

# À Pont-Aven, la fête des Fleurs d'ajonc doit se réinventer et trouver une nouvelle formule

Publié le 23 février 2022 à 11h43



premier week-end d'août.

Malgré un assez grand nombre de membres présents, l'élection du bureau a été repoussée à une date ultérieure.

Une douzaine de personnes ont assisté, mardi 22 février au soir, à l'assemblée générale du comité des fêtes des Fleurs d'ajonc, à Pont-Aven. Pour la proutidente de l'association, Fabienne Gilles, la question du maintien du défilé le dimanche matin se pose : « Il y a peu de spectateurs au défilé et ensuite tout le monde s'en va. Les visiteurs reviennent vers 17 h. Nous devons changer la formule. De plus, le défilé demande un nombre de groupes conséquent ».

Le comité a donc décidé de revoir sa programmation et de proposer des animations sur

Le comité a donc décidé de revoir sa programmation et de proposer des animations sur deux jours, le samedi et le dimanche après-midi, de 16 h à 1 h du matin. « Nous n'aurions que les groupes à nourrir dans la soirée ». L'emplacement de la fête a également soulevé quelques questions. Elle devrait avoir lieu au square Botrel et s'éclater à travers la ville pour animer les rues.

## **Premier dimanche d'août**

Plusieurs projets d'animations ont été proposés : une scène ouverte aux jeunes talents, un fest-noz en soirée, des chorales de chants bretons, un apéro quiz, des animations pour les enfants, une murder party, un marché des artisans... Six formations seraient invitées de cette nouvelle édition qui a lieu traditionnellement le premier dimanche d'août. « Il nous faut diversifier les plaisirs et trouver des solutions », a précisé Fabienne Gilles, qui a présenté un bilan financier positif.

Pour l'heure, les membres du comité des fêtes préparent activement le salon des vins et de la gastronomie, qui aura lieu le samedi 5 mars et dimanche 6 mars, au gymnase de Pénanroz. Une trentaine de producteurs de vins, de marchands de chocolat, d'escargots, de kouign aman, d'huîtres, de fromages, de saucissons, de miel, d'algues, de nougat et confiseries, de confitures et de viande bio seront présents. Un repas choucroute sera également servi sur place ou à emporter.

## **Contact**

*Tél. 07 68 01 60 97 ou 06 28 77 14 49.*