

## La halle aux couleurs basques

Un rendez-vous avec des produits authentiques.



La halle aux couleurs basques

La commission municipale des marchés vous donne rendez-vous samedi 7 mars, sous la halle de Mirande, pour son 14e marché Basco-Béarnais.

Tout le Pays Basque, avec une extension sur le Béarn, s'offre aux Gersois l'espace d'une journée jusqu'à 15 h. Cette année, ils seront quinze exposants au total. Certains ont conquis une fidèle clientèle depuis la première édition. Mais, comme chaque année, une touche de nouveautés sera présente.

On pourra ainsi découvrir, les fromages Feiteroa, fromagerie artisanale recommandé par Jean Minhondo, de Irissarry tous les deux seront présents côte à côte, la fromagerie vous présentera une large gamme de ses produits typiquement basques. Pour sa première incursion dans le Gers, sans nul doute que les amateurs de produits authentiques et traditionnels l'accueilleront et lui réserveront leurs achats.

En nouveautés également, un fabricant d'espadrilles de Mauléon.

On retrouvera bien sûr l'un des plus fidèles sur les étals mirandais, Dominique Poccorena et ses piments d'Espelette, et évidemment tout ce qui est couleur locale du Pays Basque et du Béarn : le linge de maison, les bérets, la musique etc..

Pour le Béarn, nous soulignerons le retour de la Ferme Labau de Montener qui a été plébiscitée par le public avec sa délicieuse charcuterie. Les pommes Bio et les produits des Pyrénées avec Lou Capéou ainsi que Marina Dubosq Ferrer vous proposera sa spécialité le fromage du col du Soulor à côté des vins de Jurançon et des confitures de cerise noire.



Quelques artisans du terroir gersois les accompagneront pour rendre le marché plus conséquent.

Sylvia Latrubesse et ses tricots fait maison, Patrick Serano CD et vinyles, Chantal Sement et ses bijoux fantaisie, Les délices de Gilou avec le gâteau à la broche, La ferme des Pitchouns et les produits mohair.

Rendez-vous samedi 7 mars sous la halle de Mirande en même temps que le marché traditionnel de 8 heures à 15 heures. L'entrée est gratuite.

Restauration sur place et tombola avec des paniers gourmands du pays basque à gagner.

**Photos Jean-Dominique Fournet**



Les gâteaux basques à la une