

# SATURNBACH

## Chers amis de Jettenbach !

Nous avons le plaisir de vous adresser ce nouveau numéro de la gazette Saturnbach, qui vous donne quelques "petites nouvelles" de notre commune, un aperçu de la vie et des activités de ses habitants il y a une cinquantaine d'années et un éclairage sur une de nos spécialités régionales, le fromage Saint-Nectaire. C'est aussi l'occasion de vous redire que nous pensons souvent à vous, en particulier en cette période d'inondations qui causent de terribles dégâts en Bavière.

\*\*\*

## Le fromage Saint-Nectaire ; fabrication et qualités sensorielles

Le Saint-Nectaire est un fromage français qui doit son nom à la ville de Saint-Nectaire située au centre de l'Auvergne à environ 30 km au sud de Clermont Ferrand, la capitale régionale. Jusqu'au XVIIème siècle on l'appelait fromage de seigle car il était affiné sur de la paille. L'appellation Saint-Nectaire lui vient d'Henri de la Ferté Seneterre (1600-1681) qui l'introduisit à la cour de Louis XIV, où il eut les faveurs du roi et de ses courtisans. Aujourd'hui il est apprécié jusqu'en Bavière... Il doit sa renommée "à l'onctuosité de sa pâte, son parfum de terroir et son goût de noisette".



C'est un fromage à pâte pressée, non cuite, fabriqué à partir de lait de vaches. Il bénéficie d'une appellation d'origine protégée (AOP) qui s'étend sur 72 communes des Départements du Puy de Dôme et du Cantal, en particulier dans la zone volcanique des Monts Dore, entre 900 et 1200 mètres d'altitude. On distingue 2 types de fromage Saint-Nectaire :

- le Saint-Nectaire "fermier", fabriqué à la ferme, traditionnellement par les femmes, à partir de lait cru, non refroidi et sans traitement technologique, deux fois par jour, juste après chaque traite.

- Le Saint-Nectaire "laitier", fabriqué dans des laiteries, avec du lait de mélange de plusieurs

troupeaux. Ce lait est conservé froid, puis chauffé (thermisé ou pasteurisé) ou soumis à une microfiltration pour éliminer les agents pathogènes, avant la fabrication du fromage. Il existe également des variantes importantes dans le matériel et les procédés technologiques de fabrication qui pourraient expliquer certaines différences de qualité sensorielle .



Le fromage Saint-Nectaire a une forme circulaire, 21 cm de diamètre et 6 cm d'épaisseur ; il pèse en moyenne 1,7 kg. Il faut de 13 à 14 litres de lait pour fabriquer un fromage. C'est un aliment riche qui apporte en moyenne 23 g de protéines, 28g de matières grasses, 1,8 g de minéraux, dont 590 mg de calcium et 375 mg de phosphore pour 100 g de fromage. La caséine représente 82 % des protéines du lait de vache; la caséine Kappa permet la formation de micelles de protéines et de matières grasses en suspension et le maintien du lait à l'état liquide.

## Fabrication du Saint-Nectaire

A la ferme le lait est aussitôt emprésuré et mis à cailler pendant 30 à 45 minutes, autrefois dans des "gerles" en bois, de nos jours dans des cuves en inox. La présure, coagulant extrait de la caillette de veau, contient des enzymes qui détruisent la caséine Kappa et provoquent ainsi la coagulation des protéines et des matières grasses et la formation du "caillé". A la laiterie le lait réchauffé est emprésuré et mis à cailler à la température de 32 ou 33 °C.

## Sommaire

- Le fromage Saint-Nectaire ; fabrication et qualités sensorielles
- La vie à Saint-Saturnin au milieu du 20ème siècle : le commerce et l'artisanat
- Le Tennis Club de La Monne
- Petites nouvelles de Saint-Saturnin
- Recettes au Saint-Nectaire



Le caillé obtenu est ensuite découpé en petit cubes d'environ 0,5 cm, autrefois manuellement à l'aide d'un "brise-caillé", maintenant mécaniquement, pour faciliter l'extraction du lactosérum (petit-lait). Le caillé est alors rassemblé dans la cuve à l'aide d'une pelle en inox, par un mouvement circulaire pour former une "boule de caillé", puis le lactosérum est soutiré de la cuve.



