

La foire aux vins revient après une année blanche



Les organisateurs de cette 35^e foire aux vins attendent une trentaine de viticulteurs mais aussi de nombreux artisans et des apiculteurs. PHOTO DR

Après une année blanche et malgré les contraintes sanitaires, le comité des fêtes a fait le choix d'organiser la 35^e foire aux vins d'Agonac. Elle débutera samedi, dès 16 heures, à la salle des fêtes et se prolongera dans la soirée. Elle se poursuivra dimanche, de 8 heures à 15 heures.

Le pass sanitaire sera obligatoire pour les visiteurs qui devront être munis d'un certificat de vaccination avec QR-code, d'un certificat de rétablissement de la Covid-19 ou d'un test PCR ou antigénique négatif de moins de 48 heures avec QR-code.

Une trentaine de viticulteurs, venant de toute la France, seront présents. Les producteurs viendront de Champagne, de la région nantaise, d'Anjou, des Charentes, de la vallée du Rhône, du Beaujolais mais aussi du Gers, du Bordelais et bien sûr de Dordogne. Avec cette large palette des régions de France, les

Une trentaine de producteurs sont attendus ce week-end à Agonac pour la 35^e foire aux vins.

Les visiteurs devront se munir du fameux pass sanitaire pour découvrir les différents stands.

visiteurs pourront garnir leurs caves avec des vins de qualité. La foire propose également une nouveauté cette année avec la distillerie l'Eau des vivants qui présentera sa liqueur naturelle et divers spiritueux ainsi que des recettes de cocktails.

Des exposants proposeront leurs productions gastronomie (porcs cul noir, foies gras, pâtés, charcuterie,...) ou artisanaux (stylos...).

La forge mutine, qui réalise de la petite ferronnerie utile et de décoration aura un espace initiation et découverte. Le coin du rémouleur installera son atelier d'affûtage mobile ouvert aux métiers de bouche, coiffure, couture, jardinage, bricolage...

Un feu d'artifices tiré samedi soir

Également présents, les apiculteurs présenteront de manière pédagogique le travail de l'abeille, du butinage à la production de miel.

Pour la partie festive, un feu d'artifice élaboré par les établissements Brézac sera tiré samedi à 23 heures, suivi d'un bal en plein air.

Côté gastronomie, deux repas sont proposés samedi soir et dimanche midi sans oublier le traditionnel casse-croûte du dimanche matin à partir de 9 heures.