

-- compte rendu -- compte rendu --

Sortie sans caravane à MAURS du 10 au 13 mars 2020



Ce séjour a été superbement organisé par Éliane comme elle sait si bien le faire, habituellement. Nous étions douze participants : Gisèle et Raymond, Joëlle et Gilles, Nicole et Sylvain, Paulette et René, Marie-Jo et Michel, Lily, Éliane bien sûr, notre organisatrice pour cette rencontre.

Nous la remercions tous chaleureusement pour nous avoir permis, dans une ambiance amicale, conviviale et gaie de partager ces moments précieux, pas encore pollués par le Corona virus ... Juste à temps !

Tout ceci dans un cadre agréable, à l'hôtel-



restaurant LE CRUZEL à Saint Étienne de Maurs tenu par Henri le Maître



cuisinier et pâtissier, quand je dis Maître c'est avec un M majuscule, et Hélène son épouse, très accueillante, toujours le sourire, à notre écoute, toujours disponible, quel bonheur de se retrouver parmi des gens civilisés,



malheureusement devenus assez rares de nos jours. Bonne **Adresse à retenir**, nous reviendrons.

-- compte rendu -- compte rendu --

Mardi 10 mars :



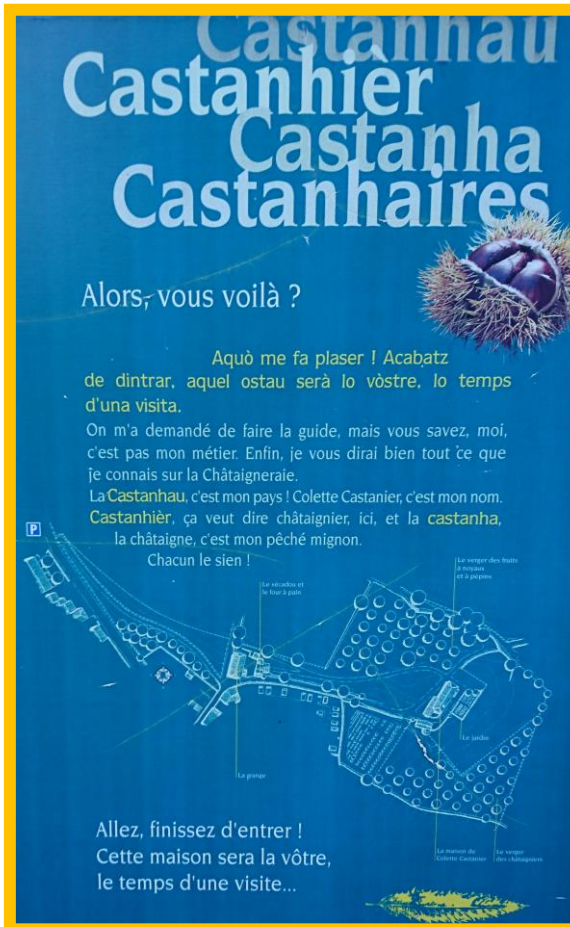
Nous avons commencé par la visite de Maurs, l'église Saint-Césaire également nommée église Saint-Sulpice du XV et XVI siècle, arcature romane, la clôture du cœur, (table de communion), stalles, statues conservées dans l'Église ont été classées Monument Historique.



Mercredi 11 mars :

Visite du Musée « Lou Truel » Moulins et pressoirs anciens, très intéressants, remarquables les deux chênes utilisés pour leurs dimensions, pas étonnant qu'il faille quatre personnes pour le faire fonctionner

-- compte rendu -- compte rendu --



Visite du musée « la Maison de la Châtaigne » à Morjou, très agréable visite qui nous a transposés dans les années cinquante avec les produits de cette époque, pour certains largement oubliés, mais pour d'autres à notre grande surprise ayant survécus à l'engloutissement de la mondialité.

Jeudi 12 mars :

Promenade au Domaine du Fau, proche de Maurs, plan d'eau, Moulin à eau, et petit musée de la fabrique du fromage Cantal à l'ancienne dans les burons d'alpage.



-- compte rendu -- compte rendu --

Oui, toutes les bonnes choses ont une fin ... vendredi 13, sans oublier la chance que nous avons eu de vivre ces moments sans caravane, mais avec autant de convivialité, gratifiés de deux jours de soleil, et, en point d'orgue le « sirop spécial » absolument savoureux qu'Éliane nous a offert à notre dernier repas du soir pris en commun. Nous partons chargés de souvenirs ... après le petit déjeuner.

