

Fête de la Bigarade

Fête de la Bigarade

La Caunette (34210)

26 et 27 février 2011

de 10 à 18 heures non-stop – entrée : 3 €
(enfants de moins de 15 ans : gratuit)



*Exposition-
vente :
plantes
et arbres
méditerranéens*

- Samedi 26 février à 10 heures : défilé de l'Académie des confréries du Languedoc-Roussillon
- Conférences sur le safran, la gestion de l'économie de l'eau et les jardins secs, le chêne truffier, les agrumes « de la plante à l'assiette », les huiles essentielles et l'art de la distillation, la production d'huile d'olive et ses dérivés.
- Visites guidées de La Caunette

Pour tous renseignements :
Association La Bigarade, Jean Fages, 04 68 91 26 92
& mairie de La Caunette, 04 68 91 23 11



Antoine a profité de cette visite pour assister à la fête de la Bigarade à la Caunette. La Caunette c'est un petit village près de l'Aube et à 30 km de Narbonne.

Antoine a assisté à une conférence sur le devenir des agrumes en France présidé par un chercheur de l'INRA. On s'interroge sur la résurgence des anciens plants d'agrumes dans les conférences et les discussions.



Directeurs de recherche à l'INRA, professionnels, amateurs, touristes venus de loin... en tout c'est près de 5 000 personnes qui étaient

présentes pour participer à ces deux journées.

Le dimanche 27 février, à 11h30, Antoine et Bénédicte Bachès ont animé une conférence sur les agrumes « de la plante à l'assiette ».

Vous découvrirez très vite les photos sur ce blog et sur facebook !



LE SAVIEZ VOUS ?

Est-ce que vous savez pourquoi cette fête porte ce nom ?

Le bigaradier est une variété d'oranger qui était autrefois cultivée en abondance sur le littoral méditerranéen. La bigarade est une variété d'orange amère utilisée en cuisine, en confiserie, en parfumerie, ainsi que pour la fabrication de certaines boissons, dont le curaçao.

Une recette du passé :

Filets de perdreaux aux bigarades

... vous mettez dans une casserole plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole travaillée, un peu de gros poivre, le jus d'une bigarade, avec un peu de zest de l'écorce...

A. VIARD, Le Cuisinier royal, 1831, pp. 232-233.