

Cotignac. Comme tous les ans à pareille époque, le village va vivre à l'heure du coing.

Cognassiers à l'honneur

Le coing, ce fruit qui fit autrefois la richesse et la réputation du village, est à nouveau à l'honneur dimanche 20 octobre à Cotignac. Au cours du XX^{ème} siècle, sa consommation et donc sa culture, tombèrent en désuétude. Il restait pourtant, perdus dans les campagnes, quelques vieux cognassiers de la variété locale que des passionnés, organisés en comité depuis 1998, tentent de réhabiliter. Des rejets furent prélevés sur les arbres vénérables afin de réaliser un verger conservatoire. Parallèlement, des centaines de plants furent offerts aux habitants afin de disséminer aux quatre coins de la commune une nouvelle génération de l'arbre emblématique du village.

Afin d'assurer la promotion, le comité créa la Fête du Coing. Depuis onze ans, rendez-vous est donné au public pour une journée axée sur la gastronomie et sur les multiples usages de ce fruit aujourd'hui méconnu. Au long des stands, les visiteurs pourront découvrir de nombreuses préparations culinaires réalisées à base de coing. Ils pourront aussi récolter de précieux conseils sur les multiples façons de cuisiner le coing

ou encore sur la conduite à tenir pour faire pousser dans de bonnes conditions un cognassier.

Ce jour-là, tous les restaurants du village y vont de leurs spécialités au coing. Le comité, quant à lui, propose, sur le cours du village, un grand banquet où seront servis une succession de plats confectionnés autour du fruit-roi du village.

Côté animation, c'est à la fanfare Jean-Christophe de Tourves et au Bandol Jazz Orchestra qu'il reviendra d'accompagner musicalement la journée. À partir de 15h00, la Confrérie du Coing s'ébranlera du bas du cours pour se rendre sur le parvis de la mairie afin de procéder, en grandes pompes, à l'intronisation de nouveaux membres. Cette cérémonie, bon enfant, connaît chaque année, un réel succès auprès du public. Gastronomie et bonne humeur prévalent lors de cette manifestation. Juste histoire de faire saliver, le plat de résistance du banquet est ainsi nommé : « Cuisse de Prince du Sud-Ouest avec sa sauce au miel et ses cubes de coing ». Coing, coin-coin.

JEAN-PIERRE COUSIN

www.coingdecotignac.fr



La Fête du coing : une manifestation populaire et gastronomique.

J.P. COUSIN