

Le bœuf gras fêté dans le froid



Par ce froid, les bœufs sont restés dans le camion, pendant que la clique de l'Amicale laïque a réchauffé l'atmosphère. (Photo J.-L. Mandicourt)

Samedi, les amoureux de traditions sont venus assister à la présentation du bœuf gras de la boucherie-charcuterie Gaubrie. C'est face au commerce, devant le monument aux morts que, sur les airs entraînants de la clique de l'Amicale laïque, Bernard Gaubrie, le boucher et Pascal Lavergne, l'éleveur de Sainte-Gemme-de-Monségur (Gironde), ont fièrement exhibé deux bœufs gras bazadais.

Pascal Lavergne est éleveur, engraisseur de bazadaises. C'est la cinquième année qu'il a le plaisir et l'honneur de présenter la race bazadaise pour Bernard Gaubrie. En marge des bœufs gras qui, aux dires des connaisseurs, avoisinaient les 900 à 1 000 kg, les participants se sont affairés pour faire déguster les merveilles accompagnées d'un vin chaud ou d'un vin blanc pendant qu'Henry Bordes, l'ancien propriétaire des lieux, se rappelait le bon vieux temps et donnait ses impressions à ses anciens clients.