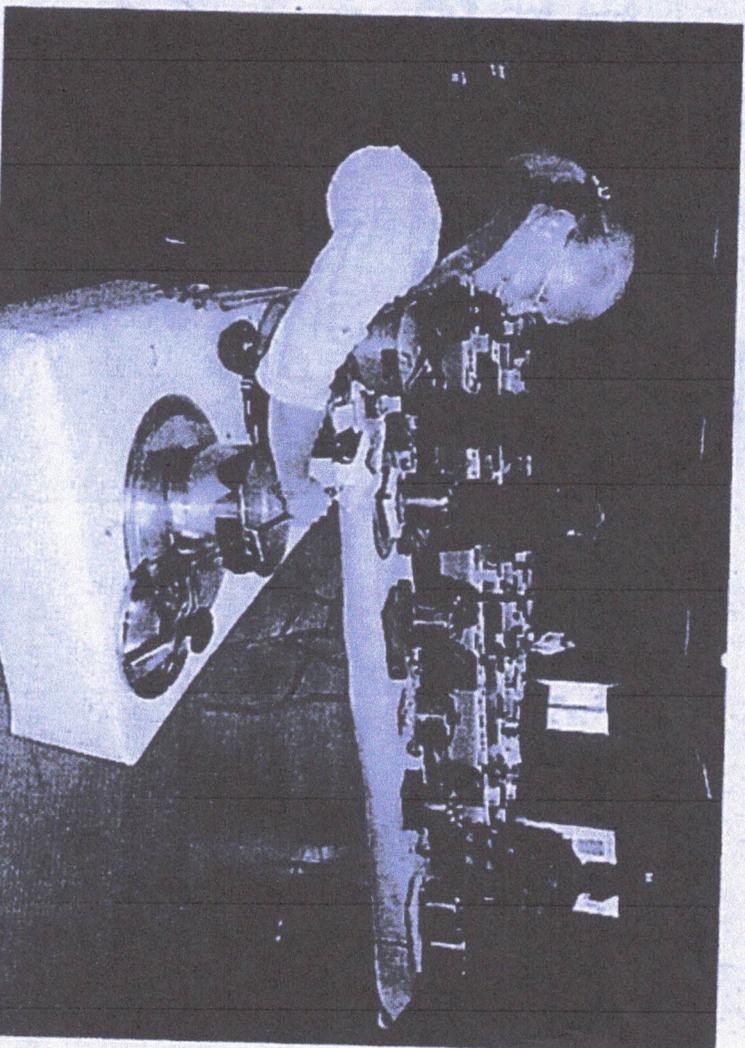


# Succès croissant pour le concours de soupe du Jardin bourrian

Alors que toutes les horloges de France prenaient de l'avance et faisaient un bond dans le temps, les citrouilles en tous genres étaient à l'honneur à l'Ostal de Rampoux. La pluie froide d'automne s'est invitée à la fête et a rendu ce dimanche 28 octobre de circonstance mais ce crachin persistant n'a pas découragé les convives venus de tout le département au traditionnel concours du Jardin bourrian. À 11 h 30, les soupes attendaient tranquillement leur heure en mijotant doucement dans les cocottes fumantes tandis que les cuisiniers s'affairaient devant les pianos et que les jurés professionnels s'apprétaient pour la dégustation.



Les soupes en compétition mijotent sous la vigilance de la présidente de l'association Christine Latour, très investie dans ce concours.

Le jury, cette année, était composé de Jean-Pierre Costes (atelier de la Fontaine à Goujournac), Sylvain Malbec (restaurateur de

la Terrasse à Saint-Cirq-Lapopie), Françoise Turquin (ancienne restauratrice), Daniel Signat (producteur de légumes et bénévole au Jardin bourrian) et Vincent Menauges (cuisinier du collège de Salviac). Plus de cent personnes étaient présentes. La journée s'est poursuivie avec le spectacle animé composé par des bénévoles du Jardin bourrian « Les Pots fêlés ». Il a eu un grand succès, la salle était pleine. L'annonce du carnet de recettes pour la mi-décembre a été accueillie avec enthousiasme. Les balades gourmandes peuvent être réservées dès à présent à l'adresse : [jardinbourrian@gmail.com](mailto:jardinbourrian@gmail.com).

**20. LA DÉPÊCHE DU MIDI** • Jeudi 1 novembre 2018.

*Boups de Poueres a obtenu le 1<sup>er</sup> prix du Jury et le 2<sup>e</sup> prix du Peuple pour la Soupe à la Châtaignerie*