

MiDi

MA RÉGION, MES ENVIES



L'invité,
Clovis
Cornillac :
« J'adore
jouer »
p.16



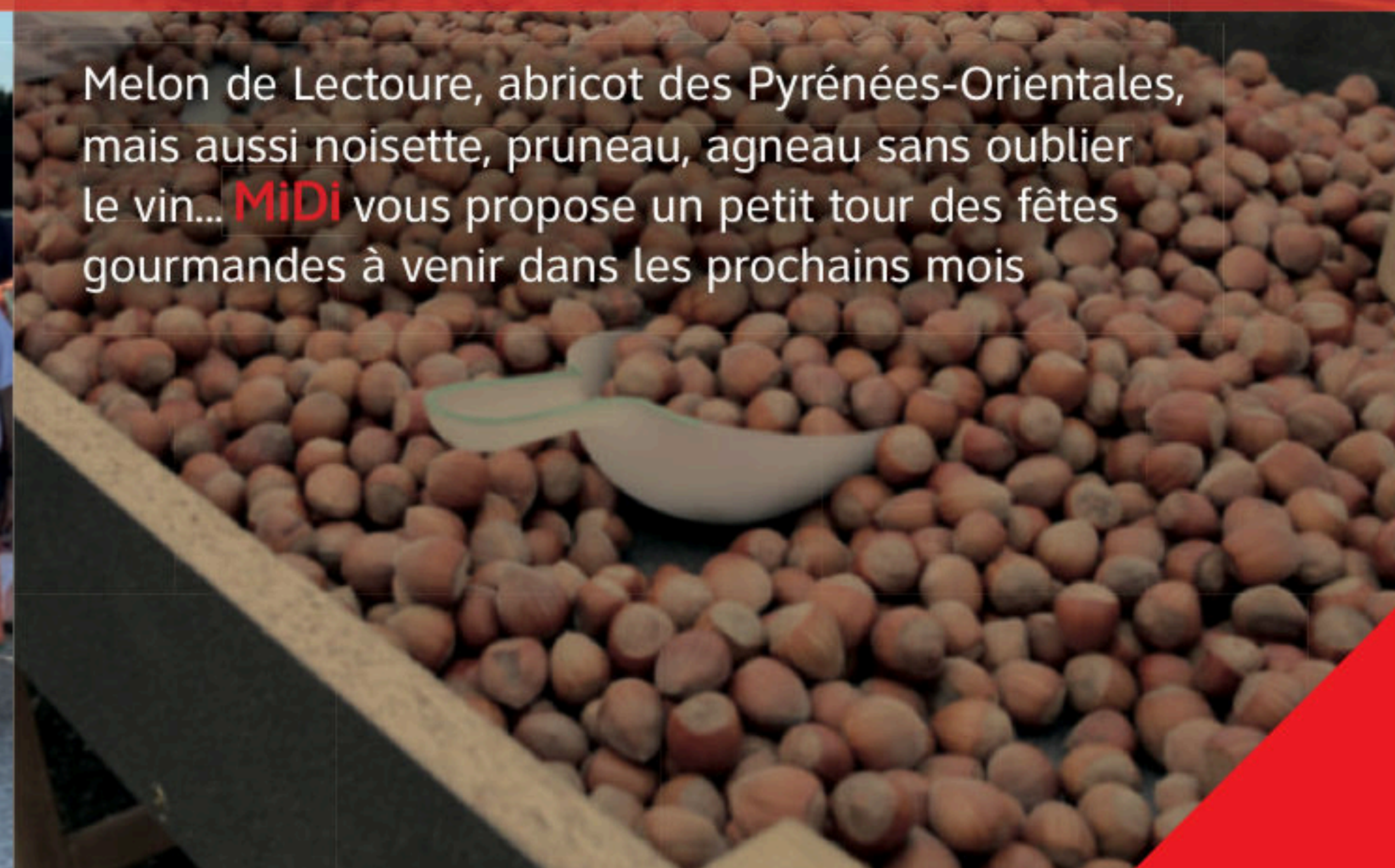
DOSSIER



Les fiertés
de nos

TERROIRS

Melon de Lectoure, abricot des Pyrénées-Orientales, mais aussi noisette, pruneau, agneau sans oublier le vin... **MiDi** vous propose un petit tour des fêtes gourmandes à venir dans les prochains mois



+ Tendances, mode, jardin, jeux...

