

N° 83

Le Petit Forézien

AOÛT-SEPTEMBRE

1997

ISSN 1145-6280

**FEURS
EN ÉTÉ :**
programme des
animations,
p. 2-3

OFFICE DU TOURISME
OFFICE DU TOURISME

L'Office du Tourisme a déménagé. Il se trouve à présent **place du Forum** (à côté de l'église). Le numéro de téléphone reste inchangé : **04.77.26.05.27**. Marie-Claire Palais vous y accueille le lundi, de 14 à 18 h et, du mardi au samedi, de 9 à 12 h et de 14 à 18 h.

L'ÉTÉ À FEURS... L'ÉTÉ À FEURS...

page 4

Jacques de Peretti :
un Forézien au Bol d'Or

Un nouveau logo pour
l'association Forum

page 12

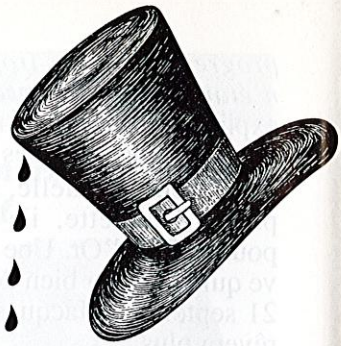
page 6

L'Hostellerie du Chapeau
Rouge pleure son chef

Visite en avant-première
à la salle du Rozier

page 14

Ancien chef de l'Hostellerie du Chapeau Rouge, Jean Péronnet fit découvrir Feurs aux grands de ce monde. Il vient de s'éteindre à l'âge de 88 ans.



SOMMITE au sein du monde de la restauration, Jean Péronnet n'est plus. A l'âge de 88 ans, il s'est éteint le 28 mai alors qu'il était hospitalisé à Feurs.

Enfant de Feurs, Jean Péronnet, issu d'un milieu modeste, devait gravir les échelons du succès en se forgeant une réputation exemplaire. Un succès qu'il obtint, comme il le disait toujours grâce à son épouse et à toute l'équipe du Chapeau Rouge.

Jean Péronnet n'était pas homme à rechercher la gloire. Loin de là ! Il était la simplicité même. Il n'aimait

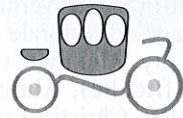
guère parler du passé. Pourtant, en 1990, nous l'avions rencontré. Cet illustre maître queux raconta alors sa vie. Sa vie qu'il jugeait simple et qui était liée à la vie de l'Hostellerie du Chapeau Rouge. Un restaurant dont aujourd'hui encore, nombreux sont ceux qui en conservent de délicieux souvenirs. Jean Péronnet eu l'insigne honneur d'accueillir dans son restaurant une pléiade de célébrités, tant du monde du spectacle que du monde politique. Les livres d'or de l'hostellerie regorgent de petits mots et de paragraphes.

Il est loin le temps où, sur le fronton

de l'imposante bâtisse de la rue de Saint-Etienne alors pavée, l'enseigne du Chapeau Rouge brillait de mille feux. C'était le temps jadis où les grenouilles des étangs du Roy enchantaient les papilles des gourmets... A la place de l'Hostellerie du Chapeau Rouge s'élève maintenant un immeuble. Seul subsiste le nom de feu le restaurant étoilé.

Aujourd'hui, Feurs pleure celui qui fit découvrir la capitale du Forez à travers le monde. Aussi, dans ce numéro, en hommage à Jean Péronnet Le Petit Forézien publie de nouveau l'histoire du Chapeau Rouge.

F. P.



VERS 1400, l'auberge de Jean Charodon, située alors dans le quartier de la place Geoffroy-Guichard, près de la porte des remparts, était très fréquentée en raison de sa renommée pour l'excellente cuisine traditionnelle que l'on y dégustait.

Plus près de nous, le chalet de la Boule d'Or (Couineau), le restaurant du Parc et de Provence (Sonnet) et le Chapeau Rouge (Péronnet) étaient, avec une ou deux étoiles au guide Michelin 1949, les ambassadeurs de la gastronomie forézienne.

