

Bulletin d'inscription au repas de battages

Prix du repas

Adulte : 25 € Enfant (moins de 12 ans) : 15 €

Nom Prénom :

Adresse :

Mail :

Téléphone :

Nombre d'adultes : x 25 € = €

Nombre d'enfants : x 15 € = €

TOTAL : €

Inscription et règlement soit par Internet soit par courrier :

Première possibilité :

Chèque à l'ordre de : *Patrimoni Repas* à déposer sous enveloppe à la mairie de Gignac ou à envoyer à l'adresse suivante avant le 2 juillet 2026 : *Association Lo Patrimòni Mairie de Gignac*
14 Rue de la Pierre des Trois évêques 46600 GIGNAC

*Les tickets repas seront à retirer sur site au cours de la journée.
Merci de ne pas attendre 20 h pour venir retirer vos tickets.*

Deuxième possibilité : sur Internet
Scanner ce QRcode et suivre les indications
Tickets repas envoyés par mail



10 ANS LE MOULIN EN FÊTE

GIGNAC

Samedi 11 juillet

11 h : Ouverture des festivités

12 h : Pique-nique tiré du sac

14 h : Théâtre

Mourir pour un moulin à vent

16 h : Battages à l'ancienne

18 h : Groupe folklorique

20 h : Repas de battages



Moisson et battages à l'ancienne



Contact : Lo Patrimòni moulindegignac@laposte.net



Tout autour du Moulin à vent à partir de 11 h.

Le Moulin tournera et produira de la mouture



Visite libre du fournil / Démonstrations d'artisanat



Exposition de matériel agricole ancien



Ateliers d'artistes

Le Moulin vu par les peintres, photographes,
sculpteurs et poètes



Jeux d'autrefois



Expo Hommage aux Anciens Gignacois
Le bourg en 1951



Friandises d'hier
pour Gourmands d'aujourd'hui :
Crêpes Gaufres Merveilles Glaces



Buvette



14 h : Théâtre *Mourir pour un moulin à vent*



16 h : Battages



18 h : Groupe folklorique *Le Traïtou du Ségala*



20 h : Repas de battages animé par Francis Devaux

Au Touron : Moisson à la moissonneuse-lieuse et entassement des gerbes en "baoussières". La moisson étant tributaire des conditions météorologiques, la date sera annoncée quelques jours auparavant sur le site www.gignac-en-quercy.fr

Découper en suivant les pointillés

10 ans

Repas de battages

La sopa d'eici per far chabròl

Vin del país e pan cuech dins lo forn del molin

Salada de tomatas emb sos z-uòu cuechs durs

La pola dins la topina emb son farcit

Formatge de cabra

e per terminar : cambas d'olha

et pour ceux qui ne parlent pas encore
notre langue d'oc, voici la traduction !

Soupe au vermicelle suivie du chabrot

Vin de Pays et pain cuit dans le four du moulin

Salade de tomates avec ses oeufs cuits durs

Poule au pot accompagnée de son farci

Cabécou

et en dessert : des Cambes d'ouille

Repas préparé par Papa Paëlla