Saveurs Anaïs Ricome
joue dans la cour
des grands, p.30

Reportage Plongée
dans les entrailles
de la terre à Alès, p. 12

LA DÉPÊCHE
DU MIDI

Retrouvez votre
HOROSCOPE
en page 34



La soupe à l'ail rose | Tarn

Gourmandises

Les produits du terroir sont à la fête

Noisettes, pruneaux, truffes, ail, abricots, melon, châtaignes, produits de la vigne et de l'élevage, les spécialités locales ne sont pas seulement le prétexte de belles fêtes dans chaque département. Elles en sont les vedettes, et la promesse au fil des saisons de réjouissances amicales et appétissantes.

[Textes : Camille Bernard. Photos : DDM, Mirepoix Photos et DR]

Avec plus de 3 millions d'hectares de surfaces agricoles, l'Occitanie est en la matière la première région de France. De ses massifs montagneux jusqu'à sa façade littorale, sa mosaïque de terroirs est le terrain d'expression d'une prodigieuse diversité de productions, d'histoires et de cultures. Parce que quelques-unes de ces spécialités font partie intégrante du patrimoine qui les abrite, elles en sont devenues de dignes

représentantes. Parfois incontournables, comme la prune du Lot-et-Garonne ou le vin de Fronton, d'autres, moins connues, méritent tout autant le détour. Véritables fiertés, elles sont, en tout cas, célébrées dans leurs fiefs, à travers des fêtes traditionnelles qui leur sont entièrement dédiées. Une formidable occasion de faire le plein de saveurs et de découvertes. Suivez le guide pour une mise en valeur à haute teneur gastronomique.

AUDE

Truffe et terroir en Malepère

À un jet de pierre de Carcassonne, sur les contreforts des Pyrénées, le petit village de Roullens est niché sur le massif de Malepère. Au cœur de cet écrin de verdure, « la mairie a acheté un terrain constructible il y a une quinzaine d'années au sein duquel se trouvaient des parcelles de vignes », explique Jean-Pierre Thilvert, ancien président de l'association "Lou Cami Del Vi". Sur l'ensemble du site, un hectare et demi de vignes a été conservé et bénéficie même



Les vins de Fronton | Haute-Garonne



Ariane Daguin intronisée ! | Gers



Les tables de Fronton | Haute-Garonne

race Aubrac se perpétuent chaque année et permettent de créer une symbiose entre les gens du pays et les estivants. Parmi ces rendez-vous incontournables, "la fête de la race Aubrac" se déroule le deuxième mercredi du mois d'août depuis plus de vingt ans. Destinée à valoriser cette race bovine, elle accueille, dès le matin, les éleveurs qui présentent plus de 90 bêtes sur l'ancien foirail aux bœufs. Un moment privilégié, propice aux échanges entre producteurs et visiteurs. Sur les coups de 10 heures, les badauds se pressent autour de l'animation phare de la matinée, "devinez mon poids", durant laquelle ils peuvent assister à la pesée d'un taureau. À midi, l'heure est à la dégustation de la viande Aubrac. Et enfin dès 19 h 30, les éleveurs vont préparer l'aligot et grillent le bœuf sur la place.

Pour clôturer cette journée riche en saveurs, quelques pas de danse au rythme de l'accordéon s'imposent, avec une soirée dansante totalement gratuite. Cette année, la manifestation se tiendra le 10 août.

GERS

À Lectoure, la star c'est le melon

Créée en 2003 en même temps que l'association pour la promotion du melon de Lectoure, la fête qui célèbre la savoureuse cucurbitacée se tient tous les ans, le vendredi précédant le 15 août. « Le but de cette journée est de promouvoir notre production autour d'une manifestation festive dans sa ville de naissance », explique Magalie Thillac, présidente de l'association.

La journée commence par un concours de dégustation de melons sur l'un des stands du beau marché du vendredi et se poursuit avec "l'élection du producteur de l'année". Moment fort de la journée : le défilé de la confrérie des melons de Lectoure avec, à son issue, l'intronisation de personnalités locales et nationales. En 2018, l'actrice Julie Gayet avait rejoint ce groupe très sélect où étaient déjà son époux François Hollande, Marc Lavoine, Michèle Laroque ou Aure Atika.

