

## **Vendredi 1<sup>er</sup> et samedi 2 avril à Baraqueville Plus de 400 animaux en vitrine pour les Bœufs de Pâques**

Le concours national des Bœufs de Pâques à Baraqueville fait son grand retour sur deux jours d'animation vendredi 1<sup>er</sup> et samedi 2 avril. Plus de 410 animaux de races allaitantes seront présentés par des éleveurs de tout l'Aveyron et des départements alentour sous l'espace Raymond Lacombe.

Toute la filière viande aura plaisir à se retrouver pendant deux jours pour faire la promotion du savoir-faire des éleveurs engraisseurs de l'Aveyron et des départements alentour. Après deux années perturbées en raison de la crise sanitaire, le concours national des Bœufs de Pâques de Baraqueville retrouve sa formule gagnante : deux jours d'animation, de bonne humeur et de convivialité... mais aussi de commerce !

«Cette édition je la souhaite professionnelle bien évidemment mais avant tout sous le signe de la convivialité car après ces périodes difficiles, les gens ont plus que jamais besoin de se retrouver, d'échanger», avance la présidente du concours, Jackye Serieys. Des retrouvailles attendues par tous, éleveurs, acheteurs, bouchers, consommateurs.

### **Des retrouvailles attendues**

D'ailleurs ils ne s'y sont pas trompés car 413 animaux sont inscrits. «Plus de 400 animaux issus de plus de 120 élevages de la grande région qui nous entoure, seront la vitrine du savoir-faire de nos élevages. Le concours est là pour montrer la qualité de nos produits que l'on trouve au quotidien sur les étals de nos commerces», assure Jackye Serieys.

Si les cours du marché sont plutôt porteurs ces dernières semaines, la présidente du concours ne cache pas les difficultés d'une filière dont les effectifs sont en baisse. «Tous nos professionnels s'inquiètent face à la baisse conséquente du cheptel français c'est pourquoi il est très important de montrer la qualité de nos produits aux consommateurs afin de les sensibiliser à acheter de la viande française», argumente Jackye Serieys. Dans cette mission, elle sera aidée par des ambassadeurs reconnus, tels que Gérard Baud, le chroniqueur culinaire de TF1, devenu un fidèle du concours de Baraqueville !

### **Le tartare Baud-Bœuf-Baraqueville**

Avec son compère, Philippe Ploquin du magazine Gourmandises (Escapades et découvertes de la Terre à la Table), ils ont conçu une recette en hommage au concours de Baraqueville : le BBB pour Baud - Bœuf - Baraqueville (voir photo). Il s'agit d'un tartare coupé au couteau assaisonné de liqueur de Gentiane d'Aubrac et agrémenté du fromage Rodez. «Nous sommes très heureux de cet hommage qui met en avant l'esprit de Baraqueville c'est-à-dire la promotion des produits de qualité de notre terroir», sourit Jackye Serieys. Gérard Baud sera donc une nouvelle fois présent au concours avec des verrines de ce fameux tartare BBB. «Les recettes des ventes de ces verrines seront reversées au profit de la ligue contre le cancer et d'une

association BPAN de lutte contre une maladie génétique», précise la présidente du concours.



Et samedi 2 avril, de 8h30 à 9h30, une animation culinaire sera proposée autour du bœuf. Un pot au feu sera également servi dans les restaurants de Baraqueville le samedi midi. Le concours, lui, débute comme à l'accoutumée, le vendredi matin. A partir de 7h30, les éleveurs seront accueillis par un petit-déjeuner servi par les Jeunes Bouchers, toujours fidèles à l'événement. En partenariat avec le syndicat des bouchers de l'Aveyron avec la Chambre de métiers et de l'artisanat, ils réaliseront aussi plusieurs démonstrations de découpe dans la journée.

A 10h le foirail se fermera pour laisser la place aux membres du jury. Et à partir de 14h, le moment tant attendu de la vente aux enchères. «Comme à chaque édition, une championne sera désignée par race, elles seront toutes mises aux enchères», explique Jackye Serieys. Aubrac, Charolais, Blonde d'Aquitaine, Limousine et une championne croisée seront ainsi au centre de toutes les attentions et mises à l'honneur par le chef d'orchestre de la vente, Bernard Guibbaud, lui aussi fidèle au rendez-vous des Bœufs de Pâques de Baraqueville.

### **Des enchères en live**

Comme l'année dernière, afin de permettre au plus grand nombre d'assister à la vente, celle-ci sera retransmise en direct sur Facebook et sur le site [www.boeufsdepaques.com](http://www.boeufsdepaques.com). L'année dernière, le nombre de vues s'était d'ailleurs envolé !

«Nous espérons avoir le même succès parce que l'ambiance des enchères et le niveau de vente donnent le ton pour la vente générale qui suit», avance la présidente

du concours. Etant donné la flambée des coûts des matières premières ces dernières semaines, les éleveurs, eux aussi, espèrent pouvoir tirer le meilleur des animaux qu'ils ont préparés avec soin pour ce rendez-vous. Comme l'année dernière également, le journaliste, Eric Fauguet animera un stand médias sur lequel il recevra éleveurs, acheteurs, négociants, bouchers, consommateurs, organisateurs, partenaires... pour recueillir leurs impressions sur cette 24ème édition des Bœufs de Pâques.

Côté animation, le samedi à partir de 10h, l'association des parents d'élèves de l'école Georges Brassens divertira les visiteurs avec son Loto Bouse et les Vieux Volants défilent dans les rues de Baraqueville. La remise des prix suivra vers 11h suivie d'un vin d'honneur. Une édition pleine de promesses pour ce grand retour !

Eva DZ

### Légendes

- *Le BBB, Baud - Bœuf - Baraqueville, hommage des chroniqueurs culinaires Gérard Baud et Philippe Ploquin au concours de Baraqueville.*
- *La vente aux enchères des championnes par race sera animée par Bernard Guibbaud, vendredi 1er avril dès 14h à l'espace Raymond Labombe et en direct sur Facebook et sur le site [www.boeufsdepaques.com](http://www.boeufsdepaques.com).*