Merci à nos hôtes qui nous ont accueillis avec tant de gentillesse allant jusqu'à nous offrir le pot de départ.

Marie-Jo SEGUIN



Ont participé au séjour : Gisèle et Raymond EXCOFFIER, Nicole et Sylvain MAGE, Eliane PICARD, Joëlle PONS et Gilles FOUILHOUX, Paulette et René PREVOT, Marie-Jo et Michel SEGUIN, Lilly VARENNE.

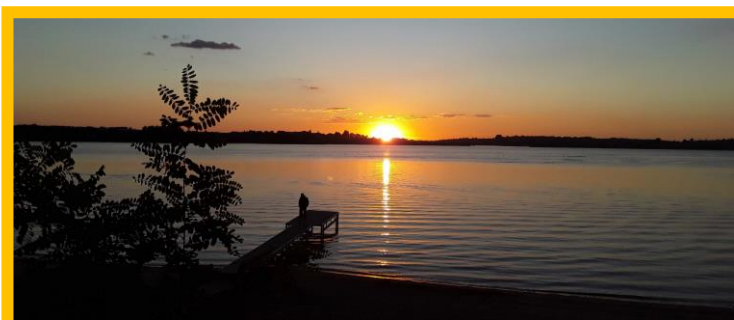
-- compte rendu -- compte rendu --

Rencontre/A.G. en Aveyron du 3 au 20 septembre 2020



Nos campings
Nos 2 campings étaient à la fois confortables et agréables.

- le premier : « *Beau Rivage* », situé à Salles Curan, nous a fait bénéficier de magnifiques couchers de soleil sur le lac de Pareloup, nous a offert terrasse et salle d'accueil pour notre pot d'arrivée copieux : apéritif, charcuteries, fromage, fouace, ainsi que pour le « petit déjeuner aveyronnais » qui a précédé notre assemblée générale. Cette belle salle nous a permis également de projeter le film préparé par Alain. Dominique et Alain n'ont pu se joindre à nous, à grand regret, pour des raisons personnelles.



Nous avons également, grâce au sympathique patron du camping, visionné des documentaires sur le barrage de Pareloup et sa construction : avec 130 km de berges bordant les 1290 ha d'emprise, il constitue la cinquième retenue parmi les plus grandes de France. Enfin, la belle piscine chauffée à proximité du bar a ravi quelques-uns de nos baigneurs.

- Le second : « *le Pont* » à Boyne, juste à côté des gorges du Tarn, bordé par la rivière, était tout aussi accueillant, grâce à la gentillesse du jeune propriétaire. Sa superbe piscine a été également bien appréciée en raison de la chaleur tout autant que le barnum prêté par Monique et que Didier avait installé avec quelques-uns d'entre nous.

Nos déplacements

Si nous avons continué à pratiquer le covoiturage, compte tenu des mesures sanitaires il a été décidé que dans la mesure du possible ce soient toujours les mêmes équipages qui se trouvent ensemble afin d'éviter de colporter une éventuelle contamination.



Didier nous avait rappelé que nous étions en Aveyron, et nous avons effectivement emprunté des chemins de terre, des routes escarpées pour nous retrouver dans des sites exceptionnels, dominant les vallées des rivières encaissées.

-- compte rendu -- compte rendu --

Nos découvertes



Les causses Méjean, Noir, de Sauveterre constituaient le terrain de nos visites, ainsi que les gorges de la Jonte, du Tarn, et la vallée du Viaur.

Les Causses offrent de grands plateaux **calcaires** arides, avec une surface marquée par l'érosion, avec des phénomènes karstiques, et quelques dépressions présentant une terre arable argileuse ; ils présentent des dolines des avens des champs de lapiaz (aussi appelé *lapié*, *lapiiez*, *lapiés*, *lapiès*), des chaos. C'est le domaine des brebis ; pour mémoire le Roquefort est fabriqué à partir du lait de brebis, le Bleu des Causses, à partir du lait de vache.

Ils permettent de multiples visites particulièrement intéressantes avec les villages médiévaux, leurs églises... les fermes trapues avec leurs toits de lauzes, leurs voûtes... (l'absence de bois sur les causses a conduit à l'utilisation des voûtes jusqu'à la fin du XIXe siècle).

