Midi Libre Béziers 14 janvier 2026

À vos fourneaux, le championnat de ragoût d'escoubilles se prépare

TRADITION

La cour d'honneur de la mairie accueillera cet événement le dimanche 15 février.

Les amoureux de traditions culinaires se retrouveront à l'occasion de la 6e édition du championnat de ragoût d'escoubilles qui se déroulera le **dimanche 15 février** dans la cour d'honneur de la mairie.

Le concours, rendez-vous des gourmands et des gourmets, s'inscrit entre gastronomie, terroir et tradition. Il réunira 25 formations qui s'installeront derrière les tables et fourneaux et rivaliseront de savoir-faire pour sublimer ce plat emblématique transmis de génération en génération et ancré dans la mémoire locale.

À l'issue des délibérations du jury, composé de chefs et de critiques, l'équipe vainqueur se verra remettre un magnifique bouclier devenu célèbre et pour l'éternité (clin d'œil au Bouclier de Brennus) avec leurs noms inscrits.

Le jury aura la lourde tâche de désigner le vainqueur.

« Nous avons opté pour ce créneau, le dimanche, parce qu'il n'y avait aucun événement prévu à cette période de festivités carnavalesques, pour le plus grand plaisir d'une certaine catégorie de personnes, les anciens, les familles », indique Luc Delher, fondateur du XV Poquelin et organisateur en chef de cette manifestation. Cette année, le championnat proposera une nouveauté : le prix Vidiela, du nom d'une Piscénoise qui louait, à l'époque, une multitude de costumes pour le carnaval. Ce prix récompensera le plus beau costume des concurrents avec pour thème, cette année, l'anniversaire des 800 ans du Poulain.

Un tee-shirt collector, spécialement conçu aux couleurs de l'événement, devrait voir le jour. Il deviendra, à n'en pas douter, un souvenir incontournable pour les fidèles de cette manifestation.

Dès midi, les convives pourront savourer le ragoût d'escoubilles, ce mets généreux, reflet d'une cuisine populaire et conviviale où chaque recette porte la signature de son auteur. Les effluves attireront certainement un public nombreux, venu autant pour la dégustation du ragoût d'escoubilles que pour partager un moment de convivialité dans une belle ambiance avec humour au menu, autour d'un patrimoine gastronomique vivant.

▶ Correspondant Midi Libre : 06 52 72 23 49.

À vos fourneaux, le championnat de ragoût d'escoubilles se prépare

TRADITION

La cour d'honneur de la mairie accueillera cet événement le dimanche 15 février.

Le jury aura la lourde tâche de désigner le vainqueur.

Les amoureux de traditions culinaires se retrouveront à l'occasion de la 6e édition du championnat de ragoût d'escoubilles qui se déroulera le **dimanche 15 février** dans la cour d'honneur de la mairie.

Le concours, rendez-vous des gourmands et des gourmets, s'inscrit entre gastronomie, terroir et tradition. Il réunira 25 formations qui s'installeront derrière les tables et fourneaux et rivaliseront de savoir-faire pour sublimer ce plat emblématique transmis de génération en génération et ancré dans la mémoire locale.

À l'issue des délibérations du jury, composé de chefs et de critiques, l'équipe vainqueur se verra remettre un magnifique bouclier devenu célèbre et pour l'éternité (clin d'œil au Bouclier de Brennus) avec leurs noms inscrits.

« Nous avons opté pour ce créneau, le dimanche, parce qu'il n'y avait aucun événement prévu à cette période de festivités carnavalesques, pour le plus grand plaisir d'une certaine catégorie de personnes, les anciens, les familles », indique Luc Delher, fondateur du XV Poquelin et organisateur en chef de cette manifestation. Cette année, le championnat proposera une nouveauté : le prix Vidiela, du nom d'une Piscénoise qui louait, à l'époque, une multitude de costumes pour le carnaval. Ce prix récompensera le plus beau costume des concurrents avec pour thème, cette année, l'anniversaire des 800 ans du Poulain.

Un tee-shirt collector, spécialement conçu aux couleurs de l'événement, devrait voir le jour. Il deviendra, à n'en pas douter, un souvenir incontournable pour les fidèles de cette manifestation.

Dès midi, les convives pourront savourer le ragoût d'escoubilles, ce mets généreux, reflet d'une cuisine populaire et conviviale où chaque recette porte la signature de son auteur. Les effluves attireront certainement un public nombreux, venu autant pour la dégustation du ragoût d'escoubilles que pour partager un moment de convivialité dans une belle ambiance avec humour au menu, autour d'un patrimoine gastronomique vivant.

▶ Correspondant Midi Libre : 06 52 72 23 49.