A l'heure actuelle, les chefs de cuisine des différents restaurants de notre cité s'attachent à perpétuer et à défendre avec talent la réputation acquise depuis des siècles et jamais démentie : on mange très bien à Feurs.

Si le passé historique de Feurs est très riche, le passé gastronomique ne l'est pas moins. Et, ce passé relativement proche, nous amène directement à l'histoire du Chapeau Rouge. Car, il faut bien l'avouer, le Chapeau Rouge était le symbole de la gastronomie forézienne.

Ancien relais de poste acheté en 1837 par Claudius Péronnet, ce restaurant est devenu, de génération en génération, une hostellerie réputée dans le monde entier. Marius puis Jean Péronnet et leurs équipes contribuèrent à porter bien haut le Chapeau Rouge qui vit moult sommités venir déguster les grenouilles des étangs du Roy et autres mets délicieux et raffinés concoctés par un grand maître queux.



C'était en 1988, Jean Péronnet avait repris du service à l'occasion du 25^e anniversaire du jumelage entre Olching et Feurs et venait d'être félicité par M. André Delorme, maire de Feurs, et Mme Tirolf d'Olching. On reconnaît également sur ce cliché Mme Péronnet et M. Robert Monon, cuisinier forézien fort connu dans notre cité.

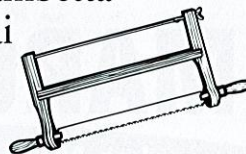
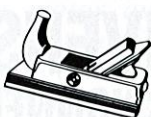
Olivier NOAILLY Artisan Ébéniste

*Restauration meubles anciens
Création. Copie d'ancien.
Transformation.*

*Cuisines. Salles de bains.
Meubles tous styles.
Toutes dimensions.*

A FEURS : Magasin, 14 ter, rue Gambetta
Atelier, 20, rue du 8 Mai

Tél. 04.77.26.18.34
Fax 04.77.27.08.26



1900, les repas à 20 sous de Marius Péronnet

"La carrière de mon père débute à l'époque où les repas étaient encore à vingt, vingt deux sous, vers les années 1900" raconte Jean Péronnet avec émotion lorsqu'il évoque l'histoire du Chapeau Rouge. "Du temps de mes grands-parents, cette maison était un modeste bistro. Ma mère tenait, avant de rencontrer mon père, une petite épicerie-tabac-bistro à l'angle de la rue Camille Pariat et de la place Carnot, là où se trouve maintenant le fleuriste Eyraud".

Né en 1909, Jean Péronnet restera jusqu'à l'âge de 5 ans auprès de M. et Mme Roche, dans une ferme à Salvizinet.

En 1914, son père Marius est mobilisé. Grièvement blessé aux deux bras, il sera soigné à Compiègne puis à Paris avant de revenir à Feurs, deux ans après le début du conflit. "Mon père apprend à conduire dès son retour auprès de Marius Jourlin. Mais, il n'y avait pas de voiture ! Il y avait une ou deux voitures, chez Rousson. L'usine possédait une chaîne de construction automobile. Mon père achète une vieille Delage 1900 pour gagner sa vie, menant un malade à l'hôpital de Bellevue, les maquignons dans les foires... C'était toujours de

grands voyages compliqués car il n'y avait pas de roue de secours et les crevaisons étaient légion. Il fallait avoir la colle pour poser les rustines... Mais, il continuait toujours à faire de la cuisine très modestement. Les clients étaient peu nombreux. Il n'y avait que les paysans, les marchands forains et les coquetiers venant au marché à Feurs. Mes parents ont toujours fait les repas de la société hippique pour les courses de septembre et pour le concours agricole annuel".

Le mardi était le jour où les restaurateurs de Feurs travaillaient le plus en raison du marché.

A cette époque, l'automobile ne fait que de très rares apparitions et dans Feurs, tous les restaurants possèdent des écuries pour faire reposer les chevaux. Chez Sonnet, à l'hôtel de Provence rue de Verdun, cent voitures pouvaient être dételées le mardi matin.



