

Le marché des producteurs a trouvé son rythme de croisière



Le marché des producteurs a trouvé son rythme de croisière

Le samedi 15 mai, 10 producteurs proposeront différents produits sur leur étal autour de l'esplanade et à l'intérieur du château de Crouseilles, de 10 H à 12 H 30 et ce à l'initiative de la cave coopérative, dont le président est **Paul Dababie, viticulteur à Viella (32)**.

Depuis l'innovation du marché tous les samedis matin, les acheteurs s'en dévoue intéressé, Il suffit d'un « p'tit coup d'œil » pour déceler le produit convoité, mais en cas d'équivoque, les producteurs sont là pour les orienter. 9 producteurs avec des produits de qualité, il suffit d'un « regard rapide » pour remarquer le produit « lorgné », mais en cas d'incertitude, bien entendu les producteurs sont là pour les aiguiller.

Nouveauté

En effet un nouveau fournisseur s'est joint à l'équipe actuelle, il s'agit de Christophe Theffo de Lembeye (64) le nom de sa société est « Amistat ». Il commercialise sous la marque « Label créole » qu'il crée, des bocaux de plats exotiques. Ce samedi il sera au château où il présentera sa gamme élargie avec diverses recettes.

Les clients retrouveront bien entendu comme à l'accoutumée leurs marchands habituels.

Ils pourront ainsi s'approvisionner auprès de **Pierre Hourticq, producteur d'asperges installé à St Germé (32)**, se fournir en fromage de vache, au stand tenu par Julien Pourré exploitant à Ste Colome (64), se procurer de la confiture et du jus de raisin fait maison à l'étal d'Eric Labat, producteur à Aurions-Idernes (64).

Acquérir des légumes frais de la saison (betteraves, choux vert...) sur l'étalage de la maraîchère « le beau jardin » de Peyrelongue - Abos.(64).

S'avitailler en œufs fraîchement pondus à l'évantaire de chez Anthony Clouté, exploitant agricole, ferme Arnaubarry à Pontiacq. Mais aussi acheter de la viande de porc (de première qualité) à l'étalage de la ferme Arnault producteur installé dans le Béarn.

L'on peut se pourvoir des haricots maïs (frais – sec) élaborés dans les terres du Nord Béarn par Sophie Dupouy, agricultrice à Aydie (localisé à 7 km de Madiran).

Les gourmands ne sont pas oubliés ! Sur l'étalage des Douceurs de la Vallée tenu par **Jean Pascal Remon, boulanger-pâtissier à Malabat (32)** les amateurs de pâtisserie pourront y obtenir du pain d'épice, cakes au citron, tourtes natures parfumées « rhum – raisin » ou au pachereuc du Vic-Bilh, tous ces produits sont de fabrication artisanale.

La seconde vitrine ouverte aux friands, c'est « La ferme Lait pots d'vaches » où Marilyn et David présentent la ferme Larrouture. Installée au cœur du Vic-Bilh, dans un village convivial, dynamique, aux accents bucoliques, ils élaborent crèmes glacées et desserts avec le lait fermier de l'exploitation.

Ce jeune couple d'agriculteur mets tout son ingéniosité, toutes leurs qualités personnelles dans leurs conceptions afin de satisfaire gourmands et gourmandes de tous âges



Un délicieux sorbet-mangue concocté par Marilyn et David. © Crédit
Ph//La ferme Lait pots d'vaches