Le caillé est réparti manuellement dans des moules en plastique, de la taille du fromage, puis pressé pendant 2 à 3 minutes pour éliminer le lactosérum (c'est le "moulage"). Une petite plaque verte d'identification, en caséine, est posée sur chaque fromage. Celui-ci est salé sur les deux faces, enveloppé dans une toile en lin et placé dans un moule cerclé. Les fromages (tommes) sont empilés les uns sur les autres et pressés pendant 24 heures, ce qui permet d'égoutter le caillé et de donner au fromage sa forme définitive. Les fromages sont démoulés et stockés pendant 5 à 6 jours à la température de 8 à 10 °C.



L'étape suivante (l'affinage) est réalisée à la ferme ou chez des affineurs spécialisés, pendant une période de 4 à 8 semaines (28 jours au minimum). A la ferme les fromages sont posés sur de la paille de seigle et rangés sur des claies, en cave naturelle. Les affineurs spécialisés utilisent

des bâtiments climatisés qui permettent de maîtriser la température (de 8 à 10 °C) et l'humidité relative (de 50 à 60 %). Pendant les premiers jours d'affinage les fromages sont lavés à la main sur les deux faces avec une saumure de moins en moins concentrée, pour éliminer l'excès de sel. Ils sont ensuite retournés et frottés à la main trois fois par semaine. Les moisissures se développent progressivement à la surface du fromage et provoquent la formation d'une croûte grisâtre parée de taches (les fleurs) blanches, jaunes ou rougeâtres.

### Influence des facteurs de production sur les qualités sensorielles du fromage Saint-Nectaire

Certains facteurs sont liés à l'animal, d'autres à son alimentation. En effet certaines races de vaches laitières (Normande, Montbéliarde...) produisent un lait contenant plus de protéines, elles-mêmes plus riches en caséine, surtout en caséine Kappa, que les vaches de race Holstein ; de ce fait, leur lait présente une meilleure aptitude fromagère. De plus, la composition du lait varie au cours de la lactation : les fromages produits avec du lait de fin de lactation sont moins fermes, plus fondants et plus collants, et ils ont un goût plus intense que ceux obtenus avec du lait de milieu de lactation.



La richesse floristique des prairies naturelles confère au fromage Saint-Nectaire son goût si original. Près de 30 000 vaches servant à la production de ce fromage "montent à l'estive" au printemps et passent environ 5 mois par an sur des pâturages de montagne, permettant ainsi le maintien des prairies et des paysages. Au printemps elles produisent un lait et un fromage plus jaunes, avec une texture moins ferme, un goût plus intense et une odeur moins fruitée que ceux obtenus avec une alimentation hivernale à base de foin. Les fromages de montagne ont une flaveur plus intense que ceux de plaine. Enfin, il existe des différences importantes de qualité sensorielle des fromages Saint-Nectaire chez un même producteur selon la composition botanique des prairies pâturées.

L'alimentation hivernale des vaches est généralement à base de foin de prairies naturelles. La consommation d'ensilage d'herbe de bonne

qualité n'a qu'un effet limité sur les qualités sensorielles du fromage ; la pâte est cependant un peu plus jaune en raison de la présence de davantage de pigments caroténoïdes. La consommation d'ensilage de maïs à la place du foin conduit à des fromages légèrement plus fermes, à pâte plus blanche et globalement moins appréciés des dégustateurs.



### Origines des différences de qualité sensorielle du fromage Saint-Nectaire

Les différences peuvent provenir de plusieurs phénomènes :

- des variations de la composition des protéines du lait au cours de la période de lactation : diminution de la teneur en caséine, surtout en caséine Kappa, entraînant des modifications de structure des micelles de caséine et une réduction de la rétention des matières grasses, de l'eau et des minéraux dans le caillé et au cours de la période d'affinage ;

- des modifications de la composition des matières grasses du lait selon le stade végétatif du fourrage : l'herbe pâturée au printemps est plus riche en acides gras insaturés que le foin, ce qui confère au fromage une pâte plus souple. Elle contient également plus de pigments caroténoïdes (qui donnent au fromage sa couleur jaune) que le foin, car ils sont détruits au cours du séchage et de la conservation du foin ;

Les conditions d'affinage (milieu, température, durée ...) influencent également les qualités sensorielles du fromage. Le maintien d'une hygrométrie élevée permet au fromage de développer sa flore spécifique sans trop sécher. Plus l'affinage est long et réalisé à une température élevée, plus le fromage développe d'arôme.