1991 : L'hostellerie du Chapeau Rouge disparaît à tout jamais.

FEURS (Loire) - Rue de St-Etienne et Hôtel du "Chapeau-Rouge"



Sur la route bleue, le Chapeau Rouge était une étape somptueuse.

CABINET DELOMIER

ADMINISTRATEURS DE BIENS C.N.A.B.

9, rue du Général-Foy
(passage de l'Europe)

42000 SAINT-ÉTIENNE

Tél. 04.77.49.45.40

A LOUER A FEURS :

- 1 p + c, rue P.-Mottin, 2^e étage, 38 m² rénové, chauff. gaz. Libre 1/07 ou 1/09.
- 2 p + c, rue P.-Mottin, rénové, chauff. gaz.
- 4 p + c, rue P.-Mottin, 1^{er} étage, 123 m², ent. rénové, chauff. gaz.

TV HI-FI PHILIPS

VIDÉO MÉNAGER

☎ 04.77.26.10.20



14 PV 264
Combi 37 cm

3.990 F

René BANCHET

Magasin ouvert sans interruption de 8 à 19 h



INTERMARCHÉ FEURS

Route de Roanne - Tél. 04 77 27 06 32

Les Mousquetaires

"Je suis rentré en apprentissage après mon certificat d'étude, en 1921, à l'école hôtelière de Grenoble. J'étais le plus jeune des dix stagiaires. Après quatorze mois de stage, sans être revenu à Feurs, mon père est venu me chercher pour m'emmener à la brasserie lyonnaise "Le Thomassin" pour trois ans, auprès du chef Brisbot de l'équipe Escoffier, illustre cuisinier des années 25". Les trois années de stage étant écoulées, Jean Péronnet revient en train à Feurs.

Arrivé à la gare à 10 heures du matin, il y retourne le jour même à 16 heures pour partir travailler à Paris. "Mon père m'a accompagné sur le quai et m'a donné une adresse à Paris, chez M. Rose. Je suis allé le trouver à 6 heures du matin lorsqu'il partait au travail. Il m'emmena à la société des cuisiniers de Paris pour m'inscrire. Ce fut mon départ dans la vie".

Jean Péronnet est envoyé dans un petit hôtel, avenue de l'Opéra. Il n'y avait qu'un cuisinier... Mais, tous les matins, il passe à la société des cuisiniers de Paris espérant trouver une autre place. "Huit jours après mon arrivée, je suis placé au "Plazza-Athéné", la chance de ma vie. C'était la meilleure maison du monde au point de vue cuisine. C'était l'équipe Escoffier. Nous étions quatre-vingts en cuisine... J'y suis resté plus d'un an. On gagnait soixante francs par mois et la chambre coûtait quatre-vingts francs ! Alors, pour gagner les vingt francs manquants, le soir après le travail, vers 23 heures, mi-

nuit, nous allions travailler chez les deux plus grands traiteurs de la capitale. Ainsi, nous faisons deux ou trois heures au Sénat, à la chambre des députés, chez Maurice Chevalier, chez Joséphine Baker, les Folies Bergères, au Lido... J'ai fait aussi pas mal de "saisons", notamment en Belgique, à Vittel, à Chamonix, à Cannes (Carlton, le Martinez) et à Monte-Carlo".

Au cours de sa seconde "saison" au Martinez à Cannes, Jean Péronnet est

convoqué pour le service national. Affecté dans la marine à Toulon, il est nommé cuisinier dans un des trois sous-marins de la marine "Le Saphir". Un bâtiment, pris aux Allemands au cours de la guerre de 14-18, composé d'un équipage de quarante personnes. "En face de Casablaca, au cours d'un exercice, l'amiral commandant cette manoeuvre, l'amiral Durand-Viel, vient sur le "Saphir" et goûte ma cuisine", explique Jean Péronnet. Et sur-le-champ, le cuisinier du "Saphir" est promu sur le bateau amiral ! A Toulon, Jean Péronnet travaille chez Justin, un restaurant qui se trouvait quai Marchand. Dans ce restaurant, Jean Péronnet rencontre pour la première fois Marcel Pagnol. C'était l'époque durant laquelle le célèbre réalisateur tournait de nombreux longs métrages avec Raimu, Orane Demazis, Charpin.



