

Tout savoir sur la Fideuà

Vaste débat à l'occasion du repas de fêtes de Pardailhan



Tout savoir sur la Fideuà



Le week-end dernier, le petit hameau de Pardailhan était en fête. Les nouveaux dirigeants du comité des fêtes peuvent être satisfaits. Samedi soir, lors de la soirée **Fideuà**, la banda **Los Valencianos**, en charge de l'animation et dans un grand jour, a mis une ambiance de folie.

Il est vrai que la jeunesse attire la jeunesse et, samedi soir, elle avait répondu présente.



Le plat principal, au menu ce soir-là, a fait l'objet d'une intense discussion pendant le repas.

La **fideuà** [fiðe'wa] - contraction populaire de fideuada, de fideu, "vermicelle", en catalan - est une spécialité culinaire du pays valencien, région autonome d'Espagne. C'est un plat de pêcheur originaire du Grau de Gandie, aujourd'hui renommé dans tout le pays valencien. Ce mets, à base de vermicelles cuits dans un bouillon de poisson, est parfois agrémenté de morceaux de calmars ou seiches. La recette est souvent la même que celle de la paëlla, autre plat valencien emblématique, les vermicelles se substituant au riz.

Durant les journées du samedi et du dimanche, les concours de quilles aux maillets sans lesquels la fête ne serait pas complète, animés par Annelie et Michel Della-Vedove, ont attiré de nombreux adeptes.

La soirée du dimanche soir avec le "Jambon à la broche" a fait le plein et le bal qui a suivi avec le fidèle orchestre de Claude Alain a clôturé en beauté cette 36ème édition de Pardailhan en fête.

Le comité des fêtes donne déjà rendez-vous pour l'année prochaine.



Pardailhan DSCF0320.jpg