

## Championnats de France d'Aviron, côté coulisses



Championnats de France d'Aviron, côté coulisses

Du vendredi 14 avril jusqu'au dimanche 16 avril, le lac de l'Uby était fortement animé par la présence de 600 rameuses et rameurs, de leurs accompagnateurs dont les membres de la Fédération Française d'Aviron, les arbitres, les dirigeants des clubs, les entraîneurs, ainsi que les supporters.

Ces derniers, en très grands nombre, sont arrivés pour assister aux finales qui avaient lieu le dimanche matin.

La presse sportive, était évidemment présente, notamment Mag Aviron.

Ces championnats de France ont une retombée économique importante pour Cazaubon -Barbotan les thermes, ainsi que les villages voisins comme Gabarret.

Toutes ces personnes ont besoin d'hébergement, de restauration et pour certains c'est aussi l'occasion de repartir avec de bons produits du terroir.

Afin d'assurer un accueil confortable pour les sportifs et les spectateurs, la municipalité mobilise le personnel des services techniques, qui procède à l'aménagement du site.

Parkings, chapiteau, barrières de protection, signalétique, bouées, tout est au point pour que les compétitions d'aviron se déroulent dans de bonnes conditions.

Cette année, les bénévoles de l'Armagnac Aviron club, s'employaient à la partie administrative, aux départs des bateaux avec les traditionnels teneurs de bateaux, ainsi qu'à la buvette.

Pour la restauration, frites et grillades, l'AAC a fait appel à la société de pêche (l'AAPPMA de Cazaubon.)

Cette dernière, avec son président et ses bénévoles, a bien assuré le service et s'est retrouvée en rupture de stock, allant à toute vitesse se réapprovisionner auprès des commerces locaux.

Sous le chapiteau, le stand de Tastet proposait ses vins, armagnacs, floccs...

La pâtisserie artisanale « Aux délices de jardin » était présente et les personnes pouvaient acheter et savourer les croustades, gâteaux basques...

Laurent et Mireille Fabe de la ferme de Peyroutet « Les pots d'Anne » à Labarrère, proposaient toute une gamme de leur savoureuse production.