Les festivités se poursuivent avec un apéritif offert par Flocc de Gascogne*, partenaire de l'événement, avant de laisser place au repas des associations lectouloises et au bal. A chaque édition, la fête attire plus de 1500 participants.

HAUTE-GARONNE

Rendez-vous au Fronton

Depuis plus de trente ans, les vins de Fronton se mettent en fête chaque année au mois d'août et attirent près de 30 000 visiteurs sur le week-end.

Si la fête avait pour habitude de démarrer à Villaudric et de tourner dans les villages, tout se passe désormais à Fronton. La ville, entièrement dédiée à la fête le temps d'un week-end, regroupe ainsi tous les vigneronniers de l'appellation, des food trucks et quatre ou cinq restaurateurs locaux. Une véritable force associative locale permet par ailleurs d'animer la manifestation avec, notamment, des associations comme "Echo d'artistes" ou encore "La Canopée des Arts" qui assurent la programmation musicale. Parce que l'idée est de faire une fête familiale, plusieurs animations sont dédiées aux enfants. Des ateliers de dégustation* (payants et sur inscription) permettent enfin de découvrir les vins de Fronton en association avec les fromages.

La fête se déroulera cette année du 19 au 21 août.

HÉRAULT

L'éphémère selon Saint-Chinian

Toute l'année, la Maison des Vins de Saint-Chinian propose de nombreuses animations autour des vins de l'appellation pour en faire découvrir et même redécouvrir la singularité. Parmi les rencontres proposées par le syndicat, l'opération bars à vins éphémères est née pendant le covid et se tiendra pour la troisième fois cette année. Ainsi, les 15, 16, 29 et 30 juillet prochains, « ces rencontres se dérouleront dans les jardins de la mairie de Saint-Chinian », explique Gaylord Burguière, responsable de la

communication du syndicat. Au programme de ces quatre soirées, six producteurs différents à chaque manifestation. À l'entrée, pour 8 euros, les visiteurs se voient remettre un verre accompagné de deux bons de dégustation*, « pour favoriser une consommation responsable ». S'il est bien entendu possible de tremper ses lèvres dans plusieurs nectars proposés par les différents vigneronniers présents, les bons délivrés permettent de se faire servir les deux verres de vin qui accompagneront les visiteurs pendant leur repas. Pour l'occasion, plusieurs food-trucks, un bar à huîtres et à moules ainsi qu'un producteur de glaces fermières seront sur place.

Une animation musicale complétera ces soirées estivales qui se tiendront de 19h à 23h.

HAUTES-PYRÉNÉES

À Trie, on crie comme le cochon

C'est à Trie-sur-Baïse que presque tous les ans, depuis 1975, se tient la fête du cochon, également appelée "La Pourcaillade". « À l'époque, il y avait un jeu que l'on appelait le "Trie Trouje Porc" qui consistait à deviner le nom d'un animal », raconte Serge Bruzard, président de l'association des commerçants et artisans triais. « Comme Trie-sur-Baïse accueillait l'un des plus gros marchés de porcs en France, l'un des commerçants a décidé de faire le cri du cochon, donnant l'idée à l'association d'organiser une fête traditionnelle avec un concours de cri de cochon. Petit à petit, l'événement prend de l'ampleur et accueille, à la mi-août, près de 4 000 personnes. Toute la journée, le cochon est ainsi célébré à travers des animations devenues incontournables, dont le championnat du plus gros mangeur de boudin et, « depuis 2019, le lancer de cochon... en peluche », précise Serge Bruzard. Le "triporc", une course de petits cochons, fait par ailleurs également partie des festivités. Enfin, « il est prévu cette année que nous fassions venir un cirque avec le seul dresseur de sangliers d'Europe », souligne le commerçant. Pour se restaurer, du cochon est naturellement au menu du midi comme du soir.

Rendez-vous le 14 août.



La fête du cochon | Hautes-Pyrénées

LOT-ET-GARONNE

Pruneau cuit, pruneau cru...