### Production, commercialisation et consommation du fromage Saint-Nectaire

La zone d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) compte 760 producteurs, dont 250 producteurs de fromage Saint-Nectaire "fermier", parmi lesquels 47 producteurs-affineurs. La production annuelle de Saint-Nectaire était de 14180 tonnes en 2010, dont approximativement 44

% de Saint-Nectaire "fermier" et 56 % de Saint-Nectaire "laitier". Huit entreprises se partagent la collecte du lait refroidi et 5 fabricants assurent la transformation du lait en fromage Saint-Nectaire "laitier".

Environ 5 % des fromages Saint-Nectaire est vendu à la ferme et 13100 tonnes de fromage "fermier" ou "laitier" sont commercialisées à travers un réseau de distribution qui comprend des fromageries traditionnelles, des supermarchés et des hypermarchés. Dans ces magasins environ 35 % du fromage Saint-Nectaire est vendu en libre service et 60 % "à la coupe". Les exportations de fromages français sont en progression; 80 % se font vers les pays de l'Union Européenne. L'Allemagne est le premier client de la France (20 % des exportations pour les fromages à pâte molle).

Ainsi, l'alimentation des vaches, la saison et les conditions de fabrication et d'affinage confèrent au fromage Saint-Nectaire une grande variété d'aspect et de consistance du fromage entier et une grande diversité de couleur, de flaveur et de goût de la pâte, pour satisfaire tous les consommateurs. Les enfants et les femmes préfèrent généralement le fromage Saint-Nectaire "laitier doux", affiné pendant seulement 4 à 5 semaines ; les hommes recherchent les fromages Saint-Nectaire "fermiers", affinés plus longtemps, au goût plus "corsé". En revanche, les étrangers consomment quasi exclusivement du Saint-Nectaire "laitier".

Jean-Baptiste Coulon et Bruno Martin  
INRA, Centre de Recherches  
de Clermont-Ferrand-Theix

\*\*\*

### **La vie à Saint-Saturnin au milieu du 20ème siècle : le commerce et l'artisanat**

Dans le numéro 15 de la gazette Saturnbach (automne 2015) a été présenté un premier volet de la vie dans la commune de Saint-Saturnin au milieu du 20ème siècle, consacré aux activités agricoles. Le deuxième volet présenté ici concerne le commerce et l'artisanat.

Au milieu du 20ème siècle la population de la commune était majoritairement agricole. De plus, les artisans et les commerçants avaient tous un lopin de terre qu'ils exploitaient en famille et qui leur fournissait une partie de l'alimentation de base (céréales, pommes de terre, légumes, fruits ...) et leur permettait d'élever 1 ou 2 porcs et de la volaille. La commune vivait en quasi autarcie puisque les nombreux commerçants et artisans pouvaient satisfaire la plupart des besoins de la

population, non couverts par les productions familiales. Le petit commerce et l'artisanat étaient vivants et actifs. Nous n'avons malheureusement pas retrouvé de photos ou de cartes postales de cette époque, sauf celle du moulin des Prés-Bas.

### Les commerces

Dans le hameau de Saint-Saturnin la plupart des commerces (une vingtaine de magasins) et des ateliers d'artisanat étaient installés le long de la rue principale ou à proximité. On voit encore les traces des certaines enseignes de magasins qui ont été reconvertis en maisons d'habitation. Les commerçants ou les artisans avaient en général leur logement à côté ou au-dessus du magasin ou de l'atelier. Quelques uns avaient une camionnette et se rendaient dans les hameaux ou les villages voisins ou sur les marchés pour vendre leurs marchandises.

Deux boulangeries assuraient la production de pain, principalement des miches rondes (des tourtes) qui se conservaient plusieurs jours. L'une d'elles pétrissait la farine fournie par les agriculteurs et cuisait au feu de bois les pâtons; une partie de la farine servait à payer la fabrication du pain. L'autre boulangerie cuisait les pâtons préparés par les habitants et apportés dans des paillasses (corbeilles rondes en paille de seigle). Le four à pain servait aussi à cuire les tartes aux pommes (les pompes aux pommes) confectionnées lors des vendanges, des batteuses ou des fêtes de famille. Le gigot d'agneau, accompagné de pommes de terre (pommes au four) était aussi cuit dans le four du boulanger.

