour du pain pour les enfants

A partir de 17h vente publique de pains (dans la limite des stocks !)

17h30-18h30 **contes à la tombée de la nuit**

19h : Repas (sur inscription) à la salle communale.

Mise en valeur de **produits locaux** : crozets, fromage de Tamié, pommes et glaces locales + boisson

Participation de 8 € par personne.

Inscription au repas (avant le 9 octobre) : Sabine Wissemberg - 07 82 96 60 14
dometsab@orange.fr

Pas de places de parking à côté du four : se garer près de l'Eglise et suivre les panneaux (four à 150 mètres)

VENDREDI 12 OCTOBRE

LA THUILE

Recettes à partager - 2^{ème} étage à la Mairie

18h **Spectacle de contes** avec **Sylvie Delom** : «**Le vieux Fayard a disparu. Ou l'homme qui aimait la polente**»

Durée : 1h, tout public, à partir de 6 ans.

Récit fantastique, inspiré de faits, témoignages, et anecdotes historiques.

Dès 19h **Dégustation de recettes** faites au four du chef lieu.

Contact : Maéva - 06 77 28 35 00

FAVERGES

Médiathèque

29 Rue Simon Tissot Dupont

11h **Projection** du documentaire «**Il était une fois... Les délices du petit monde**».

Film documentaire sur la cuisine de montagne, passion partagée par un couple de retraités valdôtains et leurs petits-enfants. Proposée en version originale sous-titrée (français-provençal, patois de la Vallée d'Aoste)

Contact : 04 50 32 51 01

GRESY-SUR-ISERE

Village Musée de la Combe de Savoie

Dans le cadre d'un Circuit des fours de la Combe de Savoie
Visite du Village Musée et repas convivial autour du four à pain. (20 euros par personne, 5 pour les enfants accompagnés par un adulte)

De 10h à 16h (sur réservation)

Contact : Association les coteaux du salin
04 79 37 94 36

LESCHERAINES

Four de Saint-Martin

Atelier fabrication de pain au levain, tout public.

De 10h à 17h. Repas partagé. Cuisson dans l'après-midi. - Limité à 15 personnes maximum.

Cuisson possible libre au four le soir.

Contact et inscription : Alain Pillet - 06 30 95 04 18

DIMANCHE 14 OCTOBRE

LESCHERAINES

Four de Saint-Martin

Atelier fabrication de jus de pommes et pasteurisation dans le four à bois.

Contact : Alain Pillet - 06 30 95 04 18

MONTAILLEUR

Four de la Chagne

Dans le cadre d'un Circuit des fours de la Combe de Savoie

Allumage du four, cuisson de pains, tartes et pizzas durant la matinée. Buvette sur place jusqu'à 12h.

Contact : Mairie - 04 79 31 44 56

SEVRIER

Fête du bidoyon À partir de 9h

Fabriqués par les bénévoles, les rissoles, le boudin, la tomme blanche et le pain cuit au feu de bois seront proposés aux gourmands près du four.

Repas à midi sur place.

Association Les Amis du Terroir

MERCREDI 17 OCTOBRE

LESCHERAINES

Four de Saint-Martin

De 14h30 à 17h **Atelier** de fabrication de pain pour les enfants, par un boulanger professionnel.

Contact : Alain Pillet - 06 30 95 04 18



JEUDI 18 OCTOBRE

DUINGT

Fours du château et du village de Dhéré

Rendez-vous à 16h45

devant le château, dans le hameau de Dhéré

Visite guidée de la cour, avec ses 3 fours, et du hameau, avec son four.

En partenariat avec le Ministère de la Culture et Maisons Paysannes des Pays de Savoie.

Sur réservation : Claudine BARRIOZ

06 84 83 98 57

pays-de-savoie@maisons-paysannes.org

SAMEDI 20 OCTOBRE

CURIENNE

Salle polyvalente 14h-19h

Exposition photos de Bernard Grange : moisson, battage, fabrication du pain.

Exposition photos de Bernard Grange : sur la restauration des cinq fours à pain communaux.

DOUSSARD

Boulangerie La Tartine, à Chaparon

Visite du fournil dès 9h, mise à disposition du four pour cuire des plats préparés par les visiteurs pour un repas convivial sur place à partir de 12h30.

Plus d'infos : Klod - 07 87 69 39 94

GIEZ

Four du Chef lieu, près de la mairie

Le sou des écoles de Giez proposera du pain et des tartes aux pommes.

