

Actu locale | Pays des Couleurs

CREYS-MÉPIEU

Ambiance conviviale pour la fête du Mollard



Pour l'apéritif, les convives se sont rassemblés devant le four.

C'était le tour du hameau du Mollard, ce samedi 30 août, d'organiser une fête autour d'une bonne table. Malgré un temps couvert, l'ambiance était excellente et les cuisiniers, Christophe Bourg, Roland Ruis et Pierre Vacher, avaient démarré tôt le matin le four de la bourgade pour cuire les jambons, les gratins dauphinois et les tians de légumes concoctés avec les légumes du jardin de Pierre Vacher.

Vers 10 heures, Arnaud Caron les avait aidés à démarrer un barbecue géant pour cuire un porcelet et vers midi, les 45 convives, dont une dizaine d'enfants, partageaient quelques boissons avant de se diriger vers la table toute proche pour festoyer et se livrer à des conversations gaies et interminables.

L'après-midi attendait les boulistes pour une partie de pétanque.

Le repas du soir était bien entendu prévu dans un si sympathique protocole.