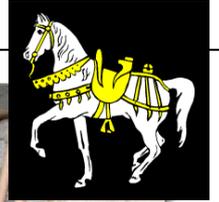


# Gens d'ici...



02.06.2023 © M. Julmy

## *Les seniors au fournil*

A l'initiative de Monika Birrer et Jacques Yerly, résidents depuis un peu plus de 6 ans, une sympathique animation a été organisée au four communal à l'usage exclusif des Seniors Dames et Messieurs de Cressier. Le nombre de participants a été limité à 10 personnes par journée. La première initiation au façonnage et cuisson de pain et de tresse a eu lieu le vendredi 2 juin 2023 de 13h15 à 17h00.

Quatre villageois (dont trois Conseillers communaux...) se sont inscrits à la première animation, Mais qui sont ces spécialistes de la boulangerie ?

**Monika** est boulangère, en activité à Berne. En 2004 elle faisait partie d'un groupe de trois boulangères qui ont remporté la Coupe d'Europe de la boulangerie artisanale – *Les Pellons d'Or*, à Herning, au Danemark.

**Jacques** est nouveau retraité du groupe des Minoteries de Granges-Marnand où il était directeur des ventes. Il en connaît un bout dans le domaine de la farine (plus de 400 sortes !), et visitait des boulangeries dans toute la Suisse.



**Monika Birrer**

Moyennant une participation financière de Fr 12.00, les apprentis-boulangers ont confectionné chacun un pain spécial, une tresse à emporter et un ramequin. Ce dernier a été consommé sur place en fin d'après-midi, accompagné d'un verre de vin. Il y avait 10 personnes lors de la deuxième journée, toutes très curieuses sur la façon de faire du « levain-chef », l'élément le plus important dans la fabrication du pain. Au centre de la table : une tresse à 6 brins réalisée par Monika.

Monika et Jacques espèrent pouvoir renouveler l'expérience en 2024. MJ

Photo : Jacques Yerly, Jean-Pierre Pürro, Marie-Thérèse Berset, Jacques Berset, Léo Colautti

P.S. 2118 2023-41

09.10 – 16.10.2023