

Retour aux fêtes d'antan

Vous souvenez-vous de cette foule chaleureuse qui arpentait les rues lors de la première foire, il y a tout juste deux ans ? De cette magnifique cour au cœur du village qui abritait les étals gourmands, de cet attelage de bœufs qui promenait avec dextérité deux petits cochons pas très rassurés ?

Nous l'avions écrit à l'époque, tant de sourires, de sympathie dans ce public qui flânait dans les rues, les rires des enfants et aussi la complicité des

anciens. Il était difficile de reléguer tout cela aux oubliettes. Alors, après tout, pourquoi ne pas recommencer. Et voilà que, depuis quelques mois, la seconde foire se prépare dans la fébrilité. L'objectif est toujours le même : faire la fête.

Rendez-vous le 2 octobre

Voici donc le programme.

Comme à l'accoutumée, un concours amical de pétanque ouvrira ce week-end festif et les parties se dérouleront sur le bou-

lodrome de l'espace Campanère tout fleuri.

Tandis que les boules seront encore chaudes et tout juste rangées, il sera temps de se régaler avec un authentique repas basque. Un vrai bonheur gustatif que ce genre de repas simple dont on parle avec l'eau à la bouche. Imaginez un homme solide, c'est le cuisinier de la maison, sous un béret basque, la figure sérieuse, le geste précis, peu de paroles, l'artiste travaille. Deux tréteaux de fer, deux grandes barres qui reçoivent les quartiers de moutons badigeonnés d'une

sauce qui fleure bon les épices, les piments d'Espelette, l'huile d'olive et puis d'autres choses qui sont tenues secrètes mais qui donnent à cette viande un parfum inoubliable.

Inscrivez-vous vite !

Sachez que ce chef va travailler pour un nombre donné de convives et que les inscriptions seront closes le 26 septembre.

On peut retenir sa place en téléphonant à Pierrette Sengès, tél. 05.61.90.06.05 ou à Marie-Thérèse Loupiac, tél. 05.61.90.02.11.