Apportez votre plat pour le réchauffer dans le four après la cuisson des pains et tartes. Partage des plats dans la convivialité (sous chapiteaux si mauvais temps). Buvette avec produits locaux, fromages de chèvre de Bernard Marchand (Vesonne).

De 7h à 14h environ

Contact : Vincent Triplet - 06 28 32 06 97

FAVERGES-SEYTHENEX

• Four des Combes

Dès 10h30, cuisson des brioches (ou de tartes, selon météo) préparées par Marc DUBASSAT et son équipe, glaces et sorbets de la ferme de Tamié «GLACES & COWS», Fromages de chèvres de Baptiste HUSSON, miel de Damien BLAMPEY.

Association "La vie aux Combes"

Groupe folklorique "Les Béguines" de Megève le matin et l'après-midi (horaires précisés sur le site de la commune Faverges-Seythenex)

www.faverges-seythenex.fr

• Four de Verchères

Cuisson de pains - Vente du livre

«Les 22 fours à pain de Faverges».

Animation accordéon et cors des Alpes vers 11h

• Four de Frontenex

Cuisson et vente de pizzas dès 10h30,

Association «Les amis de Frontenex»

Animation accordéon et cors des Alpes vers 14h

• Four du chef-lieu de Seythenex

Accueil dès 7h pour assister au pétrissage (local situé en bas de la Mairie de Seythenex), rendez-vous au four dès 10h pour la cuisson et la vente de pains. Animation chant et accordéon toute la journée

Contact pour tous les fours de Faverges-Seythenex
04 50 46 32 20 ou 06 02 63 08 18

• Exposition sur les fours anciens de Faverges

Salle polyvalente du Clos Berger

Sortie et dédicace du Livre «Les 22 fours à pain de Faverges» - (240 pages - 21€)

De 9h à 17h les 20/21 octobre

Association «Histoire et Patrimoine des Sources du Lac d'Annecy

• Médiathèque

29 rue Simon Tissot Dupont

Accueil de l'exposition itinérante «Des histoires plein l'assiette», de 13h30 à 18h (et du 09 au 27 octobre, cf horaires)

LE CHÂTELARD

Four d'Atilly - de 9h à 19h

À partir de 9h et toute la journée

Possibilité de venir faire cuire des plats au four.

Fabrication et vente de pains, «épognes» aux fruits, «couétazes» (fougasses), et autres spécialités...

Buvette

À partir de 14h Animation musicale

Association La Criée, Maité - 07 82 73 75 77

SAINT-FRANÇOIS DE SALES

Four du hameau de La Magne

À partir de 10h, quelques pizzas, tartes puis les pains et les diots seront cuits dans le four ; verre de l'amitié sur place. Dégustation à partir de 13h dans le gîte «L'École à gîter» à 50 m du four.

À 15h Spectacle de contes avec Sylvie Delom : «Le vieux Fayard a disparu. Ou l'homme qui aimait la polente», durée 1h, tout public, à partir de 6 ans.

Récit fantastique, inspiré de faits, témoignages et anecdotes historiques.

Contact : Association «Vivre à St-François, Vivre en Bauges» - 04 79 63 37 17

SAINT-PIERRE-D'ALBIGNY

Salon du Goût Savoyard

Entrée libre dès 9h

Dans le cadre du Fascinant Week-end Vignobles & Découvertes. Salle de la Treille.

Plus de 30 producteurs du massif des Bauges et de Cœur de Savoie seront présents toute la journée avec leurs produits : confitures, miel, pain, fromages, charcuterie, vins, chocolat...

Restauration sur place, animations, dégustations.

www.saintpierredalbigny.fr



DIMANCHE 21 OCTOBRE

AILLON-LE-VIEUX

La ronde des fours : Le Cimeteret, La Crochère et Le Mollard

3 fours, 3 rendez-vous :

de 9h30 à 10h30 : Le Cimeteret « Café-Tartines »

de 10h30 à 11h30 : La Crochère : Fabrication du pain et cuisson au four

à partir de 11h30 : Le Mollard : Soupe savoyarde et cuisson des tartes salées/sucrées que les visiteurs apporteront pour un repas partagé

CHEVALINE

Four du village

Fabrications de pain et pizza par les membres de l'association et les bénévoles.

Cuisson le matin. Vente des produits du four, buvette, possibilité de consommer sur place.

Animation musicale l'après-midi, avec le groupe «Les nains de jardin»

CURIENNE

Salle polyvalente De 11h à 19h

Vente de pain cuit dans deux fours communaux, et de pizzas cuites dans deux fours portatifs.

Techniques de construction et de restauration de tous types de fours à pain en présence de **Jean-Michel Etienne** (tailleur de pierre, expert dans la rénovation des fours) et exposition sur la restauration des cinq fours à pain communaux.

