



La Fête de l'Ail Rose de Lautrec a lieu cette année le vendredi 5 août 2011

La ville de Lautrec célèbre le Roi des aulx

Comme chaque année depuis sa création dans les années 70, la Fête de l'Ail Rose aura lieu le 1^{er} vendredi du mois d'août, traditionnellement jour du marché dans la cité médiévale de Lautrec. Forte de son succès, elle est devenue un événement incontournable dans la vie estivale tarnaise et réunit chaque année des dizaines de milliers de curieux.

Une journée placée sous le signe de la convivialité



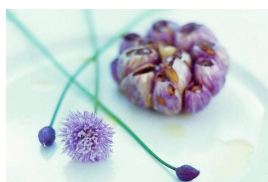
Ouverte à tous, la **Fête de l'Ail Rose** est l'occasion de partager des moments chaleureux en famille et entre amis, et d'apprécier cet ail au goût et à la couleur incomparables. A l'origine, cette manifestation annuelle marque le début de la commercialisation de l'Ail Rose qui, après plusieurs semaines dans les séchoirs traditionnels était prêt à être trié puis vendu. Depuis sa toute première édition dans les années 1970, son succès est tel qu'elle attire chaque année de plus en plus de visiteurs. Ainsi, ils étaient **près de 10 000** à venir célébrer le Roi des aulx l'an dernier dans la ville tarnaise.

Dès 8h30, des **activités et animations originales** autour de l'Ail Rose de Lautrec sont proposées et se déclinent tout au long de la journée. Le programme des jouissances met en avant toutes les subtilités du produit de la terre de Lautrec. Les festivités s'ouvrent par un concours de compositions artistiques à partir d'Ail Rose permettant à chacun de donner libre cours à son imagination. Un peu plus tard dans la matinée, le Grand Chapitre de la **Confrérie de l'Ail Rose de Lautrec** est un temps fort à ne pas manquer. Il est suivi par le défilé des différentes confréries revêtues de leurs tenues d'apparat. L'après-midi arrive le moment du concours de la plus grande « manouille » (grappe d'ail) qui attire touristes et initiés, curieux et impatients d'assister à cette démonstration d'un authentique savoir-faire qui se transmet depuis des générations. **22,46 mètres**, c'est le record que devront battre cette année les participants au concours !



Le plaisir de découvrir ou redécouvrir les saveurs incomparables de l'Ail Rose

Amoureux de gastronomie et de terroir se retrouvent en cette journée de fête pour **savourer de délicieuses recettes** réalisées à base de ce condiment unique aux notes sucrées. La célèbre Soupe à l'Ail Rose, se déguste gratuitement à l'heure du déjeuner sur la place du village de Lautrec. Puis, la Tarte à l'Ail Rose, objet d'un concours, réunit les gastronomes amateurs afin d'élire la meilleure recette. Un repas du terroir avec la **traditionnelle Fabounade**, cassoulet géant servi par les producteurs d'Ail Rose de Lautrec, annonce le prélude d'une soirée qui se clôturera dans l'ambiance festive d'un **bal populaire**.





Cette année encore, les visiteurs peuvent, tout au long de ce vendredi d'été, découvrir l'Ail Rose de Lautrec sous toutes ses coutures. Rendez-vous convivial, populaire et familial par excellence, véritable institution dans la région, la **Fête de l'Ail Rose de Lautrec** réunit tous les ingrédients d'un franc succès. A l'heure qu'il est, les producteurs sont déjà en pleine préparation pour garantir la plus belle des journées aux nombreux curieux venus pour l'occasion. **Partage et découvertes autour du plus célèbre produit tarnais rythmeront cette édition 2011.**

**L'Ail Rose comme vous ne l'avez jamais vu !
La Fête de l'Ail Rose de Lautrec :
le vendredi 5 août 2011.**



A propos de l'Ail Rose de Lautrec

En 1966, l'Ail Rose de Lautrec obtient le Label Rouge et officialise ainsi sa qualité supérieure. Il est aujourd'hui encore le seul ail à bénéficier du Label Rouge. En 1996, l'Ail Rose de Lautrec obtient une protection européenne avec l'Indication Géographique Protégée (IGP).

Retrouvez toutes les informations sur l'Ail Rose de Lautrec sur le site Internet www.ailrosedelautrec.com



CONTACT PRESSE

Magnétic Consultant • 05.34.41.12.45 • Anne DHARES • public@magnetic-consultant.com
Camille LAURENT • rp@magnetic-consultant.com

Plus d'informations et visuels sur simple demande.