



# RONDE DES FOURS 2023

DÉGUSTATIONS, ANIMATIONS, EXPOSITION D'OEUVRES D'ART



**Dimanche 30 juillet 2023**

## Informations pratiques

- **La vente des tickets** aura lieu :
  - en mairie d'Albens les 7 et 21 juillet de 17h à 20h  
les 8 et 22 juillet de 9h à 12h
  - à la salle d'animation d'Albens le 14 juillet de 9h à 12h

**TARIFS** : 6€ enfant de 6 à 10 ans et 13€ adulte et enfant à partir de 11 ans.

**Aucun remboursement ne sera consenti.**

Le départ se tient à la salle d'animation d'Albens, Espace Chantal Mauduit (parkings à disposition) **de 8h30 à 10h30**. Présentation du ticket contre remise d'un bracelet à porter tout au long du parcours.

• **Se munir de son propre écopup.**

Si besoin vente d'un gobelet à 30 centimes et d'un porte gobelet à 70 centimes.

• Le parcours comprend 7 étapes \*matérialisées par un four à pain. Le plan peut être consulté en ligne (<https://www.entrelacs-savoie.fr/ronde-des-fours-2023-parcours/>) et sera remis en version papier (lors de la vente des tickets et/ou le jour du départ).

• **Enigme** : retour des questionnaires avant 18h, **renseigner son numéro de portable**.  
remise des prix au cours du repas du soir après tirage au sort parmi les bonnes réponses.

• Deux toilettes à disposition, à mi-parcours, au four d'Ansigny.

• Poubelles installées à chaque étape. Merci de ne rien jeter sur la voie publique ni dans la nature.

## Recommandations

• Chaque participant doit pouvoir bénéficier des dégustations dans chaque four. Pour cela merci de présenter votre **fiche cartonnée** (remise au départ) qui sera complétée à chaque passage et porter votre bracelet.

• Merci de bien vouloir respecter le code de la route sur le parcours, de vous conformer à la signalétique mise en place et de prendre garde lors de la traversée des voies. Les 2 premiers trajets \* ont été modifiés, afin d'une part de (re) découvrir **le sentier des marais**, d'autre part pour améliorer la sécurité des marcheurs. Néanmoins, restez prudents et veillez aux enfants, avec au total quatre **passages à niveau** à franchir ainsi que la **route départementale D 910** à traverser une fois, sur la commune de BLOYE, au croisement D910/Route du Petit Salagine/Route de Ballentrard. **Emprunter obligatoirement le passage piétons.**

• Merci de tenir les chiens en laisse, notamment aux abords des fours.

**En cas de problème, contacter les organisateurs**

Jean-Jacques Bugnard : 06 71 65 06 87

Stéphane Berthet : 06 21 87 90 82

Pascale Rousseau : 06 47 59 77 42



→ \* verso



# RONDE DES FOURS 2023

DÉGUSTATIONS, ANIMATIONS, EXPOSITION D'OEUVRES D'ART



**BALADE chacun à son rythme, dans la nature et ponctuée de dégustations !**

• **1<sup>ère</sup> étape : BRAILLE, petit déjeuner**

Au départ de la salle d'animation le premier parcours emprunte le sentier des marais qui fait partie du **site Natura 2000** du réseau des zones humides de l'Albanais. Après de nombreux travaux d'aménagement, il offre un parcours avec passerelles en bois, des supports pédagogiques, il permet l'observation de la faune et de la flore au bord de la mare pédagogique et autorise des exercices physiques grâce aux installations sportives du parcours de santé.

**L'ancien four de Braille** du XIX<sup>e</sup> siècle a été reconstruit de 2018 à 2020 tout en tenant compte des techniques utilisées lors de sa construction. Les briques précieusement conservées ont été réutilisées. **Le bassin** bâti en 1897 est une autre curiosité à Braille, il était destiné tant au bétail qu'à la lessive (2 bassins). L'association de défense du patrimoine KRONOS, présente pour la ronde des fours, apporte ses nombreuses connaissances et explicite également l'histoire de l'ancien étang de Braille

**Dégustation** : brioche-pain cuit au feu de bois-confiture-café-boisson

• **2<sup>ème</sup> étape : Le MAZET, douceur**

Le parcours de Braille au Mazet emprunte un chemin qui borde l'ancien emplacement du marais de Braille creusé au départ pour le poisson et utilisé à des fins militaires, comme fondrière, sous Napoléon III.

**Dégustation** : brioche St Genix-café-boisson froide

• **3<sup>ème</sup> étape : ANSIGNY, pizza**

A remarquer dans le village la **Chapelle Notre Dame de Tout Pouvoir** très bien restaurée il y a quelques années. L'autel en bois a été réalisé par François DELORME, ébéniste.

**Dégustation** : pizza cuite au four à bois - boisson

• **4<sup>ème</sup> étape : DRESSY, jambon**

**Le four privé** date de 1920. **La Chapelle du Sacré Cœur** a été restaurée il y a une dizaine d'années. Elle comporte également un bel autel réalisé par un artiste local contemporain, Jean-Louis Berthod. L'autel en bois est sculpté sur le modèle d'une mosaïque que l'on retrouve dans l'église « Dominus Flevit » au pied du Mont des Oliviers, à Jérusalem. **Le travail à ferrer les bœufs** situé juste à côté de la Chapelle est un vestige de l'outillage agricole.

**Dégustation** : jambon cuit à la broche-bière L'Entrelacienne- sirop à l'eau

• **5<sup>ème</sup> étape : Les VERNETTES, fromage**

**Dégustation** : assortiment de fromages-vin-sirop à l'eau

• **6<sup>ème</sup> étape : COLLONGES, goûter**

**Dégustation** : tarte aux pommes- vin-jus de fruits-sirop à l'eau-café-thé

• **7<sup>ème</sup> étape : FAVRA, goûter**

**Dégustation** : St\_Genix-tartine de pain-confiture-jus de fruits ou sirop à l'eau-café



**VENTE de PAINS à la salle d'animation, au retour de la ronde.**

**Prix : 4 euros le pain de 800 gr environ.**