

ANPR Auvergne Rhône-Alpes

Escapade dans la Loire le 21 mars 2023

Sous un soleil printanier, Françoise Frezet, secrétaire de l'APRAURA, attendait ses ouailles sur le parking situé devant la chocolaterie Weiss, à Saint Etienne. Dans les ateliers Weiss sont fabriqués les chocolats dans la noble tradition édictée par Eugène Weiss en 1882. Une boutique, lieu de toutes les tentations pour les vrais amateurs de chocolat, leur propose mille sensations. Très difficile de résister !!

Accompagnés d'un salarié-guide Weiss, nous avons survolé les ateliers de confiserie à la découverte des secrets de la Chocolaterie. Nous avons pris connaissance de la cabosse de cacao et de sa transformation en chocolat : elle est séchée au soleil, expédiée en toile de jute, torréfiée (les fèves sont grillées), concassées, broyées (à chaud), assemblées avec du lait, du sucre, raffinées. Dernière opération : le conchage : chauffage à 45 degrés.

De la passerelle, nous survolions la cuisine où sont réalisées les recettes : nougats, liqueurs, ganaches fondantes, la poudre d'amandes vertes que l'on retrouve dans les nougastelles. Les instruments : mixeur, batteur-cuiseur, couleuse de ganache, plateaux cuivrés, table réfrigérée, presse à nougatine. La salle à caramel et la salle de l'enrobage ont attiré notre attention : mise en forme de l'intérieur des bonbons, ganaches et pralinés. Les bonbons sont enrobés d'une couverture de chocolat puis refroidis et mis en ballotins. Une dégustation des spécialités Weiss a suivi notre visite et de nombreux achats ont été effectués par les adhérents dont le péché de gourmandise n'a pas eu l'air de les traumatiser.

Un déjeuner nous attendait au restaurant Blindcat, situé dans la maison des chanoines à St Chamond. Au moment de l'apéritif, Gérard Ducarre, adhérent de l'ANPR mais aussi maire de cette ville durant 3



mandats, nous a présenté la ville dont un de ses prédécesseurs se nommait Antoine Pinay. Lors de ses différents mandats, Gérard a également contribué largement à la réhabilitation de la maison des chanoines où nous avons savouré un bon repas.

Nous nous sommes ensuite dirigés vers la Chartreuse de Sainte Croix en Jarez située à quelques kilomètres dans le secteur Nord-Ouest du massif du Pilat. C'est un ancien monastère de moines chartreux fondé en 1281 par Béatrix de la Tour du Pin.

Ce monastère abritait 30 moines environ et a cessé son activité à la révolution Française. La communauté fonctionnait avec un Prieur, des frères et des pères. Seuls les pères étaient ordonnés prêtres.

Les moines vivaient dans des ermitages et n'avaient pas le droit d'en ressortir, sauf pour assister à la messe 3 fois par jour à l'église. Ils pouvaient également aller au promenoir situé devant leur ermitage constitué d'un bureau pour recopier, relier des manuscrits, d'une pièce à vivre, d'un promenoir (pour couper le bois par ex.), d'un oratoire.

Les repas étaient pris soit ensemble en silence dans la cuisine, partie cénobitique (communautaire) soit dans leur cellule, seul.

Pour terminer, nous avons visité l'église paroissiale utilisée par les chartreux jusqu'à la révolution. Les stalles sont du XVe siècle, 3 magnifiques tableaux du XVIIe siècle représentant le martyr de Saint Sébastien, Saint Charles de Borromée, Saint Bruno des Chartreux. Le sanctuaire de l'église est du XIVe siècle et Thibaut de Vassalieu en fut un donateur. Belles fresques peintes bien conservées.



Cette belle visite ne pouvait pas se terminer sans une dégustation de la liqueur de la Grande Chartreuse, à consommer évidemment avec modération ce que chacun a mis en application.

L'heure était venue de reprendre avec regret nos véhicules bien imprégnés de nourritures spirituelles et terrestres.

Un grand merci à Françoise pour nous avoir organisé une si belle journée.

A signaler la présence de nouveaux adhérents venus de l'Ardèche. Nous constatons, à chaque journée, escapade la présence de nouveaux retraités, et c'est bien réconfortant.

Lucien et Annick Gauché