Trois épiceries étaient installées le long de la rue principale; on y trouvait essentiellement des aliments secs : sucre, café, pâtes, riz ... Un magasin de primeurs était tenu par un agriculteur qui s'approvisionnait en partie au marché de gros à Clermont-Ferrand; il produisait aussi une partie des légumes et allait vendre avec son petit fourgon sur les marchés des villages voisins. Un marchand de fromages affinait dans sa cave, à Fohet, des fromages Saint Nectaire et les vendait, ainsi que d'autres sortes de fromages d'Auvergne.

Une boucherie se trouvait également dans la rue principale et son abattoir était dans la rue qui monte à l'église (ancienne rue principale du village, quartier historique). Les carcasses des bovins et les quartiers de viande étaient conservés pendant plusieurs jours dans une chambre réfrigérée par des pains de glace. Avec sa camionnette le boucher faisait des tournées dans les hameaux et les villages voisins. Une charcuterie se trouvait plus haut dans la rue principale. Les porcs et les veaux étaient abattus dans une grange annexe. Le charcutier vendait de la viande, du lard, du jambon, des saucissons et des saucisses. Un "saigneur" de

porcs se rendait dans les fermes de Saint-Saturnin et des villages voisins pour abattre les porcs et les agneaux, découper les carcasses et fabriquer des boudins, saucissons et saucisses... Il salait les jambons et le lard, les plaçait dans de grands pots de grès (les saloirs) ou les enveloppait dans un linge ; les gens les conservaient posés sur une planche ou suspendus au plafond, pour la consommation familiale.



La coopérative des ouvriers de la manufacture Michelin allait en camion chaque semaine dans les villages de la région de Clermont-Ferrand, dans un rayon de 20 km, pour livrer les commandes des employés.

Deux distillateurs étaient installés dans le village : un dans la Rue Principale et l'autre Place de l'Ormeau (en face du château). La chaudière de l'alambic était alimentée avec du charbon. Après les vendanges les agriculteurs apportaient le marc de raisins, des prunes, du cidre de pommes ou du vin non consommé. L'eau de vie (la gnôle) titrait entre 45 et 50° d'alcool ; elle était mise dans des petites bonbonnes en verre ou dans des tonnelets en bois. Chaque producteur avait droit à 20 litres de gnôle, mais certains vigneron en produisaient jusqu'à 100 litres; l'excédant était dissimulé au contrôleur du FISC, surnommé "Rat de cave" par les agriculteurs. Le distillateur déplaçait aussi son alambic dans d'autres hameaux et d'autres villages.



Le hameau de Saint-Saturnin avait également deux cafés-restaurants et deux cafés-bistrot. L'un d'eux servait de relais pour les agriculteurs qui venaient à cheval des villages voisins et pouvaient se restaurer et faire panser leurs chevaux. Ces commerces travaillaient

beaucoup lors des foires, des fêtes du village et des événements familiaux (baptêmes, mariages, obsèques ...). Des ouvriers journaliers y prenaient leur repas; des voyageurs s'y arrêtaient pour déjeuner. La principale boisson était le vin rouge. Le vin rosé était consommé le matin et comme apéritif à midi. A cette époque la limonade était consommée comme les jus de fruits aujourd'hui.

Près de la Place du 8 Mai se trouvaient un marchand de journaux quotidiens et de revues, et sur la Place du Marché un bureau de tabac qui assurait aussi les services de téléphone public et de régie pour le transport d'alcool produit par le distillateur. Le bureau des Postes se trouvait dans la mairie. Par ailleurs, les habitants pouvaient déposer leur linge dans un entrepôt situé dans une rue latérale; le linge était emporté, lavé et rapporté par une grande laverie de Clermont-Ferrand. Enfin, un pompiste et un marchand de charbon et de fuel étaient installés dans la rue principale; le charbon était livré à l'aide d'un petit camion dans le village et ses environs; un gros camion venant de Clermont-Ferrand assurait avec le dépositaire les livraisons de fuel.

