

> Dans nos villages

RIVERENERT : De la fabrication du four à celle du pain, la fabrication est « maison » !



Maurice Faux et le fruit de sa fournée.

Maurice Faux habite Unglas à Rivèrenert. Papeïer-retraité de l'usine de la Moulasse, c'est dans la fabrication du pain qu'il a trouvé une nouvelle vocation. Cela reste modeste tout de même, il n'en fabrique que de temps en

temps, une à deux fois par mois. Mais ce qu'il faut savoir, c'est que Maurice Faux a construit lui-même son four à pain. « Je n'avais jamais fait de pain, ni de maçonnerie, mais j'ai toujours été bricoleur et j'avais quelques notions car mon frère est boulanger, raconte-t-il ». Pour le reste, Maurice Faux avait surtout envie de se faire plaisir ». Après avoir effectué quelques essais concluant sur un four à bois, la décision était prise. Cependant, il lui fallait un four. Dans le gîte qu'il possède avec son épouse, il y en a un, mais qui ne dispose pas d'évacuation. C'est pourquoi, en janvier 2003, avant de mettre la main à la pâte, Maurice a mis les mains dans le ciment. Il a construit son four à l'intérieur de son garage. En commençant par un coffrage pour bâtir la voûte, puis il n'a eu qu'à l'habiller de briques. 4-5 mois et 500 briques plus tard, le four était monté.

D'un mètre cinquante de diamètre, il peut contenir jusqu'à 35 pièces, des flûtes, des fougasses, des tresses, des recuits, mais aussi des pizzas, des croustades... Dès que le voisinage de M. et Mme Faux voit la cheminée ou sent l'odeur de la fournée, les gens profitent de l'occasion pour venir y cuire une quiche ou une tarte. Maurice met un point d'honneur à fabriquer son pain de manière la plus artisanale et la plus authentique. Il se lève à quatre heures du matin, prépare la pâte à 5h30. A 7h15 il commence à façonner et à allumer le four, ensuite il laisse reposer durant deux heures pour que le pain gonfle et pour que le four soit bien chaud. Il évacue les braises par une trappe et sonde la température avec du papier journal ! Dès que le four est à bonne température, le pain est enfourné pendant environ trente minutes. En tout, cette préparation donne à Maurice entre 6 et 7 heures de travail. Mais cette vocation est devenue une passion qui fait la joie de la famille et des papilles.



ERP : 200 vététistes pour le Trophée

Malgré un temps couvert, 200 vététistes ont participé au 8ème Trophée d'Erp sur le Col'Ayens cet été. Organisée par Val d'Erp Animations en partenariat avec le Couserans Cycliste, cette compétition comptant pour le troisième challenge ariégeois VTT était pour la première fois inscrite pour la quatrième manche de la coupe Midi-Pyrénées FFC.

Des coureurs talentueux tels que Nicolas Johard, vainqueur de la dernière édition, Jean-Paul Évain champion de France Ufolep 2005, Pascal Claustres, leader du VTT en Midi-Pyrénées étaient sur la ligne de départ. C'est ce dernier qui a remporté la compétition pour la cinquième fois avec un temps de 1h56.



Cyril Boineau président de Val d'Erp Animations, Pascal Claustres, vainqueur du 8ème trophée VTT d'Erp 2005 et de la 4ème manche de la coupe Midi-Pyrénées FFC, à droite Jean-Claude Bonnet, président du Couserans Cycliste.

Photo Jean-Noël Passal.

ALOS : Succès pour le Rite

La commune d'Alos a connu cet été deux événements phares. La fête de village toujours aussi conviviale et attendue par les habitants et les résidents secondaires, mais aussi comme tous les deux ans environ, le passage du Festival Rite : chants, danses et musiques du monde. C'est le groupe venu de la Georgie que les Alosiens et de nombreux touristes ont pu voir en spectacle de plein air, sur la place de la salle polyvalente. Bien plus d'une centaine de personnes est venue admirer les danses orientales de ces jeunes en costume traditionnel à la tombée de la nuit pendant plus d'une heure. Une belle animation.



Les Georgiens ont enflammé la place de la salle polyvalente.

