



TRONGET

Le boulanger avait prévu double fournée

Alors que le comité d'organisation de la semaine fédérale de cyclotourisme prévoyait environ 2.500 cyclos, 4.300 passages ont été enregistrés au point d'accueil de Tronget, mercredi. Et tout le monde a pu manger à sa faim. Pour le référent local, Jean-François Dumont, le pari a été « tenu ».

Pas connu de la majorité des participants, le pâté aux pommes de terre, spécialité réalisée par la Confrérie éponyme et cuit au four à bois, a fait l'unanimité de ceux qui l'ont dé-



SPÉCIALITÉ. Les cyclos se sont bousculés pour découvrir le pâté aux pommes de terre, accompagné de pavé de charolais.

couvert en accompagnant des pavés de charolais.

Les commerçants locaux ont profité de cette journée de passage des cyclos

que les organisateurs départementaux estiment entre 7 et 8.000. À l'Hôtel du commerce à Tronget ou à La Croisée des chemins au Montet, la satis-

faction s'affiche.

Sébastien Micheau, le boulanger, avait prévu double fournée : « Je suis très content, je n'ai manqué de rien, et j'ai tout vendu. De plus, nous avons eu à faire à une clientèle très sympathique avec laquelle nous avons discuté ». C'est aussi la remarque d'Isabelle Massé qui a dû fermer son tabac en cours de journée pour aller prêter main-forte à son mari, au bar qu'il tient seul habituellement. A quatre pour l'occasion, ils ont fait du non-stop de 6 h 40 à 15 h 30.