

À La Colle, pains bénis de 3 mètres de long



Ça sentait bon le pain doré, samedi matin, rue Clemen-
ceau à la Colle-sur-Loup.

(Photo F. D.)

Belle animation samedi matin devant la boulangerie artisanale Millet et fils, installée au cœur du village. Les boulangers ont mis en scène leurs baguettes ces jours derniers pour la Fête du pain. Ils ont fait participer les enfants à des ateliers, et ont invité les passants à découvrir l'authentique four à bois de 4 mètres de diamètre construit en 1870 en pierre de Biot. Toute la nuit, les jeunes artisans ont cuit des michettes extra-longues et des

pains de campagne boule géants.

Au petit matin, le curé de la paroisse, le père Astre, est venu bénir cette production originale: « *Le pain a toujours été l'objet de respect de la part des chrétiens qui, traditionnellement, tracent une croix au couteau dessus avant de la déguster* ».

Les participants ont largement partagé ces pains classiques ou aux herbes en les accompagnant de produits locaux.

F. D.