

## Fourcès : L'Alamboutic se développe



Fourcès : L'Alamboutic se développe

Dimanche, à l'occasion de la traditionnelle brocante de Fourcès organisée par l'association Arrebiscoula, l'Alamboutic, selon son habitude a permis au public de découvrir un producteur local au cours d'une matinée de dégustation. L'Alamboutic, comme à chaque manifestation fourcésienne, est restée toute la journée ouverte et jusqu'en soirée.

Cécile tenait à mettre en valeur toute la richesse du terroir Gascon. En 2013, elle décida d'ouvrir un petit commerce unique en son genre avec une cave qui proposait aux prix des domaines une variété de vins, armagnacs, flocs provenant exclusivement de producteurs locaux, l'ensemble complété par un coin épicerie fine, de jus de fruits, sirops de fleurs, confits, garbure et autres produits alimentaires de qualité.

Après des débuts timides, notamment les premiers mois, rapidement par le bouche à oreille, l'excellente réputation de l'Alamboutic se répandit. Pour beaucoup de personnes, l'Alamboutic répondait bien à leur besoin d'authenticité. Gersois, vacanciers, touristes ont trouvé cette initiative 100% made in Gascogne excellente, si bien que la clientèle devint si importante que Cécile voyant la nécessité de s'agrandir décida de changer de local de 75 m<sup>2</sup>.

Avec son conjoint Nicolas, ils se lancèrent dans un projet plus ambitieux et pour le réaliser, le couple invita les amoureux de gastronomie, à soutenir l'Alamboutic, afin d'offrir un nouvel espace de dégustation et contribuer au développement de l'établissement.

Après avoir constitué un dossier, l'Alamboutic fut sélectionnée par la Chambre de commerce et d'industrie du Gers dans le cadre de l'opération Graine de Gers. La CCI du Gers a créé, en partenariat avec Bulbintown, une plateforme de financement participatif (grainedegers) dédiée aux projets gersois. Les Gersois et gastronomes relativement nombreux ont accepté de devenir contributeurs de ce projet de l'Alamboutic.

Trois ans après l'Alamboutic connaît une croissance considérable et aujourd'hui propose plus de 600 produits référencés et de qualité. Pour satisfaire la clientèle, le couple sélectionne les meilleurs produits. La diversité de vins et alcools est stupéfiante, vin rouge, blanc, rosé, pousse rapière, armagnac, floc, whisky gascon, de la bière artisanale et même de la vodka. Cette dernière avec du lait de vache est très appréciée par les connaisseurs et amateurs de vodka.

En épicerie, les produits du terroir sont eux aussi très nombreux et diversifiés : huiles, confitures, plats cuisinés, pâtés, pruneaux, foie gras, pâtes, chocolats...

L'Alamboutic organise régulièrement des animations avec de bons moments de dégustations. Elle accueille aussi pour des moments de dégustations en privé, des groupes, associations, comités d'entreprise. Nicolas et Cécile effectuent aussi des livraisons en France métropolitaine.

Les horaires d'ouverture sont les suivants : mardi et mercredi de 14 à 18 heures, du jeudi au dimanche de 10 à 12 heures et de 14 à 18 heures.

Le site de l'Alamboutic très bien conçu, mérite le détour :<http://www.lalamboutic.com/>