

La Fromagerie du Marché vous livre !



La Fromagerie du Marché vous livre !

Depuis la fermeture du marché de Vic, nous avons perdu notre fromager.

Il est pourtant toujours bien présent pour ses clients.

Échanges avec Laurent Gutierrez, le fromager du marché vicois.

Le Journal du Gers : Peut-on vous retrouver sur certains marchés ?

Laurent Gutierrez : Je suis habituellement présent sur les marchés de Mirande, Jegun, Auch, Vic-Fezensac et Nérac.

Tous ces marchés sont fermés. Donc, à l'heure actuelle, non, malheureusement je ne suis présent sur aucun marché.

Le Journal du Gers : Comment peut-on déguster encore vos fromages ?

Laurent Gutierrez : Depuis le début du confinement, j'ai mis en place un service de livraison à domicile.

Le Journal du Gers : Comment vous contacter ?

Laurent Gutierrez : On peut me joindre au **06 03 91 07 75** ou par mail **lafromageriedumarche32@gmail.com** ou encore sur messenger La Fromagerie du Marché

Vous passez commande et je prépare votre panier (à partir de 25 euros) ; je vous livre ensuite gratuitement.

Les paniers sont payables par chèque ou espèces.

Le Journal du Gers : Où et quand livrez-vous ?

Laurent Gutierrez : Je suis livré le mardi soir et le mercredi matin. Je peux donc livrer à partir du mercredi après-midi jusqu'au samedi compris.

Je livre sur Vic-Fezensac et ses alentours et sur Auch, jusqu'à Aubiet.

J'essaie de regrouper mes livraisons afin de minimiser les frais de transport.

Le Journal du Gers : Quels sont les produits que l'on peut vous commander actuellement ?

Laurent Gutierrez : Les quantités sont limitées, mais je peux vous proposer une grande variété de produits : du Parmesan, du Gorgonzola, de la Tomme aux fleurs, du Comté 18 et 24 mois, du Bethmale fermier, du Montagnou, du Camembert fermier AOP, du Langres, du Saint Nectaire, du Brie de Meaux, du Morbier fermier, de l'Abondance, du Gourmançon Bio et de l'Emmental.

En matière de brebis, je peux vous proposer du brebis fermier, du brebis au piment d'espelette, du Bleu des basques, du Roquefort Carles et de la Tomme mixte.

Pour les chèvres, j'ai des anneaux Saint Clément bio, du délice à la fleur de sel, des boutons de culotte, du crottin et du chèvre aromatique bio et local.

Vous pouvez aussi vous procurer du beurre doux et demi-sel, de la confiture de cerise noire (NDR : une fois le pot entamé, difficile de s'arrêter !)

Une nouveauté, des yaourts de brebis !

Le Journal du Gers : Ce service de livraison vous permet-il de maintenir un chiffre d'affaires correct ?

Laurent Gutierrez : J'ai livré jusqu'à maintenant une cinquantaine de paniers, ce qui correspond à une matinée de marché.

La perte est donc énorme et beaucoup de forains risquent de ne pas se relever de cette crise.

Le Journal du Gers : Pensez-vous que l'on pourra vous retrouver bientôt sur les marchés ?

Laurent Gutierrez : La réouverture des marchés est laissée à l'initiative des maires. Pour ma part, je pense que les petits marchés comme celui de Vic-Fezensac pourraient reprendre ; à mon sens, chaque commerçant est apte à gérer son stand pour que les mesures de sécurité soient respectées.

La réouverture des marchés permettrait de désengorger les grandes surfaces où les risques de contamination sont élevés si les clients sont trop nombreux.

En attendant de le retrouver – très vite on l'espère ! – sur le marché de Vic-Fezensac, ne vous privez pas de ses succulents produits et passez commande !

La fromagerie du marché - 06 03 91 07 75

lafromageriedumarche32@gmail.com

Facebook et Messenger : La Fromagerie du Marché



92236854_138590427716156_3975501899037147136_n.jpg



89459835_125450492363483_8091098913940963328_n.jpg