Le hameau de Chadrat avait moins de commerçants que celui de Saint-Saturnin. Il n'y avait ni boulangerie, ni épicerie, seulement un café-bistrot. Les habitants pétrissaient la pâte et apportaient leurs pâtons au four banal; un employé salarié assurait leur cuisson chaque jour; les fagots étaient fournis par les habitants. Le dimanche matin le four banal cuisait aussi des plats et des gâteaux. Les habitants allaient faire leurs achats à Saint-Saturnin ou à Saint-Amant.

Le village de Saint-Amant offrait en effet un choix important de commerces ainsi que des services, comme deux cabinets médicaux et deux pharmacies. En revanche, pour les soins au bétail il fallait faire appel à un vétérinaire de Clermont-Ferrand ou d'Issoire. Pour les achats plus importants (meubles, machines agricoles ....) les habitants de la commune de Saint-Saturnin se rendaient à Clermont-Ferrand. Jusque dans les années 1950 les déplacements se faisaient en voiture à cheval, à moto ou à vélo.

### Les artisans

Les principaux corps de métiers étaient représentés au hameau de Saint-Saturnin. Deux moulins à grains étaient installés le long de la rivière La Monne, en amont et en aval du village. Ils fabriquaient de la farine de blé ou de seigle pour la panification et d'autres farines et les sous-produits pour l'alimentation animale. Le moulin de la Varenne se trouvait en amont du village et était alimenté par un bief; sa roue à aubes était à l'intérieur du moulin. Le moulin des Prés-Bas se trouve en aval du village ; il est encore en très bon

état et a conservé tout le matériel de meunerie; la roue à aubes est située à l'extérieur du moulin; la prise d'eau se situe à environ 150 mètres en amont. Un troisième moulin (Pagnat) était installé sur la rivière La Veyre. Les moulins de La Varenne et de Pagnat produisaient également du cidre de pommes.



Le hameau de Saint-Saturnin comptait aussi deux entrepreneurs de maçonnerie, un menuisier qui fabriquait des meubles, portes et fenêtres et occasionnellement des cercueils; un électricien installait des lignes dans les maisons ; deux forgerons : l'un fabriquait et réparait les outils agraires, tandis que l'autre faisait plutôt de la ferronnerie (portails, barrières...) pour la construction. Il y avait également un garagiste.



Deux maréchaux-ferrants ferraient les bœufs et les vaches de trait. L'un des travaux, privé, était installé dans la Rue Principale ; l'autre, communal, était situé sur la Place du Marché. Les agriculteurs propriétaires de chevaux se déplaçaient chez un maréchal-ferrant du village de Saint-Amant.



En semaine tous les habitants de la commune marchaient en sabots garnis de paille.

Un sabotier assurait la fabrication et la vente des sabots. Un cordonnier réparait les chaussures usagées, mais pour acheter des chaussures neuves il fallait se déplacer à Clermont-Ferrand ou attendre les jours de foire. Un chapelier fabriquait et vendait des chapeaux pour les hommes (feutres, casquettes, bérets...) et pour les femmes. Enfin, il y avait des coiffeurs pour hommes et femmes au village de St Amant.



Le hameau de Chadrat avait également moins d'artisans, seulement un cordonnier et deux maréchaux-ferrants. Le maréchal-ferrant allait à pied à Clermont-Ferrand s'approvisionner en fers à vaches ou à bœufs et les rapportait sur son dos.

La plupart de ces commerces et de ces ateliers a disparu dans les années 1970-1980, soit parce que les propriétaires étaient trop âgés et ne trouvaient pas de remplaçants, soit parce que les activités et les besoins de la population avaient changé. L'un des deux restaurants (La Reine Margot) a cessé son activité en juin 2006. Il ne reste plus à Saint-Saturnin qu'une boulangerie-pâtisserie, une épicerie, un café-magasin de journaux et tabac (Les Tilleuls, qui sert quelques repas pendant la période estivale), un restaurant (La Toison d'Or), un salon de thé et une coiffeuse. N'oublions pas un magasin d'antiquités et brocante et la dizaine d'ateliers d'artistes présentés dans le numéro précédent de cette gazette.

