

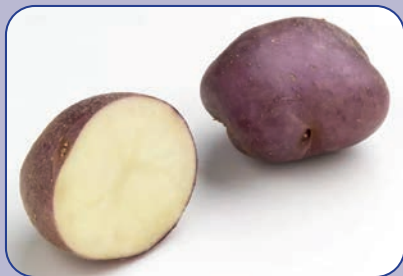
# TRIFÒLA

21ème Fête  
de la  
Pomme de Terre  
du Pays  
de Craponne

30 octobre  
2022

[www.trifola.fr](http://www.trifola.fr)  
04 71 03 23 14  
[craponne@lepuyenvelay-tourisme.fr](mailto:craponne@lepuyenvelay-tourisme.fr)





# Vive la « Bleue d'Auvergne »

BAR • SNACK      GLACIER • PMU

**Madison**  
CAFE

Terrasse  
04 71 05 93 88      43500 Craponne sur Arzon

**AUTOSUR**  
CONTROLE TECHNIQUE AUTOMOBILE

CONTRÔLE TECHNIQUE VELAY AUVERGNE  
12, bd Félix Allard - CRAPONNE/ARZON  
Tél. 04 71 03 24 47

**SARL Pâtisserie du Donjon**

12, Fbg Constant - CRAPONNE/ARZON  
04 71 03 20 28

**OPTIQUE**  
43

audio solution

23 Bd du Nord - 43500 CRAPONNE SUR ARZON  
04 71 03 65 10

**Le Cézanne**  
BAR-TABAC-LOTO-RAPIDO  
vous accueille avec ses 2 SALLES

11, Fg Constant - CRAPONNE / ARZON - Tél. 04 71 03 25 24

**Plâtrerie - Peinture**  
Petits et gros travaux  
Neuf et rénovation

**Serge Martin**  
04 71 01 24 47

4, Chemin Champougier - 43500 CRAPONNE SUR ARZON

**SAS CHARLES CHAPUIS**      Husqvarna      GEA      JOHN DEERE

43500 Craponne sur Arzon      04 71 03 22 41  
43230 Paulhaguet      04 71 74 38 88  
43370 Les Fangeas      04 71 08 96 94

STIHL      YAMAHA      JCB

Mais savez-vous les planter ? Tout d'abord, il faut laisser passer 3 années entre 2 cultures de pommes de terre sur la même parcelle. Cela limite les risques phytosanitaires. Les engrais utilisés en automne, participent à une bonne préparation du sol. Pour exemple, la moutarde nettoie en profondeur. Choisissez bien vos variétés en prenant conseil auprès des producteurs du coin qui connaissent bien leurs terrains et les variétés qui s'y adaptent le mieux. On dit qu'il faut planter le 100ème jour de l'année. Mais si votre terrain est en altitude, pensez aux gelées. Il vaut mieux prendre conseil auprès d'un vieux jardinier habitué à son terroir.



**AVA** réinventons / notre métier

**Roux Jean Marc** Agent général - ORIAS 07013012  
Assurance - Placement - Banque\*  
Particuliers - Professionnels - Entreprises

6, place de la République      B, Faubourg Constant - BP 13  
42360 ST BONNET LE CHATEAU      43500 CRAPONNE SUR ARZON

agence.rouxsaintbonnet@ava.fr      agence.jeanmarcroux@ava.fr  
04 77 50 71 50      04 71 03 36 36

Intermédiaire en opérations de bourse

**SARL GARAGE RIBEYRON**  
  
**CITROËN** **43500 CRAPONNE / ARZON**  
**Tél : 04 71 03 20 37**

**CARROSSERIE**  
*Ribeyron*

Agence de communication... **LA CLÉ DU CHEMIN**  
 votre signalétique  
 votre publicité  
 vos éditions

déjà au verso  
 www.lacleduchemin43.fr  
 elacleduchemin@lacleduchemin.fr  
**04 71 03 32 11**  
 Boulognes  
 4 Chemin de la Clé du Chemin  
 43500 CRAPONNE SUR ARZON

**Le Crapaud Exquis**

Café  
 Brasserie  
**Facebook :**  
**LeCrapaud Exquis**

5 Rue Sainte Marie  
 43500 Craponne sur Arzon

Surtout, ne plantez pas après un épisode pluvieux, laissez la terre «se reprendre». Plantez à 10, 15 cm de profondeur et recouvrez avec la terre qui a été enlevée pour creuser le sillon. Certains font même une bute qui se tassera d'elle-même. Aucun arrosage n'est nécessaire. Prenez garde au gel tardif. Les journées sont belles, on ne se méfie pas et la nuit le thermomètre descend en dessous de 0°. Un cageot renversé ou un léger voile feront une bonne protection.



