

Diots et bière belge : le comité de jumelage a animé le dimanche



Chacun arborait un tout nouveau pull, donnant la définition du diot et un conseil en wallon "meilleur avec de la bière".

Dimanche, les équipes iséroise et belge du comité de jumelage Boirs-Chapareillan, et plus particulièrement Gaëtan, Amaury, Nico, Christophe, Damien et Yannick, ont cuit 1 200 diots et 2 400 pommes de terre, à vendre pour emporter ou pour manger sur place, une fois l'heure du repas arrivée. Il y avait également une dégustation et une vente de bières belges, produites par des microbrasseries locales ou par les moines de l'Abbaye de Val-Dieu, qu'on ne trouve qu'en Belgique. Le président du comité, Sylvain Martinez, explique l'histoire du comité à ceux qui ne le connaissent pas : « Il y a 10 ans, un Belge est venu s'installer à Chapareillan. Comme les Belges sont des bons vivants, il a invité des amis, des familles sont venues passer des vacances, il y a eu des rencontres entre Français et Belges. Cela nous a donné l'idée de faire un jumelage, puisque Chapareillan n'en avait pas. Depuis 2017, on alterne les échanges en France puis en Belgique. Nos amis ont des fêtes traditionnelles très typiques. »