En revanche, depuis 1978 une zone artisanale s'est développée à l'ouest du village. Elle comprend une fabrique d'aliments pour le bétail, un marchand de condiments minéraux pour le bétail, un atelier de serrurerie et constructions métalliques, un atelier de fabrication de fers à béton, un menuisier-charpentier, un dépôt de maçonnerie ; un garage pour voitures, camions et tracteurs agricoles; une cinquantaine d'ouvriers travaillent sur ce site. Un plâtrier-peintre habite au village de St Saturnin. A Chadrat il n'y a plus de commerçant aujourd'hui et seulement deux électriciens qui exercent leurs activités dans la

région.

Les habitants de la commune de Saint-Saturnin font la plupart de leurs achats de nourriture, de vêtements ou de matériel dans des supérettes, des supermarchés ou dans de grands magasins d'outillage situés dans la banlieue sud de Clermont-Ferrand. Les relations sociales se sont pourtant bien maintenues dans le village : les rencontres chez les commerçants et les artisans ont été remplacées par les activités de groupe dans les nombreuses associations qui animent la vie de la commune.

Jean-Pierre Tixeront

*(A l'exception du moulin des Prés-Bas, les photos illustrant cet article sont tirées de cartes postales de la région à cette époque)*

\*\*\*

### **Le Tennis Club de La Monne**

Le Tennis-Club de La Monne est né en 2001 de la fusion du club de Saint-Saturnin et du club de Saint-Amant-Tallende (créés en 1981 et 1983) pour regrouper les joueurs des 2 communes et mettre en commun leurs structures : 4 courts extérieurs et la salle polyvalente de Saint-Amant pour l'entraînement, surtout en hiver. Il compte actuellement plus de 160 joueurs de ces 2 communes et de communes environnantes (Le Crest, Tallende, Saint-Sandoux ...). Un éducateur diplômé d'état, Philippe Bérubet, habitant à Saint-Saturnin, s'occupe activement de la formation des 65 jeunes joueurs et de l'entraînement des adultes.



Les activités du club sont nombreuses et variées. L'année sportive commence par l'organisation d'un tournoi pour les jeunes, début septembre. Les entraînements se poursuivent pendant l'automne : un championnat par équipe permet aux joueurs de 35 ans et plus de garder la forme malgré les frimas. Pour renforcer leurs liens, les responsables des clubs des communes du Cendre, de Veyre Monton, de Vic le Comte et du Tennis Club de La Monne se rencontrent en novembre pour préparer deux tournois : l'un pour les adultes, en février, et l'autre pour les enfants,

en avril. Ces tournois favorisent les rencontres entre joueurs de clubs voisins.

Après le retour des beaux jours les joueurs participent aux championnats de printemps par équipe (5 équipes d'hommes et 3 équipes de dames) qui s'étalent sur 5 week-ends, de fin avril à fin mai. Les équipes, composées de 5 ou 6 joueurs, reçoivent ou sont accueillies par d'autres équipes du département. Lors de chaque rencontre, chaque joueur joue un match en simple ou en double, ou les deux. Les résultats de ces rencontres permettent de classer les équipes dans les différentes séries.

Au mois de juin, le tournoi open du Tennis Club de La Monne, qui s'étale sur environ 3 semaines, est un moment clé de l'année. Au niveau départemental ce tournoi se distingue par une très forte participation (200 joueurs) et des tableaux féminins de qualité. Il se clôture par la remise des coupes et des prix et par le tirage d'une tombola. Pour les plus jeunes, l'année tennistique se termine par la traditionnelle fête de l'école de tennis qui a lieu fin juin autour de jeux et d'un grand goûter.

Pendant l'été, le club est en vacances pour un mois, puis il se remet vite au travail pour préparer le grand tournoi de double, qui a lieu mi-août ; la convivialité et la bonne humeur y sont de mise.

Le Tennis Club de La Monne organise également d'autres manifestations : des sorties raquettes en hiver, des soirées bowling, la présentation de pièces de théâtre, de concerts de musique classique ainsi que de nombreux repas conviviaux au moment des tournois (barbecue, soirée truffade ...).



La vie du club c'est aussi :

- tous ses adhérents qui se retrouvent sur les courts pour disputer amicalement des matchs ;
- ses fidèles joueurs qui se retrouvent inmanquablement le dimanche matin ;
- et tous les bénévoles qui assurent le

fonctionnement du club.

Catherine Bousquet-Tartière

### **Petites nouvelles de Saint-Saturnin**

Avec le retour du printemps beaucoup d'associations ont repris ou intensifié leurs activités.