Exposition photos : Bernard Grange (moisson, battage et fabrication du pain), vente de livres sur le pain (librairie du Bois d'Amarante), stand de Maisons Paysannes Pays de Savoie.

À partir de 14h30 atelier de fabrication de brioches et de confiture de Noël, avec le pâtissier Félix.

Découverte de la production de «La Brasserie du Merle» installée depuis cet été à Puygros.

Association «Les Fascines»

JP Bulteau - 04 79 84 72 97

CURIENNE

École maternelle 15h-17h

Table ronde : Quel pain voulons-nous ?*

Avec Paul ROCHET (Le Fournil des Eparis), Raphaël BALTASSAT (producteur de céréales anciennes), Valentina ZINGARI (anthropologue), Jean-Pierre BULTEAU (Association Les Fascines), Klod Estuelle (Boulangerie La tartine), Boulangerie Savoyarde.

17h30 Projection du documentaire «**Regard sur nos assiettes**», réalisé par Pierre Beccu. Une enquête sur l'alimentation à travers le regard de 6 étudiants.

**Titre du livre de Marie ASTIER, édition Seuil et Reporterre.*

FRANCIN

Le pain d'automne, Fours communaux

Rue de Belledonne De 10h à 18h

Fabrication et vente de pains cuits au feu de bois.

Exposition sur l'histoire des fours communaux du village.

Contact : Association « Aux FOURS et à FRANCIN » - frvaise@hotmail.com

GRUFFY

La R'Vola,

(en patois : repas de fête après les travaux des champs)

9h-18h

Cuisson du pain dans le four de l'ancienne cure.

Vente de pain, pâtisseries, jus de pomme, tomme blanche, boudin, fabriqués sur place, au profit du Musée de la Nature.

Expositions : anciennes variétés de pommes, champignons, forêt, botanique.

Repas sur place.

**Contact : 04 50 77 58 60
info@musee-nature.com**



MERCREDI 24 OCTOBRE

SAINT-OURS

La Ferme des Oursons Toute la journée

Atelier de transmission pour enfants et adultes.

Rendez-vous à 10h : Pétrissage de la pâte à pain.

Le cycle des céréales : de la culture à la production de farine. Préparation du four. Repas partagé.

Après-midi : façonnage et cuisson du pain dans le four à bois.

Avec Paul Rochet et Maxi Neumann, du Fournil des Eparis et Hervé Clerc de la Ferme des Oursons.

Atelier «duo» : 1 adulte et 1 enfant (à partir de 6 ans).

Informations et inscriptions :

info@parcdesbauges.com - 04 79 54 86 40

SAMEDI 27 OCTOBRE

BELLECOMBE-EN-BAUGES

Fours du Villard et de Broissieux

Cuisson de pizzas au profit de la classe découverte des élèves de l'école primaire.

Rendez-vous à la salle des associations (à coté de la Mairie), **à partir de 12h**, pour récupérer vos pizzas.

Sur réservation : Association Parents d'élèves - ape.bellecombe@gmail.com

FAVERGES-SEYTHENEX

Médiathèque

29 rue Simon Tissot Dupont

14h30 Spectacle de contes avec **Sylvie Delom** : «**Le vieux Fayard a disparu. Ou l'homme qui aimait la polente**», durée 1h, tout public, à partir de 6 ans.

Récit fantastique, inspiré de faits, témoignages, et anecdotes historiques.

Contact : 04 50 32 51 01



DIMANCHE 28 OCTOBRE

CHAINAZ-LES-FRASSES

Dimanche au four - 7h-19h

Troisième rendez-vous de l'année au centre du village, face à la salle des fêtes, avec une équipe de fournisseurs amateurs qui accueille et prend soin de la cuisson de pains, tartes, viandes, gratins, brioches...

Dès 7h Atelier Pain : fabrication et échanges autour du pain.

11h Chanson : Picon mon Amour, duo musical

14h30 Spectacle de Contes avec **Sylvie Delom** : «**Les idiots et les pas beaux sont des héros**» - durée 1h, tout public, contes merveilleux et philosophiques.

Exposition surprise tout au long de la journée.

Apportez vos plats à cuire au four, ou réservez un repas original

**Réservation le jeudi et vendredi précédent :
dimancheaufour@gmail.com
ou 06 15 12 59 43.**

Buvette sur place, formule tartine.

