

Fest'oise plaisir à Sarlat !

GASTRONOMIE Ce week-end, la Ville organise sa fête généreuse autour de l'oie, avec de nombreuses animations

Ce n'est pas la peine de cacarder, de faire le pas de l'oie en long, en large et en travers, le repas gargantuesque de dimanche midi est complet, et ce depuis belle lurette. Il y a trois mois, les 798 places se sont envolées comme des plumes, en même pas une semaine d'ouverture des réservations. Ce repas de 15 plats à base d'oie, dont le foie gras à volonté (65 kilos confectionnés), fait recette bien au-delà du département, avec des convives gourmands venant de contrées éloignées, parfois de l'autre côté des frontières hexagonales !

Cette année, grande nouveauté, pas de foie gras poêlé... mais un croustillant d'oie avec une sauce façon grand veneur, un magret d'oie sauce acidulée croquant aux poivres avec des pommes de terre sarladaises et, bien sûr la cohorte de carpaccio, saucisse, saucisson, confit, magret, civet... Tout cela sera poussé par 100 tourtes et 600 bouteilles de vin. Bon courage aux 798 convives.

Ambiance bodega

Mais que l'on se rassure, ceux qui n'ont pas leur place ne vont pas mourir de faim ce week-end à Sarlat. Bien d'autres réjouissances gustatives sont au programme. À commencer par la Bodeg'oie de samedi soir sur la place de la Liberté (devant la mairie). Quatre chapiteaux chauffés vont accueillir les festoyeurs dans une ambiance bodega. Bon, en cette saison, ce n'est pas le concept tee-shirt mouillé, festayres suant et tanguant dans les ruelles, mais la fête est conviviale et chaleureuse, sous les chapiteaux et au son d'une banda. Et on se régale avec des

grillades d'oie et des pommes de terre sarladaises ! Plus tôt dans l'après-midi, des fermes et conservateurs auront ouvert leurs portes pour des visites d'exploitations, des stages de cuisine et des découvertes de produits à base d'oie. D'ailleurs, il reste six places pour un stage foie gras à 16 h 30 à Paulin. C'est gratuit, sauf si on veut repartir avec le foie que l'on a préparé (1).

Casse-croûte périgourdin

Tout cela est une excellente mise en bouche pour attaquer le gras de la fête le lendemain. Dimanche, outre le repas complet au centre culturel donc, les festivités se dérouleront dans l'hyper centre-ville, entre la cathédrale et la place de la Liberté. Petits et grands seront rassasiés avec toute une déclinaison autour de l'oie, transformée sur les stands gourmands, vivante avec des troupeaux d'adultes en ville et des oisons en couveuses chauffées, sous forme d'œuf pour de la peinture, et de plumes taillées pour la calligraphie.

Le matin, on pourra se mettre en appétit avec le marché primé au gras et la soupe de carcasse gratuite dès 11 heures. Le midi, les planchas entreront en action pour servir un casse-croûte avec des grillades à base d'oie.

Franck Delage

sec.sarlat@sudouest.fr

(1) Renseignements à l'office de tourisme au 05 53 31 45 45.

Un week-end pour tout savoir sur l'oie et découvrir toutes ses valeurs gustatives, avec des professionnels de la filière. PHOTO ARCHIVES H 50

Un programme copieux ce week-end

SAMEDI 15 FÉVRIER. À partir de 14 heures, les fermes et conservateurs partenaires proposent des animations : visite, stages de cuisine, découverte de produits à base d'oie... À 19 heures, une soirée Bodeg'oie, avec grillades d'oie, sera animée par une banda sous des chapiteaux chauffés place de la Liberté.

DIMANCHE 16 FÉVRIER. Le matin, un marché primé au gras est organisé sur la place de la Liberté, et l'on pourra déguster une soupe de carcasses gratuite dès 11 heures. À midi, un casse-croûte périgourdin sera servi avec grillades, vente de rillet-

tes, confits et autres spécialités du terroir, cuisinés et à déguster sur place. Toute la journée, il y aura des stands de producteurs et conservateurs 100 % oie du Périgord, des présentations d'oies adultes vivantes au cœur de la ville, d'oisons sur la place Boissarie, des ateliers calligraphie et de peinture sur œuf d'oie pour enfants et adultes, des jeux traditionnels, des démonstrations de découpe d'oie à 10 heures, 11 heures et 15 heures. À 12 h 30, le repas traditionnel gargantuesque avec ses 15 plats sera servi à 798 convives au centre culturel (c'est complet).

