

Thanksgiving et Noël pour la Banque alimentaire du Gers

Des éleveurs généreux



Thanksgiving et Noël pour la Banque alimentaire du Gers

Thanksgiving et Noël pour la Banque alimentaire du Gers

300 kg de dinde pour la banque alimentaire

Avec les éleveurs de dindes de Vivadour et Euralis, Tradition des coteaux a plumé et découpé 300kg de dindes et dindons au profit de la Banque alimentaire du Gers. C'est la 3 eme année que cette opération de dindes au profit des nécessiteux est organisée au moment de la Thanksgiving et en prévision de Noël.

La Thanksgiving est la fête américaine qui a lieu chaque année le 4 eme jeudi de novembre. Elle commémore le souvenir du don fait par les amérindiens aux survivants du naufrage du Mayflower. Une fête nationale aussi importante sinon plus que Noël aux États Unis. La tradition est de manger une dinde et d'en offrir une au président des USA. En France cette tradition de la dinde de la Thanksgiving est pratiquée par nos amis anglo-saxons. C'est à Paris qu'elle est la plus suivie.

Un bon cru à Rungis cette année pour la Thanksgiving lors de la nuit du festival des festifs à la rue du Gers du pavillon de la volaille! Les dindes fermières du Gers et de l'Astarac transformées à Miélan et à St Medard par Tradition des coteaux et par la Maison Garbay se sont particulièrement bien vendues. Les autres volailles festives, chapons, poulardes et chapons Noir d'Astarac Bigorre profitaient de l'occasion pour se montrer et préparer Noël. Les foie gras du Gers étaient bien représentés avec les fermes du Puntoun à St Martin et de Phallanges à Aux Aussat. Cette nuit où viennent les acheteurs et les médias parisiens est aussi l'occasion de présenter les nouveautés comme les rôtis de magrets et de chapons dont la « bûche de chapon » pré cuite de la maison Abadie.

Un brûlot devenu le rendez vous incontournable !

A 6h du matin, avant le lever du jour, les producteurs gersois allumaient la flamme de l'armagnac offert par le BNIA autour d'un brûlot gourmand pour clôturer une belle nuit blanche d'animation commerciale et gastronomique.

Un avant goût de bonne augure pour les fêtes de fin d'année dont le coup d'envoi du Plumadé a été sifflé ce week-end dans les ateliers d'abattage de Miélan et de St Medard.



abadie brulot.jpg



abadie rungis.jpg