

SAINT-PAUL-EN-CHABLAIS

18 000 rissoles vendues : nouveau record de la fête



Artisans avec d'autres associations de la réussite de cette journée, les bénévoles de Mémoire et Patrimoine ont fait cuire au four à bois des milliers de rissoles, préparé et vendu les châtaignes et le café "de la grande guerre". Un must ! Photo Le DL/C.B.

La commune de Saint-Paul-en-Chablais possède un atout majeur pour la faire vivre, soit le dévouement des très nombreux bénévoles des associations qui se mobilisent, sans compter leur temps, pour préparer et animer les grands événements de l'année en partenariat avec la municipalité.

Ces bénévoles se sont encore bien impliqués pour préparer la 7^e édition de la fête de la rissole qui a connu à nouveau un important succès populaire.

dimanche 8 décembre toute la

journée sur le parking de la Gavotine. En effet, ils étaient près d'une centaine à avoir préparé en amont 18 000 rissoles (épluchage des poires, préparation de la pâte avec Christophe Trincat et mise en place du four à bois et au four électrique et à les vendre à des centaines de personnes sur les différents stands installés auprès des artisans de produits régionaux de

toute nature.

En parallèle, de nombreuses animations. On citera les maris de l'année qui ont préparé quatre rissoles présentées à un jury, puis les mamans et les papas qui ont présenté leurs rissoles au jury. Après les rissoles des élus cuites à la poêle (le challenge Vercelotti), des apprentis pâtisseries et cuisiniers ont préparé leurs rissoles qu'ils ont cuites sur place avant de les présenter à un nouveau jury.

Claude BOUZIN

Un peu d'histoire



Ces pâtisseries sont emblématiques de la région. Photo Le DL/C.B.

Rézules est le mot patois (arpitain) pour désigner les rissoles, plat le plus traditionnel des cuisines savoyardes. Ces petits chaussons fourrés existaient déjà dans la cuisine médiévale. Au pays de Savoie, ont fait des rézules (prononcer "rzul") de Noël à la mi-carême. L'intérieur des rissoles peut varier, dans la région elles sont fourrées souvent à la poire comme c'est le cas pour sa fête à Saint-Paul. Mais cela peut être des pommes ou d'autres fruits comme des coings. Autrefois, les ménagères les faisaient cuire dans la friture, mais il faut reconnaître qu'elles sont moins grasses au four. D'après certains écrits, à la frontière Suisse, donc tout près d'ici, les poires sont cuites dans le vin et la cuisson est prolongée jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus. Les poires sont alors confites dans le vin. Ensuite on fourre ces petites pâtisseries avec de délicieuses poires confites. Enfin, quelle que soit la recette utilisée, bon appétit !