

Dimanche 19 juin - Fête de la Charcuterie de Lacaune L'occasion de célébrer l'IGP Salaisons de Lacaune

Dégustations et visites de salaisons, défilé des confréries, bandas et spectacles, jambon à la broche... c'est à un véritable moment de partage et de convivialité que le grand public est invité dimanche 19 juin à Lacaune dans le Tarn. Organisée par le Syndicat des Salaisons de Lacaune, la Fête de la Charcuterie sera l'occasion de célébrer l'obtention de l'IGP, Indication Géographique Protégée, pour les jambons, saucissons et saucisses de Lacaune. Un signe d'identification de la qualité et de l'origine qui est venu récompenser une démarche initiée en 2007 par toute une filière pour faire reconnaître la qualité et le savoir-faire typique des salaisons de Lacaune IGP.

Dimanche 19 juin, salaisoniers et charcutiers se mobilisent pour faire du village de Lacaune la capitale du cochon et de la charcuterie lors de la 30^{ème} Fête de la Charcuterie. Un programme riche et varié sera proposé tout au long de la journée permettant de découvrir le cochon sous toutes ses formes.

PETITS ET GRANDS SONT ATTENDUS

Les plus matinaux pourront assister dès 8h à la cuisson des jambons à la broche. A 8h30, un petit-déjeuner aux « Tindélous » (lard de poitrine grillé) sera servi, suivi à 9h par la Foire aux produits du terroir animée par Claude Ferran. Plus de 50 exposants sont attendus. Les visiteurs pourront acheter de la charcuterie de Lacaune mais également du fromage, du vin, du miel, ...

A 10h, des professionnels donneront un cours de Masèl, découpe traditionnelle du cochon. Cette initiation sera suivie à 10h30 par le Défilé des Confréries venues de toute la France. Un défilé en musique grâce à la présence de la Banda des Maseliers et haut en couleur par la présence des majorettes Les Amazones du Haut-Languedoc, les Majorettes de la Montagne Noire et les Only Stars de Lescure d'Albigeois.

A 11h, l'office religieux sera célébré à l'intention de Saint Antoine, patron des charcutiers. En parallèle, les produits IGP seront à l'honneur lors de l'inauguration officielle de la 30^{ème} Fête de la Charcuterie.

A 12h30, Thierry Gentilhomme, Préfet du Tarn, le sénateur Philippe Bonnacarrère, la Présidente de la Région Languedoc-Roussillon Midi-Pyrénées Carole Delga (sous réserve) et son Vice-président en charge de l'agriculture et de l'enseignement agricole, Vincent Labarthe, seront faits Chevalier de la Confrérie des Maseliers des Monts de Lacaune lors du 21^{ème} Grand Chapitre de la Confrérie. Une cérémonie en habit d'apparat et ouverte au public où chaque impétrant s'engagera à promouvoir et défendre l'identité Lacaunaise.

A l'heure du repas, les brasseries et restaurants locaux proposeront des menus sur le thème du cochon. Les jambons cuits à la broche depuis le matin seront également dégustés sur place.

Tout au long de la journée, les enfants pourront se faire maquiller, se faire photographier avec « cochon », la mascotte de la Fête de la Charcuterie, jouer sur l'un des 25 jeux géants en bois ou bien encore aller admirer les cochons et leurs porcelets ainsi que les brebis et leurs agneaux, race Lacaune.

Les autres visiteront gratuitement la Maison de la Charcuterie et une entreprise de salaisons et pourront admirer l'exposition du Paysan Tarnais sur le thème *70 ans d'agriculture, toujours la même passion*.

Sans oublier les lots de charcuterie et de vins de Gaillac à gagner toutes les heures.

La Fête de la Charcuterie de Lacaune se veut avant tout un moment de convivialité. Une journée de fête qui conjugue plaisir pour les papilles et moment de joie et de partage... Mais rien ne serait possible sans le soutien indéfectible de la Ville de Lacaune et de la Communauté de Communes des Monts de Lacaune. Gageons que le soleil sera de la partie afin que la Fête de la Charcuterie soit totalement réussie !

Renseignements :

Bureau d'information touristique de Lacaune : 05 63 37 04 92

www.salaisons-lacaune.fr

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio

06 03 10 16 56 – rp@deboerio.net

LANGUEDOC
ROUSSILLON
LA RÉGION MIDI
PYRÉNÉES