Jean Péronnet et la Môme Piaf. Dans la grande salle du Chapeau Rouge, il n'était pas rare d'entendre chanter Edith Piaf et les Compagnons de la Chanson.

Cuisinier au ministère de la Marine, rue Royale à Paris pendant l'armée

Un mois avant la fin du service militaire, alors de dix-huit mois, Jean Péronnet va rue Royale, au ministère de la marine, en face de chez Maxim's, comme cuisinier. L'amiral Durand-Viel nommé ministre de la Marine ne voulant pas se défaire de son chef-cuisinier, lui fit promettre de revenir, même civil, en tant que responsable des cuisines du ministère de la Marine. Mais, Jean Péronnet une fois de retour dans la vie active se marie et travaille chez des traiteurs à Saint-Etienne et Lyon. Nous

sommes vers les années 1933-1934. Un an avant de prendre les rênes du Chapeau Rouge, laissées par ses parents, sa fille Michelle voit le jour en 1937. Elle ira en pension chez Mme Conseillon à Bigny.

En 1939, la Seconde Guerre mondiale éclate. Jean Péronnet reçoit son ordre de mobilisation comme sous-marinier. Mais âgé de 30 ans, il n'est plus question pour Jean Péronnet de servir dans un sous-marin. "Je suis donc muté à Clermont-Ferrand comme cuisinier des officiers payeurs de l'armée", raconte notre interlocuteur, "Il y avait des officiers de carrière dont le général Petit-Girard mais aussi des officiers de réserve qui appartenaient tous au ministère des Finances à Paris. Nous les suivions partout et nous faisons la cuisine dans les fermes, à la sauvette, avec Clément, le serveur. A Saint-Sauveur, nous étions au camp d'aviation le jour où les Allemands ont avancé leurs lignes. Les officiers étaient à table lorsque l'ordre de se retirer jusqu'à Bourg-en-Bresse est tombé. Sans finir de manger, tous sont partis. Sans chef, avec Clément, nous

VÊTEMENTS
HOMME
FEMME
ENFANT

JODANY

Le **N°1** du Prêt à Porter
de votre région
habille toute la famille

Ouvert du lundi au samedi de 9 à 12 h et de 14 à 19 h
Le dimanche de 14 à 19 h

400 m² de libre-service

RN 82, direction St-Etienne, face à Continent

Z.I. Le Forum - 42110 FEURS

Tél. 04.77.27.46.04

nous sommes débrouillés comme on pouvait, se cachant pour éviter les Allemands et nous sommes arrivés à Dole puis à Bourg. Par le train, en camion nous sommes partis à Perpignan. Je voulais passer à Feurs, mais déjà les Allemands l'occupaient".



Jean Péronnet avec Jean Cocteau

Une ascension fulgurante

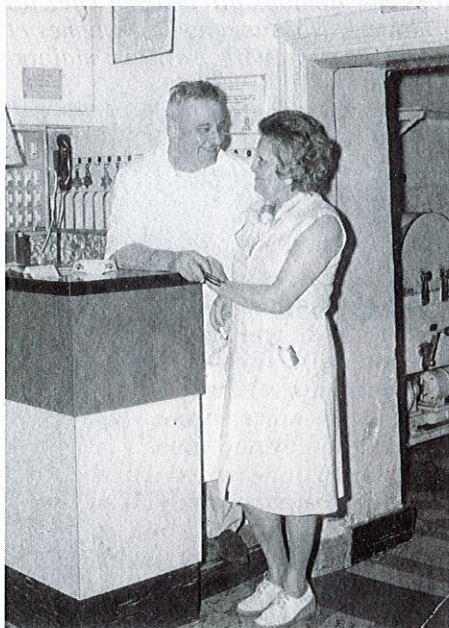
A la Libération, Jean Péronnet se remarie. **Le Chapeau Rouge** débute alors une ascension fulgurante.

