

Le pain d'épices de Nicolas Messyasz au marché bio et au marché du terroir



*Pain d'épices de Chassagne
Apiculteur Artisan*

Le pain d'épices de Nicolas Messyasz au marché bio et au marché du terroir

C'est l'été et c'est le moment de profiter des marchés.

Vic-Fezensac propose un marché bio organisé par un collectif de producteurs bio, tous les mercredis de 17 h à 20 h, au Jardin des Cordeliers et deux marchés du terroir organisés par l'Office de Tourisme, le dimanche 19 juillet et le dimanche 2 août, de 9 h à 13 h, toujours dans le Jardin des Cordeliers.

Parmi les nombreux exposants, nous avons choisi de mettre en lumière, aujourd'hui, **le pain d'épices de Nicolas Messyasz.**

Sur la colline, ça bourdonne dur avec les 250 ruches que possède Nicolas.

Autour de la maison, ça babille dur avec les quatre enfants dans les jupons de Mathilde !

Nicolas travaillait au Syndicat des Eaux, puis la passion des abeilles l'a piqué.

D'une ruche en 2010, il est passé à **250 ruches aujourd'hui.**

Après plusieurs saisons de formation dans des élevages apicoles de différents types et de différentes tailles, il obtient son brevet professionnel apicole, et s'installe en 2018.

Il continue d'ailleurs à se former auprès de spécialistes chevronnés en montagne ou dans les vallées pour approfondir ses connaissances et acquérir de nouvelles compétences.

Le miel qu'il produit est certifié bio : toutes ses ruches sont placées sur des zones protégées qui s'étendent de la forêt des Landes de Gascogne aux Pyrénées, en passant par le cœur du Gers.

Tel un berger, il déplace ses ruches au gré des floraisons, à la recherche des meilleures ressources en pollen et nectar à offrir à ses abeilles qu'il aime tant et qu'il soigne avec douceur, dans le respect des règles de l'apiculture biologique.



Sa spécialité, c'est le pain d'épices qu'il fabrique de manière artisanale.

De la farine biologique locale, ajoutée à son miel et à une sélection personnelle de neuf épices, voilà le secret du pain d'épices de Gascogne ; à côté, le pain d'épices acheté dans le commerce fait pâle figure.

Cinq variétés sont proposées : Nature, Orange Confitée, Figues & Noix, Gingembre Confité et Pépites de Chocolat Noir.



Même si ce gourmand passionné troque facilement sa vareuse pour sa blouse de pâtissier, Nicolas est apiculteur avant tout.

En saison, difficile d'être aux abeilles, aux fours et aux marchés. C'est pourquoi, ces savoureux pains d'épices qu'il fabrique uniquement sur commande, sont vendus à la coupe principalement auprès de revendeurs, sur foires, marchés et magasins spécialisés.

Vous en trouverez, chaque jour, sur divers marchés hebdomadaires locaux, dont celui de Vic-Fezensac, mais aussi à Éauze, Condom, Fleurance, Auch, Plaisance, Samatan, ou encore dans les Biocoop alentours, à Auch, Pavie, Preignan.

Si vous souhaitez déguster toutes ses variétés, venez sur le stand que tiendra Nicolas lors des deux marchés du Terroir, dimanche 19 juillet et dimanche 2 août.

Il sera aussi présent **les mercredis soirs d'été au Marché Bio qui prend place de 17 h à 20 h dans le jardin des Cordeliers** près de l'Office du Tourisme à Vic.

Quant à savoir à partir de quand on pourra enfin trouver l'ensemble de ses miels de cru au détail ? Patience... Il paraît que ça sera possible dès que Mathilde le rejoindra dans cette aventure !

Marché bio tous les mercredis, de 17 h à 20 h, Jardin des Cordeliers

Marché du Terroir, les dimanches 19 juillet et dimanche 2 août, entre 9 h et 13 h, Jardin des Cordeliers.

**LES MARCHÉS
DE
VIC-FEZENSAC**



MARCHÉ TRADITIONNEL

Tous les vendredis matin
au centre ville

MARCHÉ DU TERROIR

Dimanche 19 Juillet
Dimanche 2 août
9h à 13h
Jardins des Cordeliers
Accès Place du Foirail

MARCHÉ PAYSAN BIO

Tous les mercredis à partir de 17h
à partir du 8 juillet et jusqu'au 26 août
Jardin des Cordeliers
Accès Place du Foirail



Annotation 2020-07-12 105442.jpg

Les dimanches
19 juillet et 2 août
de 9h à 13h
**MARCHÉ DU
TERROIR**

*Dans le jardin des Cordeliers
à Vic-Fezensac
Accès par la Place du Foirail*

Producteurs locaux - Assiettes gourmandes
sucrées et salées - Animation musicale
Artisanat d'art - Jeux en bois

ORGANISATION OFFICE DE TOURISME
05 62 06 34 90 - info@otaf22.com
Organisé dans le respect des règles sanitaires

3c5ab2fb456646c610b9cd4a8603ee63.jpg