

La fête à la ferme 2024 : Une journée inoubliable autour du Porc Noir de Bigorre AOP

Masterclass de découpe du jambon à l'os



La fête à la ferme 2024 : Une journée inoubliable autour du Porc Noir de Bigorre AOP

La ferme Domaine Rey s'apprête à accueillir des centaines de visiteurs pour son événement annuel tant attendu : la fête à la ferme 2024. Le compte à rebours est lancé, et dans seulement huit jours, le 24 juillet, petits et grands sont invités à partager un moment authentique et convivial, au cœur des traditions agricoles de la région.

Cette année, l'édition promet d'être plus riche que jamais avec une variété d'activités et d'animations. Parmi les nouveautés les plus attendues, **une masterclass de découpe du jambon à l'os**. Les amateurs de charcuterie pourront ainsi découvrir les secrets de la découpe parfaite du Porc Noir de Bigorre AOP, une spécialité locale renommée pour sa saveur exceptionnelle.

Les passionnés d'art auront l'opportunité de s'émerveiller devant une démonstration de sculpture sur bois à la tronçonneuse. Cet art spectaculaire, alliant force et finesse, est une première pour la fête et promet d'attirer les curieux et les amateurs d'artisanat.



Traditions et terroir à l'honneur

Les traditions ne seront pas en reste avec une démonstration de dressage de chiens de troupeau, mettant en lumière l'importance de ces animaux dans la gestion des fermes locales. En outre, les visiteurs pourront découvrir la vache mirandaise, une race emblématique de la région, présentée par des éleveurs passionnés.

La fête s'inscrit également dans une démarche sportive et inclusive avec une action organisée en partenariat avec l'UFOLEP, dans le cadre des Jeux Olympiques de Paris 2024. Cet engagement pour le sport pour tous est une belle occasion de promouvoir les valeurs de l'olympisme à travers des activités accessibles à tous.

Des activités pour toute la famille

Les activités phares de la fête seront bien sûr de retour : un marché de producteurs offrant des produits locaux de qualité, une randonnée pour explorer les paysages environnants, des jeux gonflables pour les enfants, et bien sûr, les traditionnels chanteurs qui apporteront une ambiance festive tout au long de la journée.

Les visiteurs auront également la chance de déguster le célèbre brûlot, une boisson flambée traditionnelle qui réchauffera les cœurs et les esprits.

Le clou de la journée sera sans conteste le festin du soir. **Les Gueuletons de Toulouse** seront aux commandes pour griller des côtes de Porc Noir de Bigorre AOP de 400 g, promettant une expérience culinaire inoubliable. Pour terminer sur une note sucrée, une délicieuse crêpe Dame Blanche ravira les plus gourmands.

Afin de garantir une place et de profiter d'un apéritif offert, les organisateurs invitent les intéressés à s'inscrire rapidement sur le site internet www.porcnoir-domainerey.com. Pour plus d'informations, les réservations peuvent également se faire par téléphone au 06 82 67 23 88.

L'entrée est gratuite pour toutes les animations de la journée, avec un repas payant le soir. Ne manquez pas cette occasion unique de découvrir le savoir-faire local et de passer une journée mémorable en famille ou entre amis.