Les herbes des causses sont des graminées qui se contentent des sols pauvres et nous trouvons les fétuques ovines, les stipes pennées, les cheveux d'ange. Certaines sont vénéneuses et épineuses, ainsi les panicauts et carlines sont évités par les troupeaux qui s'abreuvent aux lavognes ou à quelques réservoirs d'eau. À cette saison les herbes sont sèches et les fleurs rares mais nous avons quand même bénéficié des odeurs de menthe.

La visite guidée de Castelnau Pégayrols a été passionnante. Ce beau village domine la vallée de la Muse : nous avons découvert l'église Saint-Michel à l'allure de forteresse du XIIe siècle parfaitement intégrée dans les murs du village, ainsi que l'église Notre-Dame datant des XI-XIIe siècle, dépouillée de ses ornements religieux, qui garde des fresques murales préservées et est utilisée maintenant comme salle de concerts et manifestations culturelles, et le prieuré, bâtiment sobre, où logeait le prieur dans une chambre à plafond à caissons et grande cheminée, reliée à l'église par un passage direct.

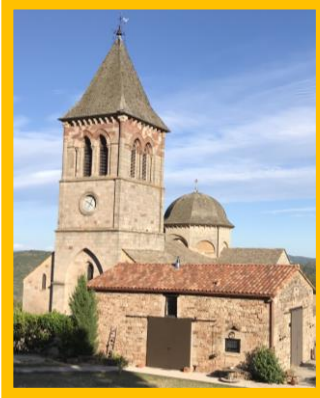


Un système d'adduction d'eau exceptionnel recevant les eaux des sources supérieures se déversait dans un aqueduc à ciel tantôt ouvert, tantôt couvert et conduisait l'eau au village, à la citerne du château d'où partait une conduite forcée qui alimentait quatre moulins à grain et huile. Nous sommes entrés dans le dernier existant, discret bâtiment où a fonctionné une meule horizontale mue par la force hydraulique.

Remarquons encore des remparts du 15e bien conservés et une superbe maquette de pierres que Claude a très bien filmée.

-- compte rendu -- compte rendu --

les nombreuses églises :



Nous avons visité :

Notre Dame du désert (il faisait très chaud cet après-midi-là). Après avoir écouté les commentaires de notre guide, nous nous sommes regroupés sur les marches pour une photo du groupe.

Saint-Victor de Melvieu décorée de superbes fresques réalisées dans un temps très court par Nikolai Greschny : ce fresquiste a recouvert de magnifiques fresques néo byzantines les murs de cette

église. Né en 1912 en Estonie, il s'est réfugié pendant la

seconde guerre en France et a peint une centaine d'œuvres dans différentes églises, « al fresco » c'est-à-dire sur enduit humide, de superbes scènes et personnages.



L'église de Saint-Martin de Pinet, témoignage du village d'origine, en contrebas de la route de Rivière-sur-Tarn.

L'église Saint-Sauveur de Liaucous à Mostujéouls qui date du XI^e siècle.

L'église de Saint-Georges de Camboulas et son cimetière accolé, construite par les moines de Saint-Victor de Marseille en 1060. Ce dernier



lieu présente des sarcophages du VI^eme au Xe siècle, creusés à même le rocher. (Didier en a vérifié la taille...).

Les caselles : ce sont des cabanes de pierres sèches qui servaient autrefois d'abri pour les humains ou les animaux.

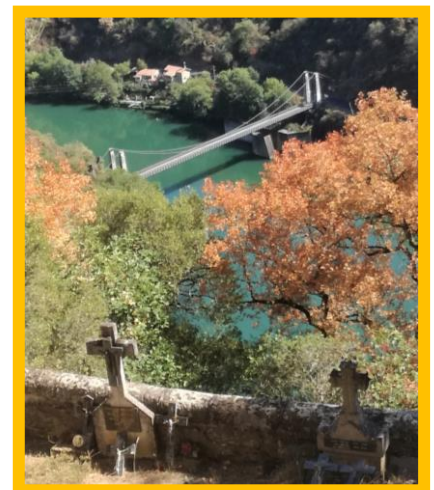
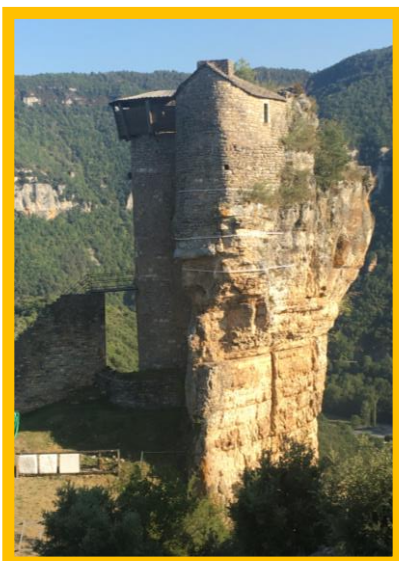
Les fours à pain : le pain était la base de l'alimentation, avec 1,5 kg par personne et par semaine. Afin qu'il se conserve mieux il était cuit

