

**Le mardi 18 décembre à 18 heures 30 au Musée de Millau
Jean Louis Cartayrade présentera**

“les Traditions festives et culinaires de Millau”

Les traditions se transmettent de génération en génération et il s'agit plus d'une pensée et d'un état d'esprit qui entourent des faits et des habitudes. Elles s'appliquent à travers les générations afin de reproduire et de conserver les mêmes habitudes et les mêmes agissements anciens d'un peuple, d'un pays ou d'une famille.

Les traditions et coutumes à Millau sont souvent festives et fréquemment associées à la gastronomie typique de cette région.

Noël, Jour de l'an, Carnaval, la foire du 6 mai, la Saint Jean, les Vendanges, la grillée de châtaignes, banquet de « la Classes » etc.... autant d'occasions de « festéjar » et de sacrifier à la gastronomie millavoise :

Le gibier et le poisson : Le lièvre et son saupiquet, les grives et leurs tartines, la Truite au lard.

L'agneau : la soupe de tête d'agneau, la fressure d'agneau, les Ris d'agneau à la millavoise, le gigot d'agneau, le trénel, la rébarbe.

Le cochon : l'estomac de porc farci (l'âne farci !), les lentilles et leur fricandeau, le Melsat.

La dinde de Noël et son chapelet d'oreillettes, les Escargots, la daube (confidon), la pascade, les champignons de peuplier, la salade de pissenlit et de doucette.

Les desserts : les oreillettes, la flaune, les échaudés, la fouace, l'île flottante, la tarte aux prunes (la tocada !), les petits pains aux coings (les pompets !), la confiture de gratte cul !, les châtaignes grillées et le vin nouveau.

Liqueur et apéritif : la liqueur de genièvre, le vin de noix.....

