

FETE DES BŒUFS GRAS 2022

Dimanche 20 février - Captieux

Fête chez l'éleveur !

La Fête des Bœufs Gras est de retour à Captieux le dimanche 20 février à partir de 11h ! L'innovation cette année sera que l'ensemble des festivités se dérouleront sur **l'airial de l'ESAT, à la Ferme de la Haute Lande**. Rendez-vous à partir de 11h pour le traditionnel défilé des Bœufs Gras (circuit à l'intérieur de l'ESAT) accompagné par les sous-fifres de St Pierre d'Aurillac et les échassiers de Bazas.

Le rôle de l'éleveur sera valorisé avec des visites d'étables et une exposition d'outils anciens.

Puis dès 12h30, un repas sera proposé – sur place ou à emporter – avec possibilité de se restaurer sous un chapiteau chauffé. Une buvette sera assurée par le Comité des Fêtes.

Les contraintes sanitaires en vigueur seront respectées et le pass vaccinal obligatoire.

Vous trouverez ci-dessous le menu :

- **Mini pizza au bœuf** (provenance : pizzeria Jonas Captieux)
- **Duo Paté de Mamé et Rilette de Canard** (provenance : ESAT de Captieux)
- **Pavé de bœuf gras bazadais sauce échalotte avec son gratin dauphinois** (provenance : ESAT de Captieux)
- **Fromage tomme de bazas et comté** (provenance : Proxy Captieux)
- **Pâtisseries de Captieux** (boulangerie Gaumont et Maison Seguin)
- **Pain de Captieux** (provenance : boulangerie Gaumont)
- **Vin : Château Lescure rouge** (provenance : ESAT de Verdélais)



FÊTE DES BŒUFS GRAS
Chez l'éleveur !
DIMANCHE 20 FÉVRIER
ESAT Ferme de la haute lande
Captieux

11h - Défilé, fifres, échassiers, carnaval des enfants

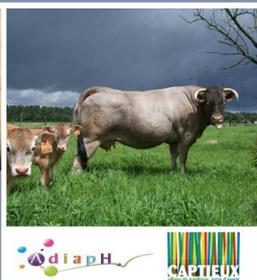
Dès 12h30 - Repas
(sur place avec chapiteau chauffé ou à emporter)
Sur réservation en Mairie < 10 février
règlement à la réservation

Journée - Visite étables,
exposition outils anciens

Le prix du repas adulte sera de 20 €.

Pour les enfants, nous prévoyons le même menu en divisant par deux les quantités et en remplaçant le vin par du jus de fruit. Le prix sera de 10 €.

Réservation avant le 10 février en mairie de Captieux, avec paiement à l'inscription (par chèque à l'ordre du Trésor Public)



VENDREDI 18 FÉVRIER
Cinéma de Captieux
20h30 - Au miel de las vacas
Ciné-débat en présence du réalisateur et de l'ESAT



Vendredi 18 février 20h30 - Cinéma - Captieux

Par ailleurs, en partenariat avec les Nuits Atypiques, une soirée aura lieu le vendredi 18 février à 20h30 au cinéma de Captieux avec la projection du film documentaire « Au mièi de les vacas ».

La projection de ce portrait attachant de l'éleveur bazadais Jean-Pierre Dutreuil sera suivie d'une discussion en salle avec le réalisateur Patric La Vau, ainsi qu'avec un professionnel de l'ESAT.

J'aime les vaches, aime répéter Jean-Pierre Dutreuil. Et cela se voit. Il leur parle avec douceur, les caresse, leur porte toujours une attention bienveillante. Comme son père et son grand-père, Jean-Pierre a toujours vécu au milieu et au rythme de ses vaches. Éleveur et maquignon depuis 50 ans à Birac, en Gironde, il est le témoin attristé et révolté d'une époque révolue où les vaches peuplaient la campagne et où les paysans vivaient du travail de la terre. Dans un gascon magnifique qu'il n'a jamais cessé de parler, il nous fait partager la passion de son métier et nous entraîne dans les prés, à la découverte de ses vaches et de ses taureaux, mais aussi au marché aux bestiaux d'Agen ou encore à la fête des bœufs gras à Bazas.



Contact presse : communication@captieux.fr / 06.51.86.79.32