Association Tinkiette La Guinguette

SAMEDI 3 NOVEMBRE

DOUSSARD

Four de Marceau

De 8h à 14h

Fabrication et vente de boudin, pain aux châtaignes, pain de campagne. Buvette, huîtres et produits de saison.

Association Marceau Patrimoine et Traditions

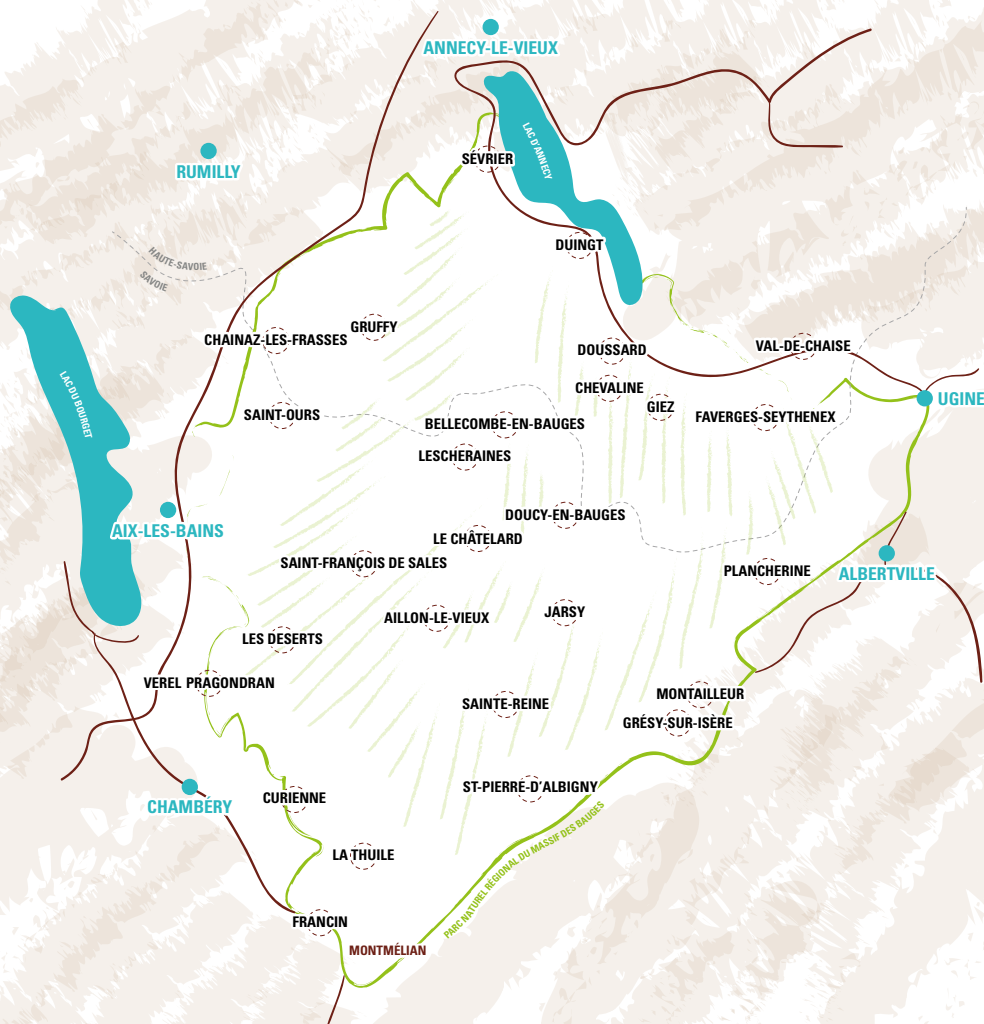
VAL-DE-CHAISE

Four de Cons-Sainte-Colombe

À partir de 11h

Fabrication et cuisson de pain, tartes et pizzas.

Association Vivre à Cons-Ste-Colombe



Les fours à pain ont été, au fil de l'histoire, lieux de travail, d'échange entre les générations...

Le four collectif : un lieu où le feu, la chaleur, les odeurs parlent le langage de la solidarité, de l'entraide, du **bien commun**. La langue du pain partagé. Aujourd'hui ces fours sont encore là pour se retrouver, se raconter, se souvenir, manger ensemble, **partager les traditions**.

Dans le Parc naturel régional du Massif des Bauges et à travers l'arc alpin, les fours à pain s'allument lors d'une fête transfrontalière, pour signifier l'importance culturelle et sociale du «**faire au four**» dans les Alpes.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre du projet Interreg **AlpFoodway**, financé par l'Union Européenne.

Interreg
Alpine Space
AlpFoodway

EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Massif des Bauges
Géoparc
mondial
UNESCO