

RUMIGNY

Saveurs du Rouergue au repas des aînés



Belle table et bon appétit pour des aînés choyés.

Les différents pays du Rouergue ont été à l'honneur ce dimanche 25 janvier où 90 convives ont partagé le repas offert aux aînés, concocté et servi par les bénévoles du comité des fêtes.

Dès la mise en bouche, le ton a été donné par le chef Philippe Cosin : saucisse sèche, dés de Cantal et picassuel aveyronnais ont bien chatouillé les papilles. Un veau du Ségéla et ses champignons sont venus couronner le plat et au fromage, le Roquefort du Causse est

venu taquiner un Cantal digne des meilleurs Laguiole.

Les élus de passage (conseillers-général, candidats aux élections départementales...) ont demandé la recette du picassuel. Il s'agit d'un pâté au four à base de blettes, persil, oignons, œufs et jambon fumé farci de pruneaux. Un bon plat qu'accompagnait un vin de Marcillac. On comprend avec cela, que les repas des aînés dans les villages de la Métropole soient toujours bien suivis.