La pomme de terre fait partie de la famille des solanacées. Eh bien, elle n'aime pas sa famille ! Ne lui imposez pas des tomates ou des aubergines comme compagnes ! Elle préférera les poireaux, les haricots ou encore les choux. Une petite graine peut l'embellir et aussi lui être utile : parsemez quelques graines de lin autour d'elle. Cette jolie fleur bleue repoussera le doryphore ! Les larves de cet ennemi s'attaquent aux jeunes feuilles, les dévorent rapidement et contrarient la croissance de la pomme de terre. Au mois d'octobre vous ferez votre récolte et vous vous régalez de bonnes soupes de pommes de terre rissolées ou de grosses Bleues d'Auvergne farcies.



**Bon appétit !**

**Co Prest'Actions Services**  
 Secrétaire Libérale

Mondouilloux  
 43500 Beaune sur Arzon  
 Tél : 06.83.34.00.38  
 mail : coprestactionservices@orange.fr

*Corinne Fenoglio*

**Boucherie**  
**Renaud Pourrat**  
 Spécialités d'Auvergne

CRAPONNE/ARZON  
 04 71 03 20 09  
 SALAISONS ARTISANALES  
 QUALITÉ ET TRADITION

Médaillé d'Argent 2016 • Saucisson d'Argent 2008

Ambiance  
 Beauté

Institut, Parfumerie et  
 accessoires de mode

10,  
 Place Croix  
 de Mission  
 43500 CRAPONNE  
 SUR ARZON  
**06 79 97 12 42**

**VERVEINE**  
 du  
**VIVARAIS**

**SAS CHARBONNIER**  
 6, route de Retournac  
 Craponne sur Arzon  
 43500  
**06 83 36 72 79**

**Carrosserie de**  
**l'Arzon**  
 Z.A. La Marelle  
 43500 CRAPONNE/ARZON  
**04 71 03 24 17**  
 micheldenaux@orange.fr

**GTR**  
**GALLON - TUFFÉRY - ROSSIGNEUX**  
 ASSURANCES

26 Faubourg Constant  
 43500 Craponne/Arzon  
 Tél. 04 71 03 33 70

17 Place du Pontel  
 63600 Ambert  
 Tél. 04 73 82 02 61

Mail : gtr-assurances@mma.fr  
 Site : www.gtr-assurances.fr



SARL au capital de 400 000 € - RCS Le Puy en Velay - N°S13635813 - N°ORIAS : 09051194 - www.orias.fr



Horaires d'ouverture du magasin de vente :  
**vendredi** : 9 h - 12 h / 14 h - 19 h  
**samedi** : 9 h - 13 h

**04 71 61 47 91**

**ROGER SIVARD**  
QUINCAILLERIE BRICOLAGE

Service Clés Minutes 12 Boulevard du Nord  
Jardinerie 43500 Craponne-sur-Arzon  
rogersivard@yahoo.fr Tél. 04 71 03 34 03 / 06 32 66 17 90



Toujours là pour moi.

**BUREAU de**  
**CRAPONNE-SUR-ARZON**

36 FAUBOURG CONSTANT  
43500 CRAPONNE-SUR-ARZON  
TÉL. 09 74 50 31 45

Ouverture :

tous les matins  
de 9 h à 12 h  
du mardi au samedi,  
et les vendredis après-midi  
de 14 h à 18 h.



**DIDIER SERVEL**  
AGENT

Garage Servel Didier et Nathalie  
Lachaud - 43500 Saint Georges Lagricol  
**04 71 03 21 10 / 06 84 33 77 55**

**Boulangerie - Pâtisserie**  
**Denis MARTIN**

2, place du For - CRAPONNE / ARZON  
Tél. 04 71 03 21 04

**BOUCHERIE CHARCUTERIE SALAISONS TRAITEUR**

*Saveurs et Traditions de l'Arzon*  
Christoph VIANES

Médaille d'or Saucisson d'or concours international 2012  
Spécialistes de la Saucisse Craponnaise à la Trifolia  
CRAPONNE sur ARZON • 04 71 03 22 13  
contact@charcuterieauvergne.fr

# J'ai toujours aimé cuisiner...

C'est ce qu'affirme David Baggs, chef cuisinier du « Jardin des Délices ». Né à Londres il passe sa jeunesse dans l'exploitation familiale. Il observe sa grand-mère et sa mère qui vont chercher les légumes frais au potager et les préparent de suite. Ce goût des choses simples, naturelles et saines ne le lâchera pas. Pour pallier les frais de ses études il fait des petits boulots dans la restauration. Marié, il traverse la Manche et s'installe à Nice, comme chef, il y restera 20 ans. Dans ses pérégrinations il tombe amoureux de la Haute-Loire. Il vient travailler au Puy puis se met à son compte à Craponne sur Arzon.

