

TRIFÒLA



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

30 octobre
2022

www.trifola.fr

04 71 03 23 14

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-LOTTO-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
42500 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
 Boulogne
 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 POSTAL
 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 PAPETERIE
 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
La Monatte
CRAPONNE SUR ARZON
pougnet.gerard@orange.fr

**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

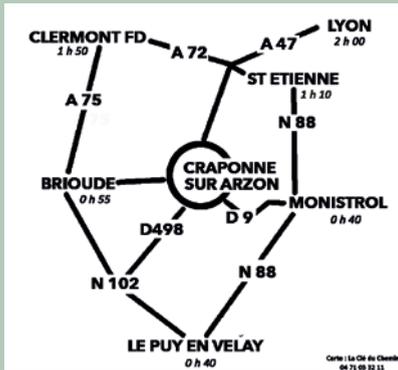
Réservez vos repas

04 71 03 23 14

craponne@lepuyenvelay-tourisme.fr

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
Tél. 04 71 03 23 14
www.lepuyenvelay-tourisme.fr
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.