

Mazères célèbre le pain entre tradition, savoir-faire et convivialité

À Mazères, la Fête du Pain a réuni apprentis, élus, enseignants et enfants pour une journée conviviale autour du savoir-faire boulangier.



Tous les acteurs présents lors de la fête du pain. / DDM, C.S.

Chaque année, pendant une semaine, la Fête du Pain met à l'honneur le métier de boulangier partout en France. À Mazères, cette édition s'est déroulée sous la magnifique halle de la commune, dans un cadre aussi chaleureux qu'authentique. À cette occasion, la municipalité a ouvert son four à bois, ajoutant une touche d'authenticité à la journée.

Élus, apprentis du CFA de Foix, professeurs, boulangers, mais aussi de nombreux enfants des écoles de Mazères étaient réunis pour découvrir les différentes étapes de la fabrication du pain. Du pétrissage à la cuisson, en passant par le façonnage, jeunes et adultes ont participé avec enthousiasme à la préparation.

Les enfants ont aussi pu exprimer leur créativité en créant leur propre pain, qu'ils ont ensuite emporté avec fierté.

Une fête valorisant un métier essentiel

Anthony Parolin-Maurette, président du Syndicat des Boulangers et Pâtisseries d'Arriège Pyrénées, a exprimé sa joie de participer à cet événement en compagnie de ses collègues, des apprentis et des enseignants du

CFA. Il a chaleureusement remercié toutes les personnes présentes, soulignant l'importance de valoriser ce beau métier.

« Lors de ces manifestations, le pain est généralement cuit dans un four électrique. Ici, à Mazères, il l'est dans un four à bois, grâce au comité des foires et marchés. Combiné à l'écrin remarquable de la halle, cela rend cette fête encore plus appréciable », a-t-il précisé.

Il a également tenu à remercier Louis Marette, maire de Mazères, pour son engagement dans ce partenariat, ainsi que les professeurs du CFA, les Moulins Pyrénées pour la farine, la Banque Populaire représentée par Géraldine Pons, et le directeur du CFA de Foix, « partenaire d'une démarche de formation de haut niveau ».

De son côté, Louis Marette a salué l'ensemble des participants et salué le choix pertinent de ce site chargé d'histoire. Il a rappelé que sous la halle de Mazères se trouvent encore les anciennes mesures à grain, témoins d'un marché aux grains florissant au Moyen Âge.

« Le grain, c'est le pain. Le pain, c'est un symbole fort : les chrétiens en ont fait un moment de partage, les Romains une devise : du pain et des jeux. À Mazères, le pain, c'est le travail. Et pour les jeux, nos fêtes locales ont depuis longtemps fait leur réputation », a-t-il conclu avec enthousiasme.

Christophe Serre

