

L'Indépendant, 29/10/24

Une foire au gras qui prend ses marques



Christine et André Bartrina, fondateurs de la Foire au gras, ont un excellent carnet d'adresses de producteurs et artisans du grand sud de la France.

La deuxième édition de la foire au gras a fait carton plein en doublant tous les points acquis l'an passé. Cette année, deux fois plus d'exposants regroupant 25 producteurs et artisans du sud de la France ; deux fois plus de repas, avec 80 formules de foie gras puis de cassoulet, servis ; 500 kg de pommes de Marseillette vendues à l'étalage, pour ne citer que ces exemples de succès. *"Ici, il y a un beau potentiel pour faire une belle foire, explique le fondateur André Bartrina. Il y a eu plus de monde que l'an dernier. Les gens attendaient cette foire et ils en sont partis contents"*. Les vedettes de ce marché étaient les producteurs de gras, dont les prix s'échelonnaient entre 48 € et 50 € pour du foie frais. *"L'an prochain, j'aimerais proposer davantage de produits locaux, notamment des pommes de terre du pays, poursuit André. Nous avons acheté le pain chez Papou, réservé des chambres à l'hôtel Picheyre et la foire a entraîné des clients vers les bars du village"*. Cette volonté d'un partage des retombées économiques au profit de la collectivité guide le fondateur depuis qu'il a créé cet événement en 2023. *"Pour l'an prochain, nous réfléchissons à optimiser l'espace qui nous est octroyé ainsi qu'à fixer une date qui s'insère entre la fête de la pomme de terre de Matemale et la foire au gras de Bourg-Madame pour que les gens puissent profiter de toutes ces manifestations"*. Selon André, présent et actif tout au long de la journée, cette année était imprégnée d'une grande convivialité.