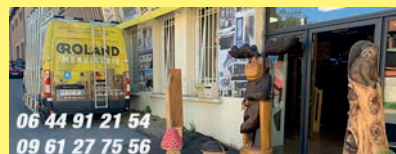


« **Le Jardin des Délices** » devient vite un lieu très fréquenté. La cuisine est digne d'un «gastro» mais toutefois dans une ambiance simple, agréable, à l'écoute du client. Le service y est agréable, souriant et efficace.

**Le Jardin des Délices**  
**04 71 01 59 34**



**HORIZON SERVICE**  
**Paul SIVARD**  
Table Passion - Cadeaux - Jouets  
Droguerie - Camping  
43500 CRAPONNE SUR ARZON  
Tél./Fax 04 71 03 21 11



**06 44 91 21 54**  
**09 61 27 75 56**

**SAS BOULANGERIE**  
**Pierre BONNEFOY**  
 2 Route de la Chaise Dieu  
 43500 CRAPONNE SUR ARZON  
 04 71 03 29 28

**GARAGE SAGUETON**  
 AGENT PEUGEOT  
 Route de la Chaise Dieu  
 43500 Craponne sur Arzon  
 Tél. 04 71 03 32 19  
 sagueton@accesone.com



## La recette de David

Pomme Darphin  
 500 gr de pommes de terre  
 100 gr de beurre  
 ou graisse de canard  
 12 gr de sel  
 3 gr de poivre

Eplucher les pommes de terre, les râper à la mandoline.

Mélanger avec sel, poivre et beurre fondu. Attendre 5 minutes que le sel retire l'eau des pommes de terre. Egoutter dans une passoire et bien les essorer entre les 2 mains. Placer dans une poêle anti-adhésive préalablement chauffée. Laisser dorer sous un feu modéré, retourner. Après cuisson, vous pouvez les déguster en garniture de viande, ou de poisson, ou en entrée avec 1 oeuf au plat.



**Le Jardin des Délices**  
 04 71 01 59 34

**BUREAU D'INFORMATION  
 TOURISTIQUE**

Place du For  
 43500 CRAPONNE-SUR-ARZON  
 Tél. 04 71 03 23 14

**A. GABE**  
 CATERIE / BUREAU POSTE / FDJ  
 Cigarettes électroniques - Tabac - Cadeaux  
 Cartes postales - Confiserie - Point relais  
 Maroquinerie - Cartes de pêche - Piles  
 Billetterie - Développement de photos argentiques  
 Recharges téléphones  
 5, boulevard du Nord - 43500 CRAPONNE SUR ARZON  
 Tél. 04 71 03 35 20

*Boucle d'Or*  
**Coiffure Mixte** - Coiffure à domicile  
 2, Bd du Nord - 43500 Craponne-sur-Arzon  
 Tél. 04 71 03 20 76

**MAXI FOLIO** informatique  
 vente et réparation  
 toutes marques  
 BUREAUTIQUE INFORMATIQUE  
 PUBLICITE PAPERIE  
 FOURNITURE - MOBILIER DE BUREAU  
 Tél : 04 71 03 63 83 43500 CRAPONNE SUR ARZON

**SAS Yves PORTAL**  
 Travaux Publics et Forestiers,  
 Carrières de Pouzzolane et de Granite  
 La Chaud - 43500 SAINT GEORGES LAGRICOL  
 Tél. : 04 71 03 30 65

**RESTAURANT**  
 2 AV. PETIT QUINA  
 ZA RECHIMAS - CRAPONNE-SUR-ARZON  
 04 71 01 59 34 / 06 75 29 17 34  
 info@restaurant-craponne.com  
 www.restaurant-craponne.com  
 Le Jardin des Délices

**Les Briconautes**  
 CRAPONNE  
 ZA RECHIMAS Tel. 04 71 03 36 28

**3 adresses**

- 42380 Saint Bonnet le Chateau  
 4 place de la République  
 04 77 50 09 93
- 43500 Craponne sur Arzon  
 8 Boulevard du Nord  
 04 71 03 34 65
- 43500 Craponne sur Arzon  
 Rue du 8 mai  
 04 71 03 34 65