À Lafitte-sur-Lot, Vanessa et Fabrice Guijarro-Avrand ont racheté le site du Gabach en 2017. Ils y cultivent la prune d'Ente, dont est issu le pruneau d'Agen. Pour mettre à l'honneur ce remarquable fruit, typique de la région, le couple a décidé de « créer une fête pour faire découvrir la prune autrement qu'à travers le pruneau d'Agen », explique Vanessa. Ainsi, chaque année depuis 3 ans, l'exploitation ouvre ses portes au mois d'août afin de faire découvrir tous les secrets du fruit cultivé dans le Lot-et-Garonne depuis des siècles. Particularité du site, il abrite également un musée qui raconte l'épopée du pruneau et qui, à l'occasion de la fête, est gratuit et accessible. « Le choix d'une date en août permet par ailleurs aux visiteurs de découvrir comment nous récoltons les prunes à travers une visite guidée des vergers et de participer à différentes activités, comme les olympiades durant lesquelles nous organisons des jeux, des quizz et un concours du plus gros mangeur de pruneaux. »

Le midi, Vanessa se met en cuisine pour régaler les visiteurs de ses desserts à base de pruneau. Des brasseurs de bière aux pruneaux et des producteurs locaux animent par ailleurs un marché gourmand.

Cette année, la troisième édition de la fête de la prune et du pruneau se tiendra les 20 et 21 août.

LOZÈRE

Truffade et panier gourmand

En plein cœur du parc national des Cévennes, le village de Mont-Lozère-et-Goulet est un lieu de villégiature convoité par les amateurs de nature. Ici, les spécialités gastronomiques

•••

des bons soins des membres de l'association qui s'en occupent jusqu'aux vendanges, après quoi « elles sont vinifiées au Château des Cointes ».

Mais il y a un autre produit local d'exception que l'ancien président a voulu valoriser : la truffe. Ainsi, depuis dix ans, Roullens se met en fête tous les derniers samedis de juin et accueille les producteurs de la truffe d'été dès 10 heures du matin sur le marché, au côté d'autres producteurs et artisans locaux. Parce que toutes ces bonnes choses ouvrent l'ap-

pétit, l'association assure la restauration et propose des dégustations de vins en AOC Malepère, des assiettes de charcuterie mais aussi des sandwiches au magret garnis de tapenade à la truffe. Clou du spectacle cette année, le chef Daniel Minet (plus jeune chef de France étoilé Michelin 2010) préparera une entrée ainsi qu'un dessert à la truffe et animera également des ateliers pour apprendre à la cuisiner.

Pour sa dixième édition, le 25 juin prochain, les organisateurs espèrent accueillir entre 500 et 600 personnes.

AVEYRON

Devinez le poids de la vache Aubrac !

« En 1996, après la crise de la vache folle, les éleveurs Aubrac du Pays d'Olt se sont réunis pour mettre en valeur la race Aubrac », explique l'un des agents de l'Office de tourisme de Saint-Géniez-d'Olt. Dans ce charmant village de la Vallée du Lot, jadis réputé pour son activité drapière, des traditions comme l'estive et la transhumance des vaches de



En terre d'Aubrac | Aveyron



Les soirées du Saint-Chinian | Hérault



Mirepoix se recouvre de pommes | Ariège



Les artistes de l'ail rose | Tarn



Honneur aux châtaignes | Gard

ne manquent pas et débordent du panier gourmand. Éleveurs de bœufs, de veaux et producteurs de fromage font partie du charme traditionnel des lieux et se réunissent tous les ans le premier vendredi du mois d'août pour régaler les estivants et les locaux. Organisée par l'association Les Fierejaires, la foire gourmande de Bleyard ouvre dès 8 heures du matin. À midi, le plat local de prédilection, la truffade, est servie derrière la charmante église du village.

PYRÉNÉES-ORIENTALES

En Roussillon, des abricots dans le muscat

Emblématiques du Roussillon, l'abricot et le muscat sont des productions typiques de la plaine catalane où ils sont cultivés et produits depuis des siècles. « Pour célébrer cette longue tradition agricole et viticole, l'Office de tourisme de Rivesaltes organise chaque année depuis 1973, à la mi-juillet, une fête qui rassemble de nombreux amoureux de ce fruit gorgé de soleil », explique Camille Petitjean, membre du pôle culture et animations du bureau d'informations touristiques de la commune. Depuis la pandémie, le fruit juteux partage sa fête avec le muscat, dont la ville de Rivesaltes fête les 600 ans cette année. Les 13 et 14 juillet prochains, le public est invité à découvrir les différentes variétés d'abricots que produit le Roussillon et la fameuse "abricotade", une boisson mise au point par l'Office d'animation et de tourisme. Elle est un savant mélange de vins doux naturels et d'abricots*.