Embellissement de la commune : Les jardinières en bois ont été remplacées par des jardinières en béton de plus grande taille. La commission "Fleurissement" a planté des fleurs dans les massifs et dans les jardinières.

"L'idée qui germe" : Les 18 et 19 mai l'association CHAD'ART a organisé à Chadrat un échange de plants qui a attiré une centaine d'amateurs. A cette occasion le four banal a été allumé pour cuire des miches de pain. Une cinquantaine de personnes ont participé au pique-nique ensemble sur la place du village par un temps doux et ensoleillé.



Construction d'un mur en pierres sèches : Le stage de construction dite 'pierre sèche', organisé les 18 et 19 mai par l'association Arkose, pour la quatrième fois, a été une grande réussite. La jeunesse et l'enthousiasme de six stagiaires ont eu raison du temps maussade, du sol boueux et de la grande taille des pierres.



Après une demi-journée de théorie et d'échanges intenses entre notre murailleur - Cristian Omelhier - et ces amoureux du travail de la pierre, tous se sont dirigés vers le site de Chaumeix à

Chadrat , préparé par l'association Arkose, pour la partie pratique.

Le groupe s'est rapidement constitué en équipes homogènes et efficaces. Cristian était le chef d'orchestre. Sur les indications de Cristian Omelhier, chaque binôme réfléchissait, repérait la bonne pierre, discutait de son transport ou positionnement et passait à l'action. Une à une les pierres ont trouvé leur place et dimanche soir un mur de onze mètres de long, agrémenté d'un escalier et d'un grand fauteuil, avait remplacé le vieux mur effondré.

En 2014 les reconstructions se poursuivront au cours d'un nouveau stage.

Michelle Labbe,  
Présidente de l'Association Arkose

### Manifestations et fêtes

Concert de musique classique : Le 13 avril le Tennis-Club de La Monne a organisé en l'église de Saint-Saturnin un concert de musique classique. Un quatuor à cordes, composé de deux violonistes, une altiste et un violoncelliste, tous de renommée internationale, a interprété des œuvres de Ludwig van Beethoven, Jean-Marie Leclerc et Wolfgang Amadeus Mozart et a connu un vif succès auprès des 300 amateurs de la commune.



Soirée antillaise : Le même jour l'association "Anim'Mômes" organisait à la Grange de Mai une soirée antillaise animée par le Groupe Conodor, composé de quatre musiciens et 6 danseuses.



Le Groupe a présenté un spectacle de musique et de danses traditionnelles de La Guadeloupe. Après un repas proposé et servi par les parents d'élèves bénévoles de l'association, le public (environ 120 personnes) a ensuite été invité à participer aux danses antillaises.

### Exposition de peintures

Pour la troisième fois l'association "Tout un Art" a organisé les 25 et 26 mai, à la Grange de Mai, une exposition de peintures (huile, huile et couteau, acrylique, aquarelle), à la Grange de Mai. 87 tableaux (portraits de femmes, paysages, marines, fleurs...) ont été exposés. Ils avaient été réalisés par les 21 membres de l'association et leur enseignante, Christine Perrin. Chaque élève travaille sur un sujet personnel et selon son ressenti.



Cette exposition annuelle est un événement important pour les élèves et les amateurs de peinture. 150 personnes étaient présentes au vernissage et l'exposition a connu un succès encore plus grand que l'an dernier, puisqu'elle a attiré au total 320 amateurs qui ont apprécié la diversité des œuvres, l'harmonie des couleurs et le talent des artistes.

### Rencontre des Saint-Saturnin de France et d'Espagne

Les 10, 11 et 12 mai derniers, des habitants de 13 villages portant le nom de Saint-Saturnin (12 en France et un en Espagne) se sont retrouvés à Saint-Saturnin du Puy-de-Dôme pour les 12èmes rencontres des Saint-Saturnin, organisées par le Comité des Fêtes.

Près de 200 Saint-Saturninois ont donc parcouru au cours de ces 3 jours le patrimoine culturel, historique et gastronomique de notre région, dans une ambiance conviviale, bienveillante et solidaire. Tandis qu'un groupe de visiteurs découvrait la chaîne des puys, du sommet du Puy-de-Dôme, un autre visitait le château de Murol et les fontaines pétifiantes de Saint-Nectaire, un autre enfin découvrait l'histoire de l'entreprise Michelin au musée de l'Aventure Michelin.