"Nous avions au début une serveuse et, petit à petit, on prenait des clients". Passionné par son métier, vouant un véritable amour à la cuisine, Jean Péronnet innove malgré des moyens parfois restreints.



Humphrey Bogart, Laureen Bacal sur le perron du Chapeau Rouge.

"Les préfets, les présidents des tribunaux et M. Antoine Pinay ont été les premières personnalités à venir au Chapeau Rouge. Et, une personnalité dans notre profession amène beaucoup de monde... Déjà du temps de mon père, les préfets, les docteurs, les industriels venaient avec des voitures de l'époque avec chauffeur. Il y avait une petite salle chez nous réservée pour ces derniers qui se retrouvaient tous les dimanches car, en principe, les tables de leurs employeurs étaient attribuées à l'année. Puis, tous les grands artistes ont pris l'habitude de venir manger chez nous lorsqu'ils venaient jouer au théâtre des Célestins à Vichy, à Lyon, à Saint-Etienne... Et, ils revenaient".



Jean Péronnet et son épouse.
(Photo Bécam, Lyon-Reportage)

S'il est une chose que nous avons très bien ressentie lors de notre entretien avec Jean Péronnet, c'est sa modestie mais aussi sa fidélité en amitié. Il devait nous répéter souvent: "Nous avons eu la chance d'avoir de bons camarades dont Auguste Demard, menuisier, MM. Talichet, Sayeux, Dupeyrat, Cuisson, Sapex, Frey, qui nous ont aidé à transformer le Chapeau Rouge. J'ai eu la chance aussi de connaître M. Joseph Moltoni qui vendait des fourneaux ménagers. Le premier fourneau industriel, pour grande cuisine, a été fait chez nous". La transformation des écuries s'est faite progressivement, "notre premier frigo a été fait dans l'écurie des ânes..." se souvient Jean Péronnet. C'était la période où il fallait prendre la glace à l'abattoir avec les brouettes pour la mettre dans les frigos pour conserver, au jour le jour, les denrées. "Après, on a agrandi la cuisine, puis nous avons construit la pâtisserie dans laquelle M. Peillon fut notre premier commis pâtissier. Jacques Depalle est venu, comme pâtissier pour 24 heures en extra... il est resté 24 ans chez nous !". Jean Péronnet nous raconta le périple réalisé par son épouse, Jacques Depalle et lui-même lors des

élections européennes vers 1970. "Pendant quinze jours, bénévolement, nous avons travaillé avec les brigades des grandes maisons et à notre retour à Feurs, quelques jours après Jacques Depalle est mort subitement". Mme et M. Péronnet conservent d'excellents souvenirs de leurs employés notamment Paul Opiéla, Marinette et Jean-Loup Tissot mais aussi de Francine, qui resta pendant 35 ans au Chapeau Rouge et bien d'autres... Avec Randoing, Troisgros et consorts, Jean Péronnet représentera la Loire à Francfort pendant un mois. La cuisine française avait envoyé ses meilleurs représentants ! Jean Péronnet et ses collègues du département se sont rendus de nombreuses fois dans des galas pour représenter la région lyonnaise et surtout le Forez notamment à Paris (salon de l'automobile, arts et métiers, tour Eiffel, Chaillot), casino d'Enghien, Aix-en-Provence avec Charles Janon...

Mais, évoquer le **Chapeau Rouge** sans parler des mets concoctés par Jean Péronnet et son équipe (ils étaient une vingtaine en cuisine et en salle) serait un oubli irréparable...