en grosses miches dans les fours communaux à raison d'une fournée toutes les deux semaines mais les fermes isolées possédaient leur propre four.

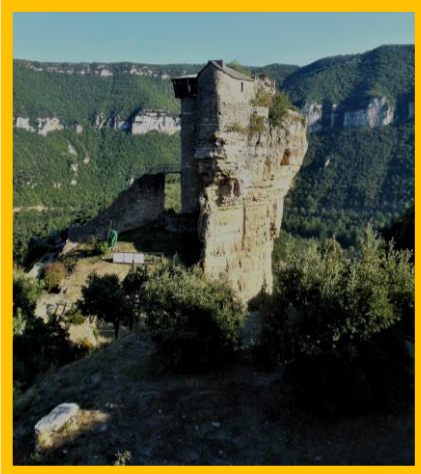
Les croix constituent des signes de foi, des limites de paroisse et des repères pour les voyageurs

Les châteaux :

Le château de Peyrelade surprend. Cette forteresse médiévale perchée sur un étonnant éperon rocheux domine la vallée du Tarn, et fut bâtie entre le XII^e et XVI^e siècle.



-- compte rendu -- compte rendu --



Son nom vient du latin « Petra lata » qui signifie « pierre large », due à l'important rocher qui surplombe le site. Occupé par les Anglais lors de la guerre de 100 ans puis tour à tour par les catholiques et les protestants lors des guerres de religion, son histoire semble se terminer vers 1633 date à laquelle il aurait été démantelé, tombé en ruine et dans l'oubli. C'est dans les années 1970 que débuta le pari fou de sa restauration. Nous trouvons une salle voûtée, des remparts restaurés, le chemin de ronde réhabilité et l'extraordinaire rocher-donjon et sa tour permettant d'emprunter de véritables hourds en bois. Un sentiment de puissance nous envahit à la découverte du panorama.

Le château de Saint Beuzely.

Le château de Peyreleau dont il ne reste qu'une vieille tour de guet carrée et crénelée, assurait la surveillance de l'entrée des gorges de la Jonte et du Tarn.

Les tours (il n'était pas facile de grimper dans les tours, le souffle coupé par nos masques...):

Parmi les différentes tours escaladées, nous remarquons particulièrement la tour millénaire de Peyrebrune, qui domine encore fièrement du haut de son Puech (913 m) la vallée de l'Alrance et son lac. Elle a été restaurée récemment par des bénévoles et nous apprécions son architecture en gravissant ses marches pour atteindre son sommet qui dévoile un panorama exceptionnel sur le Lévezou et les Pyrénées. Nous profitons des tables de pique-nique installées pour souffler un peu.



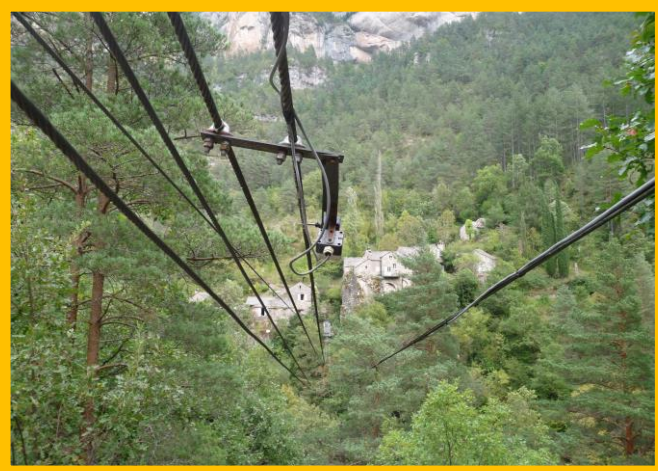
L'extraordinaire site des caves d'Entremont. Les anciens avaient sagement réfléchi, et pour conserver le vin des vallées, beaucoup trop chaudes en été, ils le montaient en altitude et le gardaient dans des caves de pierre troglodytiques plus fraîches. Une fois de plus, lorsque l'on contemple les constructions anciennes,

le fonctionnel et le Beau se conjuguent à merveille.

