

# Belle animation autour du four banal au hameau du Puiset

Le samedi 13 mai, les membres du comité d'animation de Planaise avaient donné rendez-vous aux habitants autour du four communal du Puiset pour une journée festive.

C'est dès 5 heures du matin que nos boulangers ont mis la main à la pâte ! Farine, eau, levure et ensuite pétrissage, préparation des pâtons, mise en forme des boules puis, ultime opération avant l'entrée dans le four : petit coup de lame de couteau pour imposer la marque de fabrique mais surtout favoriser le gonflement de la boule lors de la cuisson, Quelle était attirante cette odeur du pain cuit qui flottait dans l'air !



Le plaisir n'aurait pas été total pour les Planaisots s'ils n'avaient pas pu agrémenter cette mie et cette croute délicieuse avec des diots cuits à la chaudière et accompagnés de polenta cuite au chaudron et remuée au bâton,

A midi ce sont près de 120 repas et 120 pains qui ont été vendus. Un très bon moment de convivialité autour de la buvette en attendant le repas,

L'après midi, nos boulangers ont changé de tablier pour revêtir celui de pizzaïolos, Et s'est reparti ! Farine, eau, levure, pétrissage, pâton puis, la délicate opération d'étalement de la pâte pour arriver à la forme la plus présentable possible ! Il y a eu quelques surprises de formes et de tailles mais, c'était bien la marque d'une fabrication artisanale, C'est ainsi qu'à 19 heures, les premiers habitants ont pu repartir avec en main leurs pizzas prometteuses de bon goût.

130 pizzas cuites au feu de bois ont été dégustées sur place ou emportées avant qu'un violent orage ne mette fin à cette journée de convivialité,



Remercions chaleureusement tous les membres du comité pour la réussite de cette journée placée sous les signes de la convivialité et du bon goût