Citons par exemple le "feuilleté de ris de veau chanteclerc", ris de veau et farce de volailles enrobés dans un croustillant feuilletage avec une sauce périgourdine haute en truffes ; "les grenouilles des étangs du Roy" au beurre d'herbes et la traditionnelle côte de Charolais, viande de qualité exceptionnelle accompagnée du fameux "gratin foré-

Entreprise CHENEL Tous travaux de maçonnerie

A votre service



FEURS

Tél. 04.77 26 16 93

Fax 04 77 26 49 48

*imprimerie
CUISSOT*



Z.I. les Planchettes - rue Hélène-Boucher
42110 FEURS

Tél. 04 77 26 39 50

Fax 04 77 27 00 54

zien". Un gratin qui vit le jour... au Chapeau Rouge. Jean Péronnet, après s'être approvisionné chez Nigay a fait cultiver spécialement une variété de pommes de terre à un agriculteur des monts du Lyonnais, M. Ostal, pour réaliser ce succulent gratin, "uniquement avec de la crème fraîche" souligne-t-il. Les produits laitiers étaient livrés tous les jours par les fermiers de la région, dont MM. Jean Pacaud, Delorme, Dosson, Goyet, Pallandre, Cambrai... En ce qui concerne les fameuses grenouilles des étangs du Roy (qui ont défrayé la chronique anglo-saxonne lorsque le duc de Windsor les a dégustées au Chapeau Rouge) elles étaient attrapées par un "grenouillard", M. Ferlay de Valeille.

Mais, on pouvait aussi apprécier le foie d'oie et sa salade, l'omble chevalier au beurre moussoux et aussi le gibier,

notamment le lièvre au champagne et à la crème avec pâtes fraîches et gratin, spécialité de Jean Péronnet. "Les braconniers nous fournissaient du gibier" confesse aujourd'hui le meilleur cuisinier de France. Il est vrai que le gibier était plus nombreux il y a 25 ans que maintenant. Les volailles venaient de Bresse et, pas question d'avoir un petit morceau de volaille, l'animal entier se trouvait dans votre assiette ! Les petits poulets de grain grillés étaient eux aussi très appréciés.

Si le ravitaillement se faisait aux halles des Cordeliers à Lyon, la nuit ou un après-midi par semaine, nombreux achats étaient aussi effectués chez les épiciers locaux. "Pour les légumes, nous les prenions directement chez les jardiniers. Nous avions des légumes et des fruits des quatre saisons, mainte-

nant, toute l'année on trouve des fraises par exemple" dit Jean Péronnet qui souligne "c'était aussi vrai pour la viande, la charcuterie, les poissons...".

Les saumons, en saison, venaient de l'Allier pour terminer dans un plat du Chapeau Rouge accompagnés d'une sauce exquisite. Le tout arrosé bien sûr par un vin blanc choisi par le chef de cuisine et son épouse. Et, jamais ils ne se trompaient dans leur choix. Continuons à flâner dans la cave du Chapeau Rouge pour nous souvenir des grands crus qui s'y côtoyaient : Côtes du Rhône, Pouilly-Fuissé, Chiroubles, Château Mouton Rothschild, Romanée Conti...

Des vins qui s'unissaient avec délicatesse avec la fourme des jasseries des monts du Forez et autres délices du berger.

"Le parfait Chapeau Rouge", glace vanille, crème chantilly, meringue, sauce glacée au kirsch et sauce chaude au chocolat concluait le repas. A moins de préférer les fruits magnifiques choisis par Mme Péronnet. Cette brève énumération de certains plats servis au Chapeau Rouge rappellera bien des souvenirs à certains foréziens...

Des souvenirs, Jean Péronnet et son épouse ne les comptent plus. Ils se souviennent de l'histoire du marquis et de la marquise de Vogüé qui avaient fait le voeu de rentrer dans les ordres une fois leurs enfants ayant une situation professionnelle. C'est au Chapeau Rouge qu'ils ont dîné pour la dernière fois ensemble...

"Fernand Reynaud préparait un sketch dans lequel il y avait une histoire d'asperges alors, il venait en cuisine pour répéter... Mais, vers une heure ou deux heures du matin, Fernand Reynaud n'ayant toujours pas réussi à préparer correctement les asperges, je lui ai demandé de quitter la cuisine, c'était l'heure de la fermeture. Fernand Reynaud termina de préparer son sketch dans la rue..."



Enrico Macias aimait venir déguster les mets concoctés par Jean Péronnet.

