

La fête de la figue cultive l'authenticité



Au stand des Tindoulets, les figes cuisent pendant sept heures dans des chaudrons en cuivre.



Les Tindoulets de la figo invitent chaque année des confréries amies et défilent dans les rues du village. /Photos DDM, M.B.

Avec 30° le samedi et moins de 15 le dimanche, l'écart de température a fait quelques ravages dans la foule, en bras de chemise un jour, emmitouflée le lendemain. Mais la figue, elle, n'a pas eu à recouvrir sa robe légère d'un chandail, elle est solide et élégante devant les éléments. Pour ses dix-huit ans, la fête de la figue a montré à quel point elle est mature, responsable et enthousiaste et son succès va crescendo. La raison de ce succès : un joli marché artisanal, des produits de bouche authentiques, des formations musicales et des spectacles de rue originaux que l'on ne voit pas ailleurs, et une ambiance unique autour du fruit qui a fait la renommée du village. En introduction à l'inauguration, Guy Roumat, président d'Effets nature, l'association organisatrice de l'événement, remerciait les partenaires pour leur soutien : « Sans eux, rien ne serait possible. Et sans mes prédécesseurs non plus : je voudrais rendre hommage à Jean Feix, ancien président, disparu récemment ». Mais la fête de la figue, c'est aussi la confrérie des Tindoulets

de la figo, chargée plus particulièrement de promouvoir ce fruit mythique. Josée Souque, coprésidente avec Marie-Pierre Siber, retraçant l'épopée de la culture du figuier dans l'Arize au cours des siècles, rappelait le travail effectué depuis dix-huit ans, la création de la confrérie et de la fête, la plantation d'une première figueraie en 2001, jusqu'à ces dernières années : « De par la volonté de quelques irréductibles, nous avons décidé de passer à une autre étape par l'élaboration d'un projet économique autour de la figue ».

L'association a maintenant un local équipé et la confiture, dorénavant habillée d'une nouvelle étiquette, cuite dans des chaudrons en cuivre, part à la conquête du marché avec comme slogan : « Ici on ne spéculé pas, on cultive l'authentique ».

Les nouveaux intronisés : Anne Falou, secrétaire générale de mairie au Mas-d'Azil depuis 2015 ; Francis Aubry, Jean Trouillet et Guy Roumat.

Les lauréats du concours de confiture. Catégorie amateurs : 1. Simone Lakanal ; 2. Claudine



L'intronisation de quatre nouveaux impétrants dans la Confrérie de la figue.



Les lauréats du concours professionnels et amateurs de confiture de figue.

Caillaud ; 3. Chantal Pons. Catégorie professionnels : 1. Gairnelle ; 2. Bernasconi ; 3. Cop sol fruit.