Dès 16 heures, les exposants locaux s'installeront sur les allées Joffre pour faire découvrir de nombreuses spécialités à base d'abricot. À leurs côtés, plusieurs

stands de produits du terroir permettront aux visiteurs de découvrir d'autres spécialités locales.

Une représentation folklorique sera proposée par le groupe d'El Foment de la Sardane. Enfin, pour célébrer "le nectar des dieux" qu'est le muscat de Rivesaltes, la commanderie du Babau procédera à l'intronisation de nouvelles personnalités qui prêteront serment aux vins rivesaltes. D'autres surprises ponctueront ces deux journées, durant lesquelles plusieurs milliers de visiteurs sont attendus.

TARN

À Lautrec, les artistes de l'ail rose

« Historiquement, ce sont les jeunes producteurs d'ail rose de Lautrec qui ont entrepris de créer cette fête », explique Marielle Verdin, directrice du Syndicat de défense du label rouge et de l'IGP ail rose de Lautrec. Organisée chaque année depuis les années 70, elle se tient les premiers vendredis et samedis du mois d'août et marque le début de la période de commercialisation du goûteux condiment. « Toute la journée du vendredi, artisans et producteurs animent un grand marché et les concours se succèdent. Le matin, nous organisons un concours de la plus jolie grappe suivi d'un concours de composition artistique ouvert à tout le monde », poursuit la directrice. À midi vient le temps de l'incontournable soupe à l'ail servie gratuitement au centre du village. 1 600 litres de breuvage qui régaleront les habitants et visiteurs. L'après-midi, le concours de la plus longue manouille (grappe formée de plusieurs têtes) regroupe plusieurs producteurs qui se relaient pour en confectionner une de la plus grande

longueur possible. Une belle journée qui s'achève avec un repas organisé aux saveurs de l'ail, avant de repartir en fête dès le samedi matin, par une randonnée "à la fraîche". Le midi, les visiteurs n'échappent pas à une deuxième tournée de soupe à l'ail et, l'après-midi, de nouvelles animations sont organisées. Pour régaler les 10 000 à 15 000 personnes attendues chaque année, 120 producteurs bénévoles, familles, villageois et associations s'impliquent dans l'organisation.

TARN-ET-GARONNE

Festivités sous les noisetiers

Entre Lavit-de-Lomagne et la noisette, c'est une très belle histoire. Ce petit fruit à coque est l'invité d'honneur d'une fête qui l'honore autour des saveurs d'automne. Dans le monde d'avant, la