Un authentique moulin : autrefois le causse Méjean était le « grenier des templiers » et comportait de nombreux moulins à vent. En 2017 le moulin de la Borie a été remis en service par une association, et depuis un meunier et trois autres personnes produisent la farine Méjean avec blés et céréales anciennes - seigle, petit épeautre, rouge de Bordeaux, barbu du Roussillon... - fournis par 25 agriculteurs. Le toit est tournant et les ailes sont placées face au vent. Si dans la nuit le vent tourne, le toit reprend tout seul sa position sans risque, celle dite « du chien qui pisse » c'est-à-dire les ailes en croix dont une plus haute.



-- compte rendu -- compte rendu --



Il ne faut jamais oublier le proverbe de prudence : sous les ailes « une poule passe les chiens trépassent »

Les inaccessibles hameaux de La Sablière et de Lacroze sur l'autre rive du Tarn.

On ne peut accéder au hameau de La Sablière que par barque, les bagages sont acheminés avec un mini téléphérique. Cet ancien couvent du XI^e siècle a été rénové dans les années 1930 grâce à Édouard Alfred Marcel. Le fameux spéléologue y avait une belle chambre. Une association a fait renaître ce hameau de 11 bâtiments, regroupant culture, arts,

renaissance des terrasses pour l'agriculture, restauration des maisons.

La Maison des Vautours



Disparus à la fin du XIX^e siècle, plusieurs espèces de vautours ont été introduites et protégées dans les gorges de la Jonte dès 1970. Aujourd'hui ces rapaces ont recolonisé les falaises des gorges du Tarn. Il a été difficile pour les scientifiques de démontrer l'utilité de ces rapaces qui servent de nettoyeurs débarrassant les paysans des carcasses. Nous découvrons avec notre guide ornithologue les quatre espèces :



nettoyeurs débarrassant les paysans des carcasses. Nous découvrons avec notre guide ornithologue les quatre espèces :

- les vautours fauve, intervenant en premier sur une bête morte, commencent par les orifices naturels et se nourrissent des tissus mous muscles viscères foie poumons
- les vautours moine s'attaquent aux tissus les plus coriaces, cartilages tendons, peau et même les petits os
- les vautours percnoptères profitent des restes (viande sur les bouts d'os) et consomment aussi des insectes
- Les gypaètes barbus sont spécialisés dans la consommation d'os qu'ils digèrent très facilement grâce à l'action des sucs gastriques particulièrement puissants. Ils n'hésitent pas à s'élever dans les airs avec un os dans les serres pour le relâcher au-dessus des rochers afin qu'il se casse...



puissants. Ils n'hésitent pas à s'élever dans les airs avec un os dans les serres pour le relâcher au-dessus des rochers afin qu'il se casse...

Ainsi les cadavres des bêtes sont nettoyés. Un accord a été passé avec des éleveurs locaux qui approvisionnent les vautours.



-- compte rendu -- compte rendu --



Des sites touristiques réputés :

L'aven Armand. Comme le dit le guide Michelin il s'agit d'une des merveilles du monde souterrain : après une descente en funiculaire à plus de 100 m nous dominons depuis un belvédère une salle de 60m sur 100 m et de 45 m de haut, puis nous découvrons la forêt de stalagmites ressemblant à des arbres pétrifiés de 15 à 25 m de hauteur, laissant libre cours à l'imagination de chacun. Louis Armand découvrit l'entrée de



l'aven et Édouard Alfred Martel en fit la première exploration. Il est ouvert au public depuis 1927.

La vallée de la Dourbie avec le village troglodytique de La Roque Marguerite.

Sainte Enimie dont la réputation n'est plus à faire...

Masegros : une grosse entreprise assure la fabrication de tout le salakis et du Lou Pérac, avec le lait du causse. La visite n'a pas été possible en raison des consignes sanitaires.

Nos dégustations

À la *ferme auberge de la Calmette*, chez Costes, à l'*auberge de la Tindelle* (en plein air sous les frondaisons de frênes à 1000 m d'altitude le déjeuner a bénéficié de conditions agréables), ou aux *Hourtous*... Nous avons apprécié charcuterie, aligot, saucisse, poulet ou agneau du Lévezou, fromages locaux, pascades et autres desserts.



