

## ROUSSET

## André Fouque-Périal écrit pour "ne rien oublier"



André Fouque-Périal a pris sa retraite en 2017 et se tourne résolument vers l'écriture. /PHOTO F.V.

Elle s'appelait Paule, c'était une mère très courageuse qui n'a vécu que pour ses enfants. Elle était la mère d'André Fouque-Périal, auteur d'un livre exotique qui lui rend hommage, traduisant au fil des pages la relation forte et aimante qui les liait. Partir pour revivre est un vibrant hommage à une femme qui était tombée amoureuse de celui "avec qui elle pensait vivre heureuse", et qui lui a fait connaître l'enfer au quotidien. Un homme violent et alcoolique dont elle avait peur et qui terrorisait ses enfants aussi. Alors un jour, Paule a eu l'immense courage de partir pour rompre avec cette relation toxique, pour protéger ses enfants de "l'homme néfaste qu'elle avait épousé".

Cette histoire, qui fait partie de la sienne, André Fouque-Pé-

riale la raconte avec émotions et sensibilité. Commencé avec les larmes au bord du cœur, ce récit, André l'a terminé "sans pleurer", témoignage du chemin parcouru. "Quand ma mère est partie, j'ai mis un an à m'habituer, confie-t-elle. J'ai voulu écrire ce livre pour ne rien oublier mais je n'arrivais pas à le terminer. C'est à la retraite que j'ai terminé son écriture".

La centaine d'exemplaires de la première édition a été très rapidement vendue et les retours des lecteurs sont enthousiastes. André est en train de finaliser un livre pour enfants *La petite étoile*, et un roman policier qui s'appellera *L'inspecteur Rousset*. Une fiction qui met en scène des personnages nés de son imagination mais pourtant terriblement proches de chacun de nous.

F.V.

## Deux hommes pour un amour du pain

**PEYROLLES** Pierre, ingénieur au CEA Cadarache et Pascal, retraité, ont fondé la boulangerie "Pain de la terre"

Il y a des reconversions par nécessité, lors d'un licenciement ou d'un déménagement. Et puis il y a le besoin de changer de vie ou de réaliser un rêve d'enfant. Dans le cas de Pierre Leconte et Pascal Glaenzer, la démarche est plus atypique. En effet, tous deux sont installés professionnellement. Pierre Leconte, 40 ans, est ingénieur chercheur au CEA Cadarache depuis 2007 et Pascal Glaenzer, 59 ans, était chef de cabine chez "Hop", filiale d'Air France, depuis peu à la retraite. Pourtant, tous deux ont souhaité se consacrer à la fabrication du pain comme on le faisait autrefois mais avec les méthodes d'aujourd'hui.

## Une formation de boulanger "bio"

Pierre Leconte toujours en activité, devait composer et partager son temps entre ses deux emplois. Ce dernier a demandé en août 2020 une adaptation de son temps de travail à 60% pour se dégager deux journées pleines consacrées à la production du pain. Pascal, qui se consacre désormais entièrement à l'activité de boulangerie, complète les trois autres jours. De cette organisation est donc né "Pain de la terre".

"L'idée de fabriquer du pain



Pierre et Pascal ont opté pour des produits 100% bios. /PHOTO P.R.

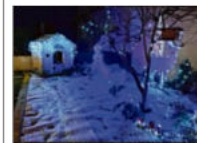
n'a pas germé dans mon esprit par hasard, confie Pascal. Ce métier m'attirait depuis longtemps parce qu'il fait appel à la créativité, ce qui me manque dans l'exercice de mon métier de navigant". Pierre, sensibilisé depuis pas mal d'années aux multiples facettes de l'alimentation, écrivait, lui, le besoin d'un retour à l'essentiel. "Quoi de mieux que de la farine et eau, qui nourrissent l'humanité depuis des milliers d'années, assure-t-il. Il y a une forme de magie à sortir de beaux pains à partir de produits bruts, sans aucun améliorant de synthèse". Tous deux ont suivi une formation de haut niveau, spécialisée sur les fermentations au levain et la filière biologique, et ont ainsi ob-

tenu leur diplôme d'artisan boulanger bio.

Tous les ingrédients utilisés sont issus de l'agriculture biologique : farine, sucre, beurre, fruits secs, et même les produits d'entretien. En revanche, la certification bio est une contrainte pratique et financière qui oblige à tracer toutes les quantités de matières premières utilisées pour chacune des recettes. "Nous sommes contrôlés deux fois par an pour cela par l'organisme Alpes Contrôle, explique Pierre. Cela bride un peu notre créativité car toute nouvelle recette doit faire l'objet d'une demande d'agrément suffisamment en avance pour obtenir l'autorisation de la distribuer".

P.R.

## GRÉASQUE



● Et les lauréats du concours de décorations sont... Plusieurs habitants se sont prêtés au jeu et étaient inscrits au concours de décorations de Noël organisé pour la première fois au village. "Nous remercions vivement tous les participants au concours 2020. Lors de notre passage pour déterminer les gagnants, ils nous ont réservé un accueil aussi chaleureux que leurs magnifiques illuminations. Faire un choix a été difficile mais ces moments de partage ont été formidables et sont à revivre", a déclaré Marie-Paule Ruiz, présidente du comité des fêtes et initiatrice de l'événement. Dix lauréats remportent donc des bons d'achat auprès des commerces du village, offerts par la mairie, le comité des fêtes et le syndicat d'initiative de Gréasque.

→ Prix "Vitrine de commerce" : 1° prix "O'Si BON" ; 2° prix "Le fournil de Gréasque" ; 3° prix "Vie culturelle". Prix "Maison & Jardin" : 1° prix Sylvain Ravera ; 2° prix Thierry Quenescourt ; 3° prix Fernand Cassado. Prix "Fenêtre & Balcon" : 1° prix Chantal Magistrix ; 2° prix Nicole Architta ; 3° prix Mélanie Niseman. Prix spécial "Déco écoresponsable" : Éric Bremond.

/TEXTE ET PHOTOS A.K.



## Ouverture des hypermarchés et du drive à partir de 7h30

(Horaires de fermetures spécifiques sur Auchan.fr)



## Les fêtes à petits prix !

Le vendredi 31 décembre 2020



34%  
DE REMISE  
IMMEDIATE

25<sup>€</sup><sub>50</sub>  
16<sup>€</sup><sub>83</sub>

CHAMPAGNE  
HEIDSIECK & CO\*\*  
Monopole brut  
Grande Cuvée  
75 cl

20% D'ÉCONOMIE<sup>(1)</sup>

SUR VOTRE COMPTE WAOOH

SUR LA GAMME DE FOIES GRAS VENDUS À LA TRANCHÉ (PAR 1 OU 2 TRANCHES)

Différentes recettes

Transformées en France

Par exemple

FOIE GRAS DE CANARD  
ENTIER AUCHAN IGP  
SUD OUEST  
1 tranche  
40 g  
Soit 99€75 le kg  
ou 79€75 cognotte déduite  
Au stand traiteur

20%  
SOIT 0€80

3<sup>€</sup><sub>99</sub>  
3<sup>€</sup><sub>19</sub>

cognotte déduite\*

TRANSFORMATION GARANTIE PRODUIT FRANCE

\*Le prix indiqué correspond au prix auquel vous revient le produit après déduction du montant crédité sur votre compte Waooh ! (1) Voir conditions des cagnottes et des cartes Auchan sur Auchan.fr

"LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ !

www.mangerbouger.fr