Marché de noisettes locales | Tarn-et-Garonne

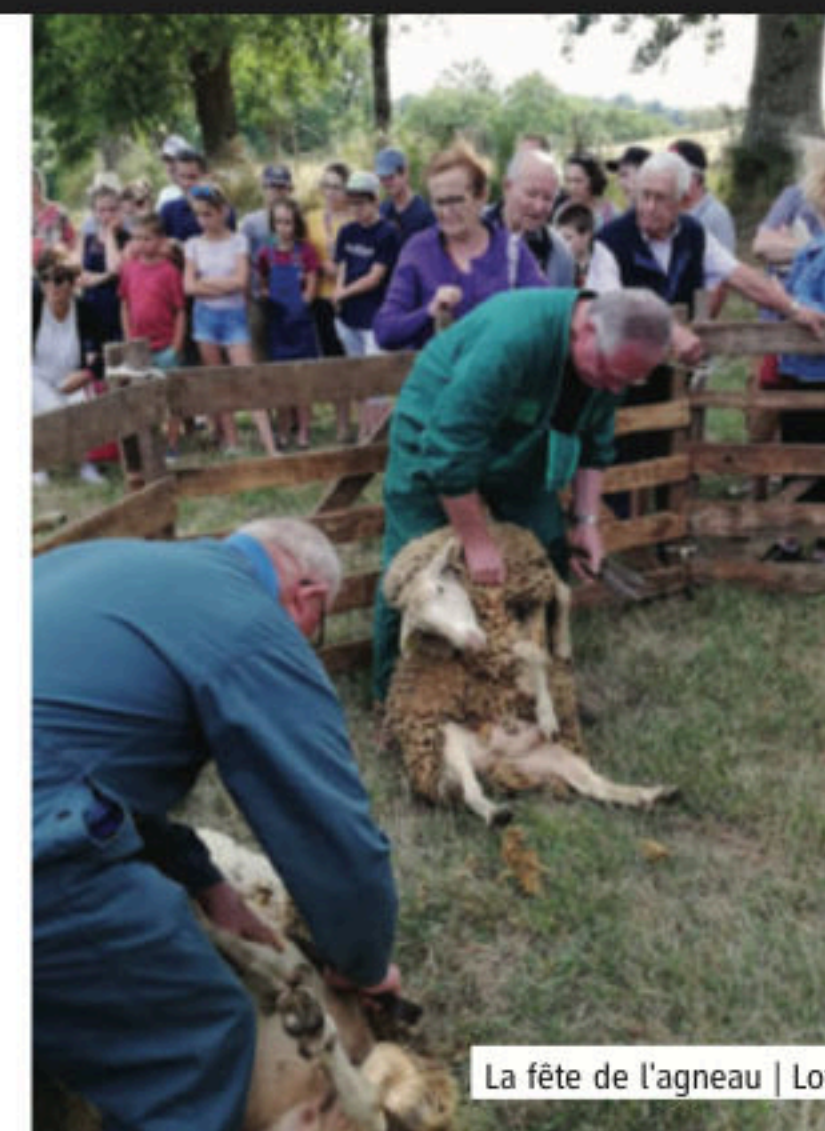
Confrérie de la noisette procédait à ses intronisations rituelles et le championnat du monde de lancer de noisette à la sarbacane qui se déroulait place de l'Hôtel de ville attirait les foules. Tout reviendra un jour à la normale, et en attendant, l'édition 2022 se prépare activement. On la retrouvera décortiquée, en poudre, caramélisée, ou encore en farine ou en huile, en pâtisseries sur les stands de producteurs... Au programme, un marché artisanal et des produits du terroir, une randonnée pédestre sous les noisetiers, un vide-grenier et une possibilité de visiter les vergers en petit train.

ARIÈGE

Mirepoix se recouvre de pommes

Chaque année, le troisième week-end d'octobre, Mirepoix célèbre la pomme. La fête existe depuis plus de 20 ans et a été « créée pour sublimer un produit et animer la ville », explique Julie Bleuse, présidente de l'association "Mirepoix en avant" qui en gère l'organisation. L'initiative, d'abord commerciale, permet aux pomiculteurs des vergers alentour de venir vendre leur production, "sans concurrence". Mais la fête bat son plein ailleurs que sur les étals de pommes. Partout dans la cité médiévale, le fruit croquant devient la star. « Tous les boulangers et pâtisseries vendent des croustades sous la halle, les buvettes pressent le jus de pomme à la main et les anciens soudeurs construisent ont des structures, animaux, végétaux et objets avec des milliers de pommes attachées. »

Des animations familiales et musicales complètent le programme, à l'instar de la traditionnelle parade des vieux tracteurs, animée par l'association "Les Tapédurs". Si « tout le commerce local se retrouve sur cette fête », la présidente de l'association regrette pourtant, depuis la pandémie, une baisse du nombre de bénévoles et de commerçants engagés dans son organisation. Optimiste, elle espère « retrouver la vie d'avant et réussir à mobiliser les ressources humaines » nécessaires à la réussite de la manifestation.



La fête de l'agneau | Lot

GARD

Une châtaigne qui fait du bien

Depuis plus de 15 ans, chaque 1er novembre, dans le village des Cévennes gardoises de Lasalle, on célèbre la châtaigne. « Avant, la fête consistait en un marché sur lequel venaient les producteurs de châtaignes », explique Henri de Latour, le maire de la commune. Démocratisé et étendu depuis, l'événement accueille désormais aussi bien les producteurs locaux que des artisans ainsi que des orchestres. « Au fil des ans, la fête a pris une telle ampleur que différentes commissions en gèrent l'organisation », explique Sophie Pérédès, au service de la régie de coordination municipale. On estime que 7 000 visiteurs, chaque année, se pressent dans les travées. Au programme en 2022, une dizaine de food-trucks et de stands proposeront des repas autour du fruit automnal. Même les restaurateurs jouent le jeu avec l'élaboration d'un menu spécial.