**CAVE TERROIR**

**SUPER U**  
*les nouveaux commerçants*

24, rue d'Ollias  
43500 CRAPONNE-SUR-ARZON  
Tél. 04 71 03 36 09

**Marie ROSSIGNEUX**  
**Traiteur, Magasin,**  
**Tournées, Marchés**  
**CRAPONNE sur ARZON**  
**04 71 03 32 71**



**Coopérative  
du Haut-Velay**

**Production et vente  
de pommes de terre  
Plants / Consommation**

Cour de la Gare - Craponne/Arzon  
Tél. 04 71 03 22 48

**S.A.R.L. GARBIL Frères**  
**CHAUFFAGE - SANITAIRE - ZINGUERIE**  
**MAINTENANCE - DÉPANNAGE**  
Le Marchédial - 43500 CRAPONNE-SUR-ARZON  
Tél. 04 71 03 20 86

**SAS Pougnet Gérard**  
ENTRETIEN ET RÉPARATION SUR SITE  
de matériel de B.T.P. agricole  
et manutention  
Fournitures : Pièces détachées,  
lubrifiants, filtration  
06 89 86 66 10  
pougnet.gerard@orange.fr  
La Monatte  
CRAPONNE SUR ARZON

**Boutic  
Fleurs**  
Patricia Mirmand  
30, bd du Nord - 43500 CRAPONNE S/ARZON  
Tél. 04 71 03 22 12



**Hotel\*\* - Restaurant  
Bar - Tabac**

Rte de La Chaise-Dieu  
43160 SEMBADEL-GARE  
Tél. 04 71 00 90 02  
lechalet.hotel@free.fr



## L'aventure de la Pomme de Terre à Craponne

La Papa, ramenée des hauts plateaux andins par les conquistadors espagnols, a eu bien des difficultés à se faire une place dans nos assiettes. On ne sait pas exactement à quelle date elle est arrivée dans la région de Craponne.

« Toutefois le résultat d'une enquête effectuée vers 1800 révèle que la récolte de seigle n'est pas suffisante pour nourrir population et bétail en Haute-Loire. On plante alors des Pommes de Terre sur de plus larges superficies. Augustin Parmentier avait su plaider leur cause auprès de Louis XVI et en vanter l'efficacité nutritive, à son retour de captivité à la fin de la guerre de 7 ans (1756 - 1763) ».

Jusqu'en 1965 Craponne était la capitale de la Pomme de Terre, époque où elle partait par wagons entiers vers Paris, Lyon, Marseille et même l'Italie. Mais à partir de là, plus de train sur nos lignes et une grosse concurrence qui s'établit avec les grandes surfaces du Nord de la France. Nos agriculteurs doivent alors se diversifier en produisant du lait, de la viande... En cette année 2022, un autre fléau perturbe la production : la Pomme de Terre souffre d'une sécheresse comme ils n'en ont jamais connue. Quelle sera la récolte ? Vous le saurez en venant à la Trifòla le 30 octobre 2022.

Quelques propos de Roger Mathieu, recueillis dans « les Cahiers de Craponne », édités par la Société d'Histoire et de Géologie de Craponne.



# Rendez-vous du dimanche 30 octobre



- 7h -

Les stands s'installeront.

- 10h -

Vous pourrez commencer vos achats  
Le défilé partira de la place de la gare  
mené par le Réveil Craponnais, suivi des enfants  
des écoles, du Centre de Loisirs et des confréries.

- 12h -

Intronisations sous le chapiteau

- 12h15 -

Repas au gymnase (15 €). Moins de 12 ans (10€).  
Inscription recommandée au 04 71 03 23 14.  
Plateau-repas sous chapiteau pour les exposants (14 €).

- 15h30 -

Démonstration culinaire avec **David Baggs**.

Toute la journée, vente de produits locaux, démonstrations de savoir-faire, dentelles, travail sur bois, laine, oeuvres des auteurs locaux, dédicaces. Société d'histoire et d'archéologie.

Toute la journée, la fête sera accompagnée par Radio-Craponne.

**P** Des parkings aux abords de la ville sont prévus. Merci de vous y garer pour ne pas gêner la circulation. Trifòla et la Confrérie de la Râpée déclinent toute responsabilité en cas d'incidents survenus aux personnes et matériels.



