Journal de Gien, 7 mai 2015

PIERREFITTE-ÈS-BOIS

Foire aux chieuves : de l'iau à siau !

C'est la troisième année consécutive que la pluie s'invite à la foire aux chieuves de Pierrefitte-ès-Bois. Malgré cela, les visiteurs sont venus assez nombreux, profitant d'une relative accalmie de mi-journée.

Quelques exposants avaient déclaré forfait, de même que l'hélicoptère, mais la tradition était respectée avec les vendeurs de muguet du 1er mai et ceux de plants de légumes ou de fleurs, les étalages de fromages, le boudin fabriqué sur place, les volailles vivantes et la fête foraine.

Coté buvette et restauration, il y avait le choix, du bar des Vieilles Bielles en passant par Le Vairon des pêcheurs, le barbecue de l'école et le traiteur local. Impossible de ne pas être gustativement attiré par l'odeur d'ail et de persil qui accompagne les « carcalaudes », incontournables escargots de la foire aux chieuves.

Les chèvres de moins en moins nombreuses à la foire.

En provenance des bois de Pierrefitte-ès-Bois.

En fin de matinée à la mairie, a eu lieu la remise des prix des éleveurs de chèvres et chevrettes. Entourés des représentants de la gendarmerie, des pompiers, des maires et élus des communes voisines, du nouveau conseiller départemental Michel Lechauve, le maire de Pierrefitte, Ghislaine Beaudet et le sénateur Jean-Pierre Sueur ont décerné les coupes aux gagnants.

Ghislaine Beaudet a présenté à l'assemblée le dernier numéro du « petit Pierrefittois », magazine local trimestriel et précisé qu'un site internet de la commune est imminent. Le maire a également dévoilé que dans un futur proche la bibliothèque sera baptisée du nom de Jean Zay.

Un vin d'honneur a clôturé la cérémonie. Les premiers prix de la foire aux chieuves 2015 sont : Colette Bouillot de Bellevile, animaux de compagnie, chèvres naines et moutons d'Ouessant. Francis Ravart, à Gros-Bois-Pierrefitte, élevage et fromages de chèvres. Vincent et Odette Gravelet, élevage de chèvres à Sury-ès-Bois. Rendez-vous l'année prochaine avec du soleil et du ciel bleu.

Francis Ravart, Vincent Gravelet et Colette Bouillot.

Fait sur place et coupé à la mesure désirée.

Traditionnelle dégustation d'escargots.

.

Phoca PDF