

# Semaine du 15 Janvier au 21 Janvier 2018

PANISSIÈRES CONSOMMATION

## Galette des rois : les secrets de Frédéric Guerpillon

Tout le mois de janvier, on déguste la galette. Reportage chez Frédéric Guerpillon, qui en fournira 700 à 900 pièces.

Il est 5 heures, Panissières s'éveille. Mais à la pâtisserie Guerpillon, le réveil, c'est de l'histoire ancienne pour l'équipe composée du patron, de deux boulangers, d'un pâtissier et de quatre apprentis, puisque l'on est à pied d'œuvre depuis 3 heures et que le travail durera jusqu'à midi. Le laboratoire est une véritable fourmière...

Pourquoi toute cette effervescence, après la période surchargée des fêtes ? C'est que le mois de janvier est le mois de la galette des Rois, tradition religieuse de l'Épiphanie du 6 janvier, devenue profane en s'installant dans la durée par péché de gourmandise... Il serait tellement cruel de ne déguster cette merveille qu'un seul jour par an...

La galette des Rois sera donc proposée et dégustée d'abord au début février et Frédéric Guerpillon en fournira entre 700 et 900 pièces de différentes tailles et dessins.

### 1 458 couches par galettes

« Cinq opérations sont nécessaires pour réaliser la galette des Rois. Tout d'abord, la détrempe est composée de farine, de beurre, d'eau et de sel et constituera la pâte », explique Frédéric Guerpillon. Puis le tourage est l'opération qui consiste à plier six fois la pâte en trois en frottant au laminoin, ce qui donne une épaisseur finale de 729 couches et comme la galette comporte un fond et un dessus, cela donne exactement... 1 458 couches !

Entre chaque pli, il faut attendre une heure et demie et la pâte feuilletée terminée ne sera utilisée que 24 heures plus tard, le temps étant le critère d'obtention « d'une texture aérée de la pâte, permettant la réalisation de galettes bien homogènes et régulières au niveau de l'épaisseur ».

La pâte d'amandes est réalisée avec de la poudre d'amandes blanche, « au lieu de poudre d'amandes grise de moindre



■ Frédéric Guerpillon.

Photo Luc HERBEN

qualité qui contient des fragments de peau ». Une émulsion avec du beurre, du sucre et des œufs permet de la rendre plus aérée. « On la mélange ensuite à de la crème pâtissière pour la rendre plus légère, goûteuse et digeste », précise le boulanger-pâtissier.

### Environ 10 galettes par heure

Le détaillage consiste en la découpe de la pâte en différents diamètres.

On procède ensuite à la garniture de la pâte feuilletée avec la pâte d'amandes. Puis, vient la dorure entrecoupée du glaçage et le patron met tout son talent pour la décoration au couteau selon des motifs très variés. Pour ces deux opérations, une seule personne arrive à réaliser environ 10 galettes par heure.

La cuisson sera bien sûr effectuée avec amour, mais sous haute surveillance... Bonne dégustation !

## Le Progrès 17 Janvier

## Le Progrès 19 Janvier

PANISSIÈRES ENVIRONNEMENT

## « Notre but est d'intervenir là où Forez-Est ne le peut pas »

Bernard Chambost et Maxime Beme, président et trésorier de la récente association Nature et patrimoine des montagnes du matin dressent un premier bilan, après six mois d'activité.

### Quel est le point de départ de votre association ?

« Nous sommes, pour la plupart, des membres issus de l'association Office du tourisme des montagnes du matin. Notre rôle était la gestion et l'animation de l'office du tourisme, en collaboration avec des élus et des bénévoles. Cette tâche est maintenant réservée à la communauté de communes de Forez-Est. Or, une partie des activités de la structure n'est pas reprise par le nouvel office de tourisme de Forez-Est. C'est donc dans ce but que nous avons créé l'association Nature et patrimoine en juin. Notre but est d'intervenir là où le domaine de compétences de Forez-Est ne leur permet pas de le faire. »

Quelles sont ces activités que vous assurez en soutien de l'office de tourisme Forez-Est ?