Le matin de notre assemblée générale notre *petit déjeuner aveyronnais*, servi à 10 heures, a été basé sur la tête de veau dont nous

nous sommes régalés suivie de tripoux - ce sont des petits roulés de panse de veau farcis de jambon, ail et persil - fromages et un superbe et excellent gâteau à la broche. Ce sont des proches de Didier qui sont venus assurer ce joyeux événement. Bizarrement, personne n'a souhaité prendre un apéritif après l'assemblée générale... !

La recette du gâteau à la broche nous est rapportée par Éliane, vous la trouverez plus loin.

La *ferme du Maubert* a constitué une visite très intéressante de l'élevage des brebis. Denis s'est vivement intéressé à cet élevage des brebis, mais ce sont surtout les gourmands qui se sont régalés des délicieuses glaces maison au lait de brebis aux parfums divers : châtaigne, framboise, mûre...



-- compte rendu -- compte rendu --

Des journées variées :



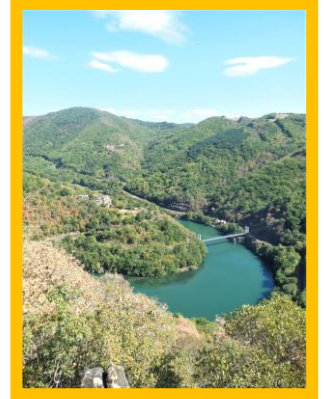
Du tourisme en voiture

Didier avait annoncé « pour chauffeurs avertis » : sa Mercedes a ouvert le chemin tortueux, étroit, escarpé, et ce n'est qu'après qu'il a atteint le sommet de façon à bloquer tout véhicule envisageant de descendre, que nos montures, ou plutôt, nos voitures, ont grimpé sur le causse.

Après un saut pédestre au *Roc de Serre*, nous n'avons pas plongé dans le vide et nous sommes ensuite rendus au panorama somptueux du *Roc des Hourtous*, paysage à vous couper le souffle.

Une grande descente, de fort dénivelé, nous a fait arriver à *La Malène* : c'est le point de jonction des routes qui traversent les causses de Sauveterre et Méjean, « mauvais trou » victime des guerres de religion et des mouvements politiques; en 1793 l'invasion des républicains s'est soldée par un pillage des maisons sous le roc de la Barre et dans la rue du Barry suivi d'un incendie dont les traces sont toujours visibles sur la falaise : un dépôt noir indélébile est resté, dû à la fumée huileuse des noix conservées dans les greniers.

La ruelle bordée de vieilles maisons qui surplombe le roc de la Barre nous ramène peut-être des siècles



en arrière.

Des marches telles que

La découverte de Notre Dame des lacs à Salles-Curan, Vincent notre guide (et propriétaire du camping) nous a commenté la faune, la flore, les points de vue sur le lac de Pareloup.

Le tour de la tourbière des Rauzes : située sur la commune de Saint Léon et de Saint-Laurent de Lévezou cette tourbière, une des rares aménagées de l'Aveyron est alimentée par le ruisseau des Pradines qui prend sa source quelques centaines de mètres plus haut et parcourt la plaine des Rauzes avant de se jeter dans le Viaur. Tranquille une partie de l'année ce ruisseau peut sortir de son lit lorsque les précipitations sont importantes, jusqu'à inonder le fond de la plaine durant quelques jours voire quelques semaines. Passage en chicane et grand tour de la tourbière ont été réalisés également par notre amie Maryvonne fière de ses efforts. Bravo.

Nous avons pu apercevoir quelques grenouilles rousses, entendre un pipit (petit oiseau), un tavier des prés dissimulé dans les herbes. On peut trouver également des couleuvres à collier.

De superbes vaches Highlander enfoncées tranquillement jusqu'au ventre bien acclimatées au climat rude aveyronnais nous ont laissé admirer leur abondante toison (type yack) qui les protège du froid.