D.S. agencement

une autre idée de votre espace

**L'AGENCEMENT
DE VOTRE MAGASIN
DE LA CONCEPTION
A LA RÉALISATION**



BUREAU D'ÉTUDES ET ATELIERS :
ZA Les Places - RN 82

Direction Roanne 42110 FEURS
Tél. 04 77 27 09 18 - Fax 04 77 27 04 66



Pierre Perret et les époux Péronnet.

Jean Péronnet et son épouse gardent un excellent souvenir de cet artiste, grand mangeur de truffes qui, le soir de sa mort, était en route vers le Chapeau Rouge où il venait manger.

Jean Péronnet évoque le souvenir d'Edith Piaf lorsqu'elle chantait avec les Compagnons de la Chanson dans la grande salle du restaurant.

Certains artistes, Pierre Dac notamment, sont restés quelques jours au Chapeau Rouge, et ont ainsi découvert cette Hostellerie, en raison d'une panne de voiture. Comme quoi l'automobile rime parfois avec gastronomie...

1966 : le prix de l'amabilité

"Je me souviens d'un lundi, il y avait tellement de neige que personne ne circulait ni en voiture, ni en voiture à cheval. Le téléphone était coupé et nous n'avons eu aucun client à midi. Le soir,



Les grands chefs de la Loire aux côtés de Roger Rocher lors d'une réception en l'honneur de la grande équipe de l'A.S.S.E. (Photo Mario Gurrieri)



Jean Péronnet et Robert Gillet, fils de Mme Péronnet. Robert Gillet est chef de cuisine d'un bouchon lyonnais "la Grille".

même scénario, personne. Ma femme et moi décidons, pour une fois de fermer le restaurant, il était 20 heures. Je monte les escaliers lorsque j'entends des grands coups venant de la porte d'entrée. C'était quatre bons clients, des industriels, qui étaient partis le matin de Thiers pour venir manger au Chapeau, alors que les routes étaient impraticables. C'est la seule nuit où on pensait dormir... On ne s'est pas couchés !"

"Si les artistes nous apportaient une notoriété, nos meilleurs clients étaient tout de même les industriels de Feurs et de la région dont MM. Gény, Dessertines, Vulin, Nigay, Richard, Caillot, Signoret, Gapiand...". Et, si un jour les aciéries de la marine de Saint-Etienne ont vendu un brevet aux Anglais, nous pouvons l'affirmer sans nous tromper, c'est grâce à la cuisine préparée par Jean Péronnet.

Parmi les anecdotes, il faut aussi savoir que le trésor du prince Napoléon est resté, lors de son passage au Chapeau Rouge, non pas dans une chambre

forte mais dans ses bagages qui eux, étaient restés dans la voiture stationnée dans les anciennes écuries !

Si Jean Péronnet a préparé des repas pour le général de Gaulle et pour Georges Pompidou, lorsqu'ils sont venus respectivement à Saint-Etienne et à Cleppé, ces deux grands hommes ont décerné au Chapeau Rouge, en 1966, le prix de l'amabilité. Il faut dire que la présidence de la République recevait de très nombreux courriers relatant l'accueil chaleureux reçu au Chapeau Rouge, la qualité des repas mais aussi des petits déjeuners de Mme Péronnet. Un prix qui récompensait à juste titre deux ambassadeurs de la gastronomie forézienne, M. et Mme Péronnet.

En 1987, Jean Péronnet recevait, de même que Marguerite Gonon et René Brouillet, la médaille de la Ville de Feurs des mains du premier magistrat André Delorme. Distinction qui honore celles et ceux qui ont contribué à la notoriété et au développement de notre ville.

François PERROT

JOURLIN

28, rue de la Loire - FEURS
Tél. 04.77.26.46.33 - Fax 04.77.26.12.90

Livraison

**tous matériaux
de construction**

sur Feurs et ses environs

OUVERT TOUT L'ÉTÉ

PROMOTIONS :

- Carrelage sol 30 x 30
Brème, le m²..... **65 F TTC**
- Faïence murale 15 x 20
Villeroy & Boch, le m²..... **59 F TTC**
- Carreaux grès étirés
24 x 24, le m² **69 F TTC**