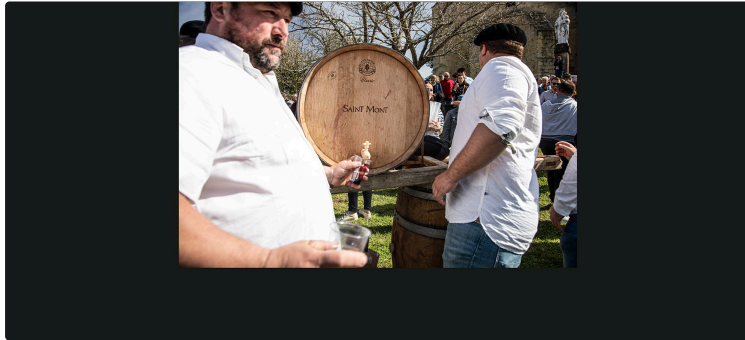


Vignoble en fête: mise en perce du tonneau de Faïte à Saint-Mont

Cette fête traditionnelle a attiré un monde considérable



Vignoble en fête: mise en perce du tonneau de Faïte à Saint-Mont

Samedi 25 mars 2023, dès 9 heures, c'est le branle-bas de combat dans le village de Saint-Mont. Dans ce village escarpé, il faut grimper jusqu'à l'église, où a lieu une exposition de peinture.

Car, outre l'exposition, on peut voir vers 11 heures, à partir du parvis, la mise en perce d'un tonneau de Faïte rouge, un des « sommets » des vins du Saint Mont.

Mais avant l'arrivée dudit tonneau, il se passe beaucoup de choses :

des bars de dégustation sont installés sur des tonneaux dans la rue sous l'église

tout un marché de producteurs s'installe à côté des bars

des chapiteaux sont montés dans cette rue, mais aussi sur des terrains plats, difficiles à trouver, pour les futurs convives du déjeuner « au tison »

mise en place des barbecues pour ce déjeuner.

Présentation de Dominique Bouchait

Petit à petit, le public devient nombreux sur le parvis et, à 11 heures, Olivier Dabadie, président de Producteurs Plaimont et Éric Fitan, président de l'interprofession du vin du Saint Mont, arrivent sur l'estrade avec Dominique Bouchait, le célèbre fromager meilleur ouvrier de France.

Olivier Dabadie raconte la brillante réussite de l'homme de Montréjeau (Ariège), qui invente des fromages dégustés jusqu'en Australie et dont les spécialités investissent chaque semaine des dizaines de marchés du Sud-Ouest.

Puis ils lui remettent le béret du vigneron du Saint Mont.

Ceux qui connaissent Dominique Bouchait ne seront pas étonnés qu'il ait cherché à faire rire le public en expliquant que, depuis peu, il a pu faire entrer son fils dans l'entreprise, car il a enfin compris qu'il fallait se lever le matin... Puis il salue les vigneron du Saint Mont.

Mise en perce du tonneau

La banda de Riscle s'installe sur le parvis, puis arrivent Les Chanteurs vigneron du Vic-Bilh.

De solides gaillards apportent le tonneau et dès que le signal est donné, tout le monde se rue vers ledit tonneau. Pendant ce temps-là, la banda et les chanteurs se font entendre.

Ensuite, on peut voir les bars devenus presque inabordables, vu la cohue. Cohue aussi pour déjeuner. Heureusement, le menu est simple et parfaitement préparé : garbure, escalope de foie gras, magret, légumes et croustade... et le vin du Saint Mont !

Dans de telles conditions, comment ne pas reprendre goût à la fête ?



La Banda de Riscle se prépare



Les chanteurs vignerons du Vic-Bilh arrivent



Arrivée du tonneau destiné à être mis en perce



Le public sur le parvis de l'église



Dominique Bouchait reçoit le bérêt



Mise en perce



Le tonneau est assiégé



Les bars installés dans la rue sont pris d'assaut



Une des nombreuses tables installées en plein air



Faute de place on s'installe où l'on peut pour déjeuner