

2008-2018, Saint-Clar fête les 10 ans du label IGP Ail Blanc de Lomagne



2008-2018, Saint-Clar fête les 10 ans du label IGP Ail Blanc de Lomagne

Capitale de l'ail blanc, Saint-Clar a toujours célébré ce produit magique.

Cette année, avec de nombreux partenaires, la municipalité a souhaité donner un coup de projecteur particulier sur l'ail blanc et multiplier les occasions de le célébrer et de le déguster.

Le départ a été donné le dimanche 6 Mai, à l'occasion du vide grenier et des floralies pour la foire de printemps, avec le tourin aux aillets cuisiné par le chef Christian Donnet et offert par la mairie sous les arcades.

Puis le dimanche 20 Mai, journée de la randonnée cyclotouriste du tourin à l'ail, un marché artisanal et gourmand se tiendra place de la mairie pour les moins sportifs. Ce sera au tour de Cap Clar, l'association des commerçants et artisans et Saint-Clar de proposer la dégustation d'une omelette géante aux aillets à 11h devant la mairie. Pour ceux qui se seront inscrits au déjeuner du cyclo-club le midi, ils pourront aussi déguster un tourin à l'ail avant le repas.

Un peu de repos et place aux manifestations estivales qui démarreront par le marché à la ferme de la Maison de l'ail à Barban le mardi 31 Juillet toute la journée.

Suivra Estiv'ail le jeudi 2 Août. Les producteurs seront mis à l'honneur sur le marché et proposeront des démonstrations de tressage. L'association de Défense de l'Ail Blanc de Lomagne et le réseau Bienvenu à la Ferme seront également présents pour animer le marché. Le déjeuner qui sera préparé par les Jeunes Agriculteurs du canton mettra comme toujours l'ail à l'honneur. Mais avant ce déjeuner festif, une équipe de bénévoles, dont les Agapes Maurouxoises, prépareront et serviront un superbe tourin à l'ail.

Enfin arrivera le 3eme jeudi d'Août, soit le 16 Août cette année, qui cumulera concours de l'ail et thonade et rassemblera un monde fou. Cette année, le concours évoluera, moins formel qu'auparavant, il comprendra une table ronde et un concours avec la catégorie IGP, producteurs locaux, ail bio ainsi qu'une place pour l'ail violet. Pour le côté festif, un conte, des ateliers tressage et une dégustation de tourin ! Les Festivités, qui organiseront la thonade, mettront particulièrement l'ail en avant pour cuisiner les produits de la mer de Gruissan.

Enfin, la mairie réfléchit à une mise en scène de l'ail dans le village tout au long de l'été : bâches avec photos, séchage d'ail à différents endroits, et les commerces de bouche qui seront incités à mettre en valeur ce produit.

Et n'oublions pas les soirées gourmandes, dont Saint-Clar a le secret et qui se tiendront les 19 Juillet, 2, 9 et 16 Août avec les producteurs locaux

2018 sera bien l'année de l'ail blanc de Lomagne à Saint-Clar !