LOT

Des noix et de l'agneau

Dans le petit village lotois de Thégra, en plein cœur du Parc naturel régional des Causses du Quercy, « l'association Thégra Animation existe depuis plus de 40 ans et organise des manifestations tous les ans », explique Caroline Lamotte, sa présidente. Si, depuis plus de vingt ans, elle anime la fête de la noix le dernier dimanche d'octobre, elle est également en charge de la programmation de la fête de l'agneau célébrée le dernier dimanche de juillet.

« Il faut dire qu'ici, dans le bassin fermier du Quercy, beaucoup d'agriculteurs produisent de l'agneau, souligne l'organisatrice. Ce jour-là, les tondeurs traditionnels viennent faire une démonstration de tonte aux ciseaux, nous accueillons également des chiens de troupeaux ainsi que des artisans et des associations qui expliquent le travail de la laine. » Un petit

AGENDA

MIREPOIX - 09
Fête de la pomme - Les 15 et 16 octobre
Association Mirepoix en Avant !
Tél. : 06 76 66 71 58
www.facebook.com/mirepoix.enavant.7

ROULLENS - 11
Truffe et terroir en Malepère - Le 25 juin
Association Lou Cami Del Vi
Tél. : 06 95 65 99 11

SAINT-GENIEZ-D'OLT - 12
Fête de la race Aubrac - Le 10 août
Office de Tourisme des Causses à l'Aubrac
Bureau Saint-Geniez-d'Olt - Tél. : 05 65 70 43 42
www.tourisme-aveyron.com/fr

LASALLE - 30
Fête de la châtaigne - Le 1^{er} novembre
Mairie de Lassalle - Tél. : 04 66 85 20 34
www.lasalle.fr

FRONTON - 31
Saveurs et senteurs - Du 19 au 21 août
Maison des Vins de Fronton
Tél. : 05 61 82 46 33
www.vins-de-fronton.com

LECTOURE - 32
Fête du melon de Lectoure - 12 août
Association pour la Promotion du Melon de Lectoure - Tél. : 06 25 78 27 58
www.asso-promotion-melondelectoure.fr

SAINT-CHINIAN - 34
Les bars à vins éphémères de Saint-Chinian
Les 15, 16, 29 et 30 juillet
Maison des Vins de Saint-Chinian
Tél. : 04 67 38 11 69
www.saint-chinian.pro/fr

THÉGRA - 46
Fête de l'agneau - Le 31 juillet
Association Thégra Animation
Tél. : 06 75 22 01 88
www.facebook.com/fetedelanoix

LAFITTE-SUR-LOT - 47
La fête de la prune et du pruneau
Les 20 et 21 août
Ferme et Musée du Pruneau
Tél. : 05 53 84 00 69
www.musee-du-pruneau.com

MONT LOZÈRE ET GOULET - 48
Foire gourmande de Bleyard - Le 5 août
Association Les Fierejaires - Tél. : 06 70 20 67 27

TRIE-SUR-BAÏSE - 65
Fête du cochon - Le 14 août
Association des Commerçants et des Artisans Triais - Tél. : 06 08 53 97 81

RIVESALTES - 66
Fête de l'abricot et du Muscat
Les 13 et 14 juillet
Point Information Tourisme de Rivesaltes
Tél. : 04 68 64 73 23
www.tourisme-rivesaltes.fr

LAUTREC - 81
Fête de l'ail rose de Lautrec - Les 5 et 6 août
Syndicat de Défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec - Tél. : 05 63 75 90 31
www.ailrosedelautrec.com

LAVIT - 82
Fête de la noisette et les saveurs d'automne, le 9 octobre
Office de Tourisme de la Lomagne Tarn et Garonnaise - Tél. : 05 63 02 42 32

marché gourmand reçoit une dizaine de producteurs locaux, avant l'immanquable rendez-vous de la fête : la dégustation des gigots d'agneau qui seront grillés sur place. ●

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.