

La foire de la Sainte Catherine,

un voyage au cœur du patrimoine avec la fédération des foyers ruraux



La foire de la Sainte Catherine.

La foire de la Sainte Catherine, un voyage au cœur du patrimoine !

Le 24 Novembre, la halle Verdier accueillera la foire de la Sainte Catherine initiée il y a 34 ans par un inconditionnel défenseur de la nature, Jean-Louis Dutrey.

De 9 heures aux prémices de la nuit, acheteurs, simples curieux, sous serez attendus à cette manifestation organisée par la Fédération des Foyers ruraux du Gers.

Venez nombreux découvrir le patrimoine végétal fruitier de Gascogne soigneusement conservé et multiplié par les pépiniéristes Lapèze, spécialistes en arbres fruitiers. Raymond, Alain et Véronique vous parleront plants de vigne, pommiers, pruniers, cerisiers, pêchers... variétés anciennes et locales sans oublier "Notre emblématique Poire d'Auch" à la renommée mondiale somptueusement mise en place d'honneur par Arnaud de Moles dans un de ses vitraux de la nef de notre non moins célèbre cathédrale d'Auch.

Ils vous en parleront et vous livreront aussi les secrets d'une plantation réussie. Selon la sagesse populaire, "à la Sainte Catherine, tout bois prend racine"...et les conseils aussi.

Pensez à embellir vos jardins avec les vivaces et les arbustes d'ornement de Sara et Denise et, avec l'aide de Saint Fiacre, patron des jardiniers plantez les pieds d'aromatiques, parfum de votre potager et saveurs de vos assiettes.

Agrémentez aussi vos parterres avec les compositions florales de Justine. Marion vous proposera ses plantes médicinales aux vertus bien connues.

En langue gasconne, vous pourrez participer à "la divisada" animée par l'Ostau Gascon et Jacqueline Bonneau. Débutants dans l'apprentissage de ce langage, allez-y sans crainte ! Plusieurs thèmes seront abordés : toponymie, secrets et richesse des plantes de nos jardins.

Le patrimoine, n'est-ce point aussi la gastronomie ? Gourmands, rassurez-vous ! Vous pourrez apprécier le miel d'Anne, le floc et l'armagnac de Pierre. La Société Gasconne de mycologie ne vous fera pas goûter ses champignons mais vous apprendra à les reconnaître.

Monsieur et Madame Duffour exposent de vieux outils, un clin d'oeil aux techniques anciennes.

Testez votre adresse aux "jeux du monde", mais ne partez pas sans prendre une leçon de greffage auprès de Jacques Estingoy. Passionné, il vous donnera " la recette miracle" assurant la clef de votre succès. Prévoyez un arrêt de quelques minutes... Plusieurs minutes... Jacques est intarissable... et passionnant.