

Une suave nouvelle pour tous les gastrolâtres

Animation locale



Une suave nouvelle pour tous les gastrolâtres

Une bonne nouvelle pour tous les gourmands et fins gourmets du territoire et d'ailleurs, en effet un 3e marché de producteurs est organisé, sur l'esplanade du château de Crouseilles (64), le 5 décembre

Un marché d'élaborateurs où l'on trouve le savoir-faire, la qualité des produits rassemblés sur les divers étals. Il sera proposé à la vente des produits fabriqués maison, fruits du travail des exploitants.

On peut le dire, c'est un authentique marché fermier regroupant des producteurs ayant captivé l'investissement dans du « manger totalement local ».

Vous pourrez ainsi échanger avec producteurs mais aussi sentir les parfums se dégageant des produits présentés sur les stands, ils vous inciteront sûrement à l'achat de ceux-ci.

En outre, vous pourrez apprécier les dégustations en accord avec les vins de la cave de Crouseilles, mais aussi acheter des produits locaux : Huîtres de l'île d'Oléron, de la maison Laffitte d'Arzacq, les kiwis les légumes frais de chez Jardilouit de Saint Jean Poudge, mais encore le pâté et foie gras de la Ferme Bacala de Madiran, les haricots maïs de Sophie Dupouy à Aydie, le fromage bio de la ferme Trencalli à Castelnaud Rivière Basse, le porc local de la ferme Duroc, les yaourts de Madiran Lait délices and Cow de la famille Borie. Le pain Bio local de la Palombe Gourmande de Lascazères et le menu à emporter à 17 € et pour les petits et grands gourmands l'excellente « Croustade » élaboré par Patricia à Goux dans le Gers.

Venez retrouver ces producteurs qui vous présenteront avec passion leur métier samedi 5 décembre de 10 h à 12 h 30.

Dernière minute : Réouverture complète des portes du château de Crouseilles du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et 14 h à 18 h, le dimanche ouverture l'après-midi de 14 h à 18 h.