

## Ouverture de « L'Épicieria de Beth Temps'A » ,

En direct des producteurs



Ouverture de « L'Épicieria de Beth Temps'A » ,

Ce samedi 1er mai, en levant pour la première fois le rideau de sa nouvelle boutique « L'Épicieria de Beth Temps'A » , Hubert Touja , agriculteur à la Ferme du Baron, à Lartigue , offre aux consommateurs , tout un florilège de produits de consommation courante, issus de la production locale. Il s'agit donc d'un simple dépôt-vente mais au prix producteur , le nom et l'adresse de chacun d'eux étant bien indiqués pour assurer une traçabilité bien vérifiable. On trouvera donc des produits frais : bœuf, canard, poulet, porc noir, beurre, fromage de chèvre et de vache , crème fraîche, farine, pains fabriqués par deux boulangers-paysans, des légumes frais de jardin et de plein champ suivant les saisons mais aussi des conserves de viande, du miel, des légumes secs ( lentilles, pois-chiches, pois carrés), des assaisonnements à base de plantes, de la bière made in Gers. La gamme va s'étendre au fil des semaines en fonction de la découverte d'autres fournisseurs éventuels.

Si vitrines réfrigérées, caisse enregistreuse et même terminal de carte de bleue sont désormais incontournables comme dans tout commerce actuel, l'agencement du magasin respire le « bon vieux temps » comme l'annonce d'ailleurs l'enseigne. La charcuterie est présentée sur des étagères installées dans une ancienne maie à côté de l'antique poussoir à saucisse , les conserves dans de vieilles armoires sur des rayons recouverts de toile de jute et les corbeilles à pain sont posées sur un vieil établi en bois.

Et pourquoi ne pas évaluer son poids sur l'ancienne bascule de ferme qui trône à l'entrée ! Non seulement Hubert, le gérant, a accueilli ses premiers clients avec béret gascon et blouse grise de paysan ( la biauade) , mais il est en plein apprentissage des mots d'accueil usuels en langue gasconne...

Heures d'ouverture actuelles: les lundis, mercredis, vendredis et samedis : 9h-midi et 15h-19h. Ouvert le dimanche matin avec poulets de la Ferme du Baron , grillés sur place . Fermé le mardi et le jeudi



Céline et Hubert jouent la couleur locale



Des produits locaux sur les rayonnages



Chaque dimanche matin , Céline proposera ses poulets, élevés à la ferme et rôtis sur place