

locale

L'aligot file sur marché alimentaire



Le samedi matin, le marché alimentaire sous la halle couverte près du bureau de Poste, accueille un grand nombre d'habités qui ne manqueraient pour rien au monde ce rendez-vous avec les producteurs du terroir. En effet, ils y trouvent de bons produits dont ils peuvent connaître la provenance : charcuterie, miel, fruits et légumes, viande d'agneau, des œufs, des poulets etc. et même de l'aligot. Il n'y a pas si longtemps il fallait attendre la foire du deuxième jeudi du mois pour s'en procurer.

Depuis pas mal d'années, c'est Jean Miquel, de Laguiole, qui l'a fait descendre à Réquista. Il s'agit du célèbre Jean Miquel qui, dans le cadre du 60e anniversaire de la coopérative Jeune Montagne en 2022, a battu le record du plus long fil d'aligot, en l'étirant à 6 mètres de hauteur du bout de sa spatule. Ainsi, depuis quelque temps déjà l'aligot est présent au marché du samedi. C'est Benoît Raynal qui propose cet aligot d'Aubrac dont il tient la recette de Jean Miquel. L'aligot est une spécialité culinaire rurale traditionnelle française originaire de l'Aubrac, à cheval sur l'Aveyron, le Cantal et la Lozère. Les touristes en sont friands. Grâce à Benoît, présent au marché alimentaire, l'aligot fait désormais partie du menu du week-end.

On retrouve son aligot d'Aubrac dans divers marchés aux alentours et il propose ses services pour ajouter un plus aux repas de fêtes familiales qui rassemblent un grand nombre de participants, au menu des deux repas de la fête de la brebis du 1er dimanche de juin, au pique-nique des Aînés de Générations mouvement etc. Depuis, l'aligot est le bienvenu au marché.