-- compte rendu -- compte rendu --



Le Point sublime, promontoire rocheux qui s'avance sur le canyon de la Jonte offre un des points remarquables sur le causse Noir

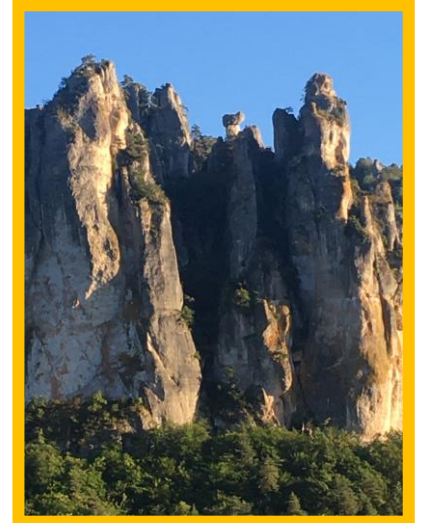
Le site de Montpellier le vieux :

Le chaos est dû à la corrosion et au ruissellement des eaux de pluie qui se sont exercés sur la roche dolomitique du causse noir, ce sur 120 ha.

Cette ville imaginaire dessinée par la nature présente des saillies sur corniche, des voûtes, un véritable labyrinthe

où des noms fantaisistes ont été donnés : crocodile, porte de Mycènes, sphynx, tête d'ours...

Un petit train nous a promenés dans cette cité de pierres ; la visite commentée dure 55 minutes et c'est donc sans effort que nous avons admiré les curiosités de la nature. Cependant, ceux qui connaissaient Montpellier le vieux il y a 20 ou 30 ans ont trouvé - et regretté - que la végétation qui a beaucoup grandi masque les sculptures de pierres et roches.



Autrefois ce chaos ne se voyait pas dans la forêt impénétrable, longtemps considéré par les habitants d'alentours comme une cité maudite hantée par le diable. Les brebis et les chèvres disparaissaient dans la nuit, happées par les loups qui avaient élu domicile. La « ville » a été ensuite dégagée et en 1931 la société de l'aven Armand, propriétaire du terrain, a aménagé une route d'accès et le site.



-- compte rendu -- compte rendu --

Les musées

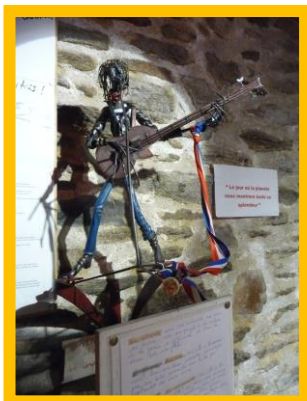


La maison de la châtaigne à Ayssènes : l'arbre à pain a nourri des générations et des générations de ses fruits et le bois a été transformé en meubles, en paniers, tout était utile.

Micropolis : le « musée des insectes » a été inspiré par l'entomologiste Jean Henri Fabre, né dans le village de Saint-Léons et compte 20 ans. Accueillis par des statues-insectes de grande taille, nous parcourons salle après salle un monde étrange, méconnu, fascinant. Nous observons des ruches ouvertes sur le monde extérieur. Sous nos yeux les vitrines nous permettent de

voir facilement des multitudes de variétés : phasmes, scorpions, grillons, scarabées, fourmis... La serre aux papillons de couleurs et dessins variés nous fait rêver de voyages lointains. Tous nous avons envie de recommander cette instructive visite.

Au *Vibal* nous rencontrons le forgeron-artisan Claude Villefranque. Cet ancien forgeron du village devenu artiste a représenté de nombreuses personnalités Johnny Hallyday, Serge Gainsbourg, Renaud, Coluche, des scènes : le toréador soulevé par le taureau, le boxeur épuisé, l'ouvrier aux mains démesurées qui traînaient au sol... Maîtrisant parfaitement son art il ne supporte pas « l'injustice, la misère, la guerre, la violence » et traduit ses sentiments en créant ses personnages en fer forgé.



-- compte rendu -- compte rendu --

Une contribution de Michel et Danièle DAZAT, qui ont découvert le Club lors de la deuxième semaine du séjour en Aveyron.

Eribiste ou comment devenir l'œil du vautour !

Notre « aventure » de ce mois de septembre 2020 est celle d'un jeune couple caravanier (après bientôt 50 ans de mariage). Nous voici partis, notre nouvelle acquisition attelée, en direction de l'Aveyron.

Caravanier oui, mais pas que ! Puisque nous pouvons nous décerner le titre d'Eribiste, entrant dans la longue dynastie des heureux possesseurs, non pas d'un château en Espagne, mais de bien plus, celui d'être propriétaire d'une caravane Eriba ! Le nec plus ultra d'un lit sur roulettes et d'un toit bienveillant qui s'élève à volonté et juste assez pour éviter de plier l'échine sans courber son égo.

