

BASCOUS Fête d'automne

Elle aura lieu le dimanche 27 septembre pour fêter les 300 ans du four à pain du château.



BASCOUS Fête d'automne

Le DIMANCHE 27 septembre, le village de Bascous, par le biais de l'association « Culture pour tous à Bascous » organise sa désormais traditionnelle « fête d'automne ».

Elle s'articulera, cette année autour d'un double événement :

Les 300 ans du four à pain du château et la semaine de la gastronomie patronnée par le chef Anne Sophie Pic est consacrée cette année au pain et aux tartines ; nous sommes donc au cœur du sujet.

Le château de Bascous, au centre d'un petit village de l'Armagnac a été construit aux environs du 13e siècle sous forme de château fort gascon (en briquettes) probablement pour se protéger des Anglais. Au 18e siècle, il a été remanié et rendu plus confortable, avec le percement de grandes fenêtres côté est, la construction d'escaliers en pierre et en bois, et c'est à cette époque que le four à pain a été construit, l'inscription sur sa porte indique 1715 (année de la mort de Louis XIV).

Programme de la journée :

De 8 heures à 18 heures : vide grenier dans la cour arborée du château; petit déjeuner ventrèche grillée ou viennoiseries; 9 h 30 : départ d'une petite randonnée découverte autour de Bascous; 10 heures : animations autour du four avec visite et explications du fonctionnement du four chauffé au bois, préparation de la farine, pétrissage; 12 heures, intronisations dans l'ordre du « Pain du terroir gersoï et du tourteau gascon » de personnalités connues pour défendre la qualité des produits de notre terroir par M. Bourrec , président du « Pain du terroir gersoï »; apéritif offert à tous et repas à base de tartines élaborées par nos chefs. 14 h 30, concours de fabrication de pain par les enfants et cuisson dans le four, les concurrents seront récompensés. Démonstration de danses gasconnes. Gouter offert à tous les participants à la journée.



Détail de la porte du four



Détail de la porte du four