



LES FOURS À PAINS

ont été, au fil de l'histoire, lieux de travail, de partage et d'entraide entre les générations.

D'avantage encore dans le contexte actuel, les fours nous invitent à créer ou renouer des liens dans les villages, à transmettre des savoir-faire et des valeurs.

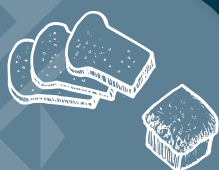
Les fours, restaurés, s'allument à l'initiative d'habitants passionnés. L'entraide et le temps partagé restent une source de bien-être pour les communautés contemporaines.

Cette initiative, inspirée par un événement né en Vallée d'Aoste (Lo Pan Ner) permet de nous sentir reliés et de créer des connexions entre les fours à pain du massif des Bauges et des Alpes, qui s'allumeront pendant le mois d'octobre.



« Tous les quinze jours, il y avait au moins trois familles qui faisaient au four.

Il y en avait un qui chauffait pour tout le village. »



COVID 19

Port du masque sur les sites et respect des gestes barrière.

Pour plus de renseignements, contactez les organisateurs de chaque événement.

Création : atelier-conférence-parc.com • Photo de couverture : Flore Giraud
Credits photos : Association La Crie / Silvia Ala / PNRMB / Région Autonome Vallée d'Aoste / Sou des écoles de Giez

FÊTE TRANSFRONTALIÈRE
LO PAN NER
les pains des Alpes

FÊTE AUX FOURS

DANS LE MASSIF DES BAUGES
DU 3 AU 31 OCTOBRE 2020

13 fours à pain du massif s'allument



www.parcdesbauges.com

www.lopanner.com



SAMEDI 3 OCTOBRE



AILLON-LE-JEUNE

La Chartreuse d'Aillon - Fournées d'étoiles

Allumage du four à pain dans la cour de la Chartreuse.

À partir de 17h : Cuisson de pain, pizza et tartes.

17h30 : Contes du ciel et des étoiles.

18h30 : Musique autour du four.

19h30 : Balade nocturne et observation du ciel étoilé.

Informations : 04 79 54 86 40

Inscription obligatoire : 04 79 54 86 40

www.lachartreusedaillon.com

DIMANCHE 4 OCTOBRE



FAVERGES-SEYTHENEX

Fête au four - Hameau Les Combes

Directement au four communal, face à la Chapelle.

À partir de 10h : Vente de brioches artisanales.

Dégustation et vente de fromages de chèvres - Producteur local.

Dégustation et vente de miel - Producteur local.

Informations : Association La Vie aux Combes

lavieauxcombes@gmail.com

PLANCHERINE

Four des Piffets - Fête du four, faites au four

Allumage du four, pour cuisson du pain et autres préparations maison.

Dimanche 12h : Repas partagé.

Informations : Association La planstarnaise

Sabine WISSEMBERG

07 82 96 60 14

SAMEDI 10 OCTOBRE



VEREL PRAGONDRAN

Four de Verel

À partir de 11h : Fabrication et vente de pain - Bar.

Ateliers de fabrication de pain par les enfants du village.

Informations : Association Les Barotiers

06 42 86 36 54 / 06 86 99 00 36



DIMANCHE 11 OCTOBRE

SAINT-OFFENGE

Le Jardin de Max et Nana

9h : Atelier « Faire son levain et son pain à la maison » - Préparation de pâtes à pizza - Sur inscription !

À partir de 11h : Chacun apporte ses ingrédients et sa pâte pour préparer sa pizza sur place puis cuisson des pizzas dans le four à pain.

Merci de nous informer de votre présence au 06 88 73 17 78 jusqu'au jeudi 9 octobre pour que nous puissions nous organiser au mieux selon les règles sanitaires.

Buvette et ambiance musicale assurées par l'association des Cocréateurs de Saint-Offenge - Vente de produits locaux - Visite du jardin de Max et Nana l'après-midi.

Informations et inscriptions : 06 88 73 17 78

lescocreateurs73@gmail.com

VEREL PRAGONDRAN

Four de Verel

Fabrication et vente de pain - Bar.

Informations : Association Les Barotiers

06 42 86 36 54 / 06 86 99 00 36

VIUZ-LA-CHIÉSAZ

Place de la mairie

À partir de 9h : Fabrication et vente de pains.

Informations : Association Les Amis

Du Vieux Four - 06 21 02 36 64

DIMANCHE 18 OCTOBRE

GRÉSY-SUR-ISÈRE

Village Musée de la Combe de Savoie

À partir de 11h : Cuisson et vente de pains, tartes aux pommes.

Informations : Association les Coteaux du Salin - 04 79 37 94 36

lescoteauxdusalin@wanadoo.fr - www.lescoteauxdusalin.fr



GRUFFY

La R'Vola, marché d'automne

Le Musée de la Nature réadapte la traditionnelle fête de fin d'été à la situation sanitaire actuelle.

Tout au long de la journée, un marché de produits locaux, fabriqués sur place : boudin, tomme blanche, jus de pomme et pain, cuit dans le four à bois.

Informations : Musée de la Nature - 04 50 77 58 60

SAMEDI 24 OCTOBRE

VAL DE CHAISE

Fête du four à Cons-Sainte-Colombe

À partir de 11h : Comme les années précédentes, l'association « Vivre À Cons Environnement » organise la fête du four avec vente de pains, tartes et pizzas.

DIMANCHE 25 OCTOBRE

PORTE-DE-SAVOIE

Fours à pain de Francin - Le pain d'automne

De 10h à 17h : Vente de pain cuit au feu de bois.

Visite des fours (places limitées) - Exposition sur l'histoire des fours communaux de Francin - Buvette sur place.

Informations : Association Aux fours et à Francin

06 16 22 70 86

SAINT-FRANÇOIS-DE-SALES

Four à pain du hameau de la Magne

Façonnage du pain et cuisson avant midi.

À partir de 12h : Vente du pain devant le gîte de « L'école à gîter ».

Association «Vivre à Saint-François, Vivre en Bauges»

SAMEDI 31 OCTOBRE

GIEZ

De 8h à 14h : Salle des fêtes Robert Terrier

Le sou des écoles de Giez vous propose une vente de pain et tarte aux pommes au nouveau four à bois du village. Il se situe juste à côté de la salle des fêtes. Buvette et bonne ambiance assurées !

Réservation vivement conseillée sur place au plus tôt.

Nos pains ont du succès et il est parfois difficile de contenter tout le monde ! Malgré cela, nous souhaitons éviter le gaspillage, un nombre maximal de pains et de tartes est donc fabriqué pour cette animation.

Informations : 06 70 56 99 62