Ce séjour, d'une douzaine de jour n'était pas prévu pour être solitaire. Nous allions à la rencontre, des vétérans, des pros du camping, des bourlingueurs des routes de France et d'Europe.

Pas d'inquiétude sur nos rencontres futures, tant la convivialité et la bienfaisance du club Eriba Sud-Ouest nous avait été contées ; mais, nous devons l'avouer, une petite appréhension étreignait les nouveaux arrivants que nous étions, tant l'intégration en un groupe porte toujours une dose d'alchimie difficilement graduable pour que l'harmonie s'établisse.

Notre appréhension fut vite balayée, emportée comme un souffle par le doux vent du Tarn.

A Boyne, lieu de rassemblement, l'accueil fut franc et convivial, la simplicité était de mise, et la joie d'élargir le cercle aux nouveaux adhérents était palpable. Le pot d'accueil, initié à cet effet fut le point de départ de nouvelles amitiés, même si nous n'avions pas encore tous les « codes Eribiste », dont celui des apéros, constitués de l'apport en « liquide » de chacun et c'est donc en retard, bras ballants mais verre en main que nous avons sous la tonnelle rejoint le groupe, sans plus de culpabilité que le coucou dans le nid du voisin ! Mais, c'est promis, la prochaine fois, on ne nous y reprendra pas, Apéro nous apporterons !

Les jours suivants furent tous exceptionnels ; repas en bergerie, au fin fond de chemins du bout du monde, balades à pied à ras de ravins, panorama des Causses sur la vallée du Tarn, vue plongeante sur Millau. Durant plus de 10 jours, notre regard passant simultanément des cimes aux vallées, des ombres portées des roches déchirées aux scintillements de l'eau en des gorges enclavées.

Monter, descendre, des causses arides et secs aux vallées vertes et humides, du plateau du Larzac aux méandres du Tarn, nous avons contemplé la vision quotidienne des vautours d'Aveyron.

Ce séjour, nous a apporté moult réflexions. Celle du regard sur une nature vraie et préservée, celle de la petitesse du temps des hommes face à une nature immuable et belle depuis des millions d'années et enfin, celle de la joie qui éclaire les cœurs en une humanité d'action et de partage, perçue et trouvée au sein du groupe, de notre groupe Eriba.

Merci à tous, et à bientôt. *Michel et Danièle Dazat*



-- compte rendu -- compte rendu --

Quelques recettes aveyronnaises :

Le gâteau à la broche : Il faut : 1 kg de farine, 1 kg de sucre, 1 kg de beurre, et deux douzaines d'œufs, un sachet de sucre vanillé, un sachet de levure, une pincée de sel et deux ou trois cuillères de rhum. Mélanger et à l'aide d'un cône en bois dur de 45 cm de haut de 3 cm de diamètre en haut et de 15 cm à la base, placé sur le tournebroche horizontalement recouvert de papier alu on verse à la louche doucement la pâte obtenue, cela pendant deux heures pour réaliser les couches successives. C'est un régal.

Les farçous, « beignets » salés, garnis de viande et de légumes se dégustent tièdes ou froids. Moutt recettes, dont celle-ci : Hacher un bouquet de persil, des brins de ciboulette, un oignon une gousse d'ail, 100 g de chair à saucisse, une tranche de lard fumé. Faire cuire les blettes (ou épinards), hacher finement le vert et ajouter à la préparation. Dans une terrine mélanger 4 œufs, 2 cuillères à soupe de farine, 10 cl de lait et faire une pâte à beignet. Incorporer le hachis et assaisonner, former des galettes dans une poêle bien chaude préalablement huilée et faire cuire 1 à 2 minutes par face. Régalez-vous

La fouace : dans une jatte mélanger 750 g de farine, 20 g de levure de boulanger, 250 g de sucre, une demi-cuillère à café de sel, 200 ml de lait tiédi, pétrir, ajouter trois œufs battus, pétrir à nouveau, ajouter 125 g de beurre mou coupé en petits dés et deux cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger. Poursuivre le pétrissage jusqu'à ce que la pâte ne colle plus, couvrir la jatte d'un linge humide et laisser lever au moins deux heures à température ambiante. Pétrir à nouveau puis façonner une couronne et la disposer sur une plaque couverte de papier cuisson, laisser reposer une heure, cuire 30 minutes à 180°. Quand la croûte est dorée et craquelée, la badigeonner d'un mélange de jaune d'œuf et de lait et saupoudrez de sucre.

