

Ail et terroir célébrés dans une même fête gustative

Ail et terroir ont cohabité ce dimanche lors d'une même fête célébrée dans les environs de la salle Pablo-Neruda. Dès vendredi, les bénévoles se sont notamment mobilisés pour éplucher les 100 kg d'ail, les pommes de terre et les carottes servant à préparer la soupe à l'ail.

Par **Le Républicain Lorrain**



Beaucoup de monde sous le chapiteau culinaire à l'heure de midi. Photo RL

Les troupes de Philippe Vergne, le président du comité des fêtes, ont tenu le pari de relancer la fête de l'Ail, ce classique de l'animation locale. Pour en juger, il suffisait d'être sur la place occupée par les stands de restauration. Une file (g) astronomique de plusieurs dizaines de mètres de long remplissait les lieux comme attirée par les fumées s'échappant des cuisines. Un endroit où les coquelets disputaient la vedette aux jambons à la broche. Le tout accompagné de frites alléchantes et suivi de melons.

Mais, la star du menu était bien la soupe à l'ail du Gers ! Cuite dès la veille, trois heures durant, elle taquinait les narines des visiteurs avant de remplir leurs assiettes. Et, s'il restait encore de la place, elle serait occupée par une portion de tarte à la mirabelle du jour ou de tarte au fromage de la veille...

Pour digérer, il suffisait de zigzaguer dans les allées bornées par des stands vantant les délices du terroir : huile, parfums, confiseries, glaces, et autres amuse-bouches s'offraient aux papilles. En tout, une quarantaine de producteurs inscrits : des vendeurs de l'ail du Nord et du Gers mais aussi de vins, fromage, légumes, ou encore pain...

Organisation rodée

« Dès vendredi, nos bénévoles se sont mobilisés pour éplucher les 100 kg d'ail, les pommes de terre et les carottes servant à préparer notre fameuse soupe à l'ail » a rappelé Philippe Vergne, qui préside le comité organisateur depuis cinq ans, sans oublier les quinze années passées au sein de l'association.

Autre nouveauté : une équipe a été chargée de dénoyauter les mirabelles du cru et cuire une centaine de tartes. « La thématique de l'ail a de nouveau fait recette » reconnaît l'adjoint au maire qui précise : « Cette année nous avons vu un peu plus petit qu'à l'accoutumée. Mais, l'an prochain, nous proposerons une affiche plus élaborée. Il faudra choisir une date où les fêtes ne se chevauchent pas d'une ville à l'autre ».

Mais 2022 est déjà un bon cru !