Le soir, lors des repas pris en commun avec les habitants du village, ce sont les produits auvergnats qui ont été mis à l'honneur. Dimanche matin, le château, l'église et les lavoirs de Saint-Saturnin ont été l'objet de visites guidées ; l'association des éleveurs de chevaux percheron du Cantal a permis aux jeunes et au moins jeunes de parcourir les rues du village en calèche tirée par deux magnifiques chevaux.

Soixante familles se sont portées volontaires pour héberger nos amis de France et d'Espagne et plus de 70 bénévoles se sont investis pour les accueillir et les guider dans leurs différents périples, contribuant à faire de ces 3 jours un formidable moment d'animation collective du village.

Jean-Baptiste Coulon,  
Président du Comité des Fêtes

\*\*\*

## Recettes au St. Nectaire

### Tourte aux pommes de terre



Pour 6 personnes. Temps de préparation 10 min.

Ingrédients : 900g de pommes- de- terre non épluchées, 50g de bacon, 2 gousses d'ail, 10 cl de crème liquide, 250g de Saint-Nectaire, une pâte feuilletée, persil, sel, poivre.

Laver les pommes de terre et les cuire 20 mn à l'eau salée. Les éplucher et les couper en rondelles.

Préchauffer le four à 20°C. Mettre la moitié des tranches de pommes de terre et les tranches de bacon coupées en deux en alternance dans le moule (comme sur la photo). Couper le fromage en lamelles et les disposer dessus. Répartir le reste des tranches de pommes de terre, parsemer d'ail écrasé, de sel et de poivre. Verser la crème sur le tout. Recouvrir avec de la pâte feuilletée en rentrant les bords tout autour. Cuire à 200°C pendant 30 min. Retourner le plat (avec la pâte en dessous comme une tarte Tatin) et servir chaud avec une salade.

### Tarte au thon et aux courgettes

Pour 6 personnes. Temps de préparation 45 min.



Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 1 grosse courgette, 1 à 2 boîtes de thon au naturel, 3 cuillères à soupe de crème, 1 quart de Saint-Nectaire.

Enfourner la pâte à thermostat 7 et la faire juste dorer. La sortir du four. Eplucher la courgette, la couper en lamelles, la faire cuire pendant 10 min à la cocotte, l'égoutter. Mettre sur la pâte le thon égoutté, la crème fraîche, la courgette et enfin le fromage. Terminer la cuisson au four, position 7.

### Croque campagne à la pomme, jambon de Parme et Saint-Nectaire

Pour 6 personnes. Temps de préparation 5 minutes.

Ingrédients : 6 tranches de pain de campagne, 1 boîte de compote de pommes de 400g, 6 tranches de jambon de Parme, 200g de Saint-Nectaire, 300g de salade mélangée (mesclun), 8cl d'huile d'olive, 3 cl de vinaigre, 30 g de cerneaux de noix, sel, poivre.



Ingrédients : 6 tranches de pain de campagne, 1 boîte de compote de pommes de 400g, 6 tranches de jambon de Parme, 200g de Saint-Nectaire, 300g de salade mélangée (mesclun), 8cl d'huile d'olive, 3 cl de vinaigre, 30 g de cerneaux de noix, sel, poivre.

Préchauffer le grill, faire griller les tranches de pain de campagne sur les deux faces. Les laisser refroidir. Couper le Saint-Nectaire en grandes tranches assez épaisses. Tartiner chaque tranche de pain avec la compote, ajouter une tranche de jambon et une tranche de fromage. Faire cuire sur une plaque à pâtisserie jusqu'à ce que le fromage fonde et dore légèrement. Servir très chaud avec de la salade aux noix, assaisonnée de vinaigrette.

#### Que peut-on boire avec du Saint Nectaire ?

Du vin rouge : Côtes du Rhône, vins de Loire (de Touraine ou d'Anjou) également Beaujolais et Saint-Pourçain.

**Nous remercions Ursula Diebold, Marianne Locher  
et Michel Vermorel pour la traduction des textes  
et Arnaud Lapra pour la mise en page et la diffusion de la gazette.**