**Électricité  
générale**

Neuf et rénovation  
Chauffage électrique - dépannage  
Vidéo - Automatismes  
Alarme - TNT

**Alain  
PROHET**

15, route de la Chaise-Dieu  
43500 CRAPONNE / ARZON  
04 71 03 39 35  
michele.prohet@orange.fr

**GALLIEN Bois Imprégnés**  
43500 CRAPONNE-SUR-ARZON  
*Acheteur de vos bois*  
**04 71 03 23 99**

**BOULANGERIE - PÂTISSERIE**  
**SARL Vincent MOSNIER**  
Meilleur Jeune Boulanger de France • Pains spéciaux - Fabrication Maison  
19, Fbg Constant - CRAPONNE-SUR-ARZON  
Tél./Fax **04 71 03 27 34**

*Au plaisir des mots*  
**Librairie papeterie carterie**  
*Presse loto*  
70 bd du nord  
43500 Craponne sur Arzon Tél : 04 71 05 46 79

**Jardinage - Equipement - Vêtements**  
  
Place de la Gare  
CRAPONNE / ARZON  
Gamm vert **Tél. 04 71 03 21 73**

  
**MAÇONNERIE - BÉTON**  
**ANIVIT**  
Zone Artisanale Le Vernet  
43500 CRAPONNE S/ARZON  
Tél. 04 71 03 23 44

  
**MENUISERIES  
COURBY**  
CLOISONS SERVICES  
20 Faubourg Constant  
CRAPONNE SUR ARZON  
04 71 56 15 57 - courby.craponne@cloissonsservices.fr

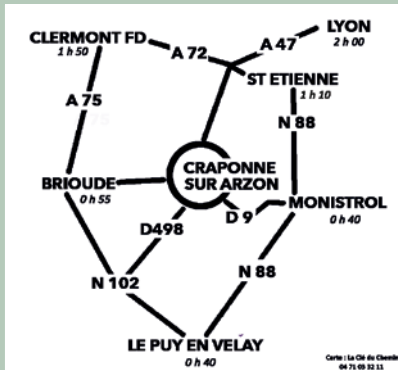
*Réservez vos repas*

04 71 03 23 14

[craponne@lepuyenvelay-tourisme.fr](mailto:craponne@lepuyenvelay-tourisme.fr)

Entrée / viande  
pommes de terre / fromage  
dessert / café.

Adulte : 15 €  
-12 ans : 10 €



## Nos producteurs

Coopérative du Haut Velay - Craponne	04 71 03 22 48
Sylvain Maitre - Jorat-Jullianges	06 89 65 47 59
Emmanuel Coudert - Bonnefonds-Sembadel	04 71 00 93 47
GAEC du Champ Fleuri - E. Ramousse - Craponne	04 71 03 22 70
GAEC des Trifolles - B. Mahinc - Jullianges	04 71 03 37 33
Lydie Payet-Collard - Orcerolles - Craponne	06 82 70 28 93
Alain Vidal - Chanteloube - Chaudeyrolles	04 71 56 34 87
Thomas Girard - Rochette - Craponne	06 60 85 52 48
Les douceurs des suc. CH. Gay - Yssingeaux	06 78 50 46 70

Pour leur soutien, merci aux bénévoles, à la municipalité, au Bureau d'Information Touristique, à l'agglomération du Puy et à Radio-Craponne.

## Organisation

- TRIFÒLA,
- La Confrérie de la Râpée,
- Les bénévoles
- L'Office de Tourisme du Puy en Velay
- Le Bureau d'Information Touristique à Craponne

Mail : [craponne@lepuyenvelay-tourisme.fr](mailto:craponne@lepuyenvelay-tourisme.fr)  
Tél. 04 71 03 23 14  
[www.lepuyenvelay-tourisme.fr](http://www.lepuyenvelay-tourisme.fr)  
[www.trifola.fr](http://www.trifola.fr)

Crédit photo : Janine Roure-Dionet  
Illustration et textes : Janine Roure-Dionet



## La Rasclada de Crapôna

Pialar très grossas «Blevas d'Auvernha», la rasclar embè lo gròs costa de la rapa, las egotar et las meiclar a dos cacaus pas batuts, embè na pinçada de sale un pauc de pèbre.

Eschambar la mesclada dinc l'òli bien chauda. Laisser rorar cinc minutas piès la revivar. Fare un petiòt tròc èlh mitanper i botar n'aulanha de burre.

Coire vint minutas tot bèlament.

Aquò es prèst ! A tastar tant que podrètz.

Traduction d'Henri Ollier



## La Râpée de Craponne

Éplucher 3 grosses «Bleue d'Auvergne». Les râper avec le gros côté de la râpe. Les égoutter et les mélanger avec 2 oeufs non battus, une pincée de sel et un soupçon de poivre.

Jeter ce mélange dans l'huile très chaude. Laisser dorer 5 minutes puis le retourner. Faire un petit trou en son milieu et déposer une noisette de beurre. Cuire une vingtaine de minutes à feu doux. C'est prêt !

À déguster sans modération.