« Il a fallu définir ces activités puisqu'en réalité, entre la mise

en place de Forez-Est et la nôtre, chacun doit trouver sa place et s'organiser. Nous nous occupons donc du concours de fleurissement, qui a été organisé dans l'urgence, avec la participation de vingt et une communes. Nous gérons également l'organisation de voyages de découvertes (Les Floriales de Bourg-en-Bresse). »

### Quels sont vos projets ?

« Nous avons commencé un nouveau projet que nous menions

dans l'ancienne association de l'office de tourisme : gérer le suivi des 72 circuits pédestres et des 360 kilomètres de chemin VTT du territoire. Nous profitons de notre expérience dans ce domaine en mettant en place un réseau de référents par communes. Nous avons déjà reçu les plus habitués lors d'une réunion et nous allons également accueillir les personnes les moins habituées lors d'une réunion publique dans les jours à venir. Nous allons d'ailleurs organiser un partenariat avec la communauté de commune pour amener des choses similaires dans les autres offices de tourisme de Forez-Est. Nous pourrions, par exemple, dispenser des formations à l'entretien des chemins pédestres et VTT. Chaque partie y a vu un intérêt et nous en sommes ravis. Nous serons également attentifs à la défense du patrimoine des communes du secteur. »

■ Bernard Chambost, président, et Maxime Beme, trésorier. Photo Hugo DESCHAMPS



H.D

# Le Progrès 20 Janvier

# Le Progrès 21 Janvier

## PANISSIÈRES

### Journées avec un écrivain poète au collège



■ Ahmed Kalouaz (blouson blanc au centre) entouré des collégiens lors du lâcher de ballons. Photo fournie par le collège

Judi et vendredi, le collège des Montagnes du Matin accueillait pour toutes les classes de 6<sup>e</sup> et de 3<sup>e</sup>, l'écrivain poète Ahmed Kalouaz, auteur de plus de 40 livres jeunesse adulte. À cette occasion, les élèves ont beaucoup lu et aussi beaucoup écrit. Deux intermèdes importants ont ponctué ces journées : toutes les 6<sup>e</sup> et la chorale ont chanté en même temps. Un lâcher de ballons ayant une carte poétique : les mots d'Ahmed et des haïkus des élèves.

## PANISSIÈRES VIEUX

### « Les dépenses de fonctionnement ont diminué »



« Le public » réuni pour la cérémonie. Photo fournie par la municipalité.

Devant la Ferme Saigne que le maire a présentée aux vœux au personnel municipal, vendredi soir :

« La commune s'est dévouée en présence de la quarantaine de membres du personnel, accompagnés des membres de leur famille, et elle a été récompensée par la présence des représentants de l'administration supérieure. Je tiens à vous remercier pour la bonne gestion que vous avez menée le redressement des finances, page de réussite exemplaire », a déclaré le maire, Christian Mellard.

#### Une bonne dynamique

« Les dépenses de fonctionnement ont diminué d'environ 140 000 euros, grâce des économies d'énergie, de carburants et de fournitures, ainsi qu'un mois de gain de la maintenance. D'un autre côté, les charges liées au personnel se sont quelque peu accrues, en raison d'une augmentation du point d'indice salarial et des changements sociaux. Sur ces autres points, 2018 sera l'année de Panissières et de l'attractivité de notre ville, avec, notamment, les travaux de la rue de la République en termes d'aménagement et de soins de base de médecine ».

a présenté le maire.

Christian Mellard a remercié Mario-Pierre Girard, secrétaire de mairie, pour son adhésion totale au projet municipal. « Je complémente les services administratifs pour leur accueil, leur disponibilité, leur application, leur esprit de réserve et leur sérieux, qu'ils ont garanti tout le bon fonctionnement des services ».

Le maire a également souligné le travail réalisé au niveau de la crèche et dans les domaines scolaires et périscolaires, ainsi, notamment, de l'entraide aux règles de vie communale et citoyenne.

La réussite s'est prolongée avec la délivrance de diplômes d'associativité remis par la Région, le Département et la municipalité. Marie-Gillette Meillard et Pierre Girard en ont bénéficiés.

#### REMERCIEMENTS

« Les nouveaux vœux Les nouveaux vœux ont été adressés, Marilou Tranchesi, pour l'accueil de fêtes civils, Madeleine Raynaud, directrice de la crèche, et Nicolas Moissonnier, chef des services techniques ».