

Vendredi : Un marché des producteurs à Armentieux



Vendredi : Un marché des producteurs à Armentieux



A l'initiative des deux cheffes cuisinières-pâtisseries de Roule Popote, Claire et Nadège, un marché des producteurs se tiendra à Armentieux ce vendredi 3 septembre et le suivant.

Des produits locaux pour toutes les bouches.

Tout comme le vendredi 27 août, de 8h30 à 12h30, vous y trouverez de nombreux produits locaux tels que des légumes bio de la Ferme Lantouny, des tourtes, des brioches et autres gâteaux en provenance de Malabat avec « Les Douceurs de la Vallée », ou encore des pâtés de la Ferme Lalaque. Sur ce marché d'Armentieux, vous retrouverez plusieurs producteurs locaux du village voisin d'Auriébat, avec les fromages de chèvre du Domaine de Peyroge et les poulets élevés à la Ferme du Tucoulet.

Des vins encensés par le Guide Hachette.

Pour accompagner tous ces mets délicieux, rien de tel qu'une sélection de vins du **Domaine Les Pyrénéales**, de Nicolas Tortigue et Christelle Celton de Madiran. Ceux-ci produisent des vins de Bigorre IGP issus de leurs vignes tannat, cabernet franc et gros manseng qui poussent sur les terres de l'ancien Domaine Larroque, en pays du madiran et du pacherenc. Ils ont repris il y a un peu moins de 10 ans ce domaine viticole et leur travail passionné porte déjà ses fruits puisque blancs, rouges et rosés de leurs cuvées ont déjà reçu de nombreuses distinctions.

Du fil au chas.

Vendredi matin à Armentieux, il n'y en aura pas que pour les produits de bouche, puisque parmi les stands présentant gâteaux à la broche, miel, foie gras, et fromages de chèvre, il y aura aussi la présence notable d'Amandine François, une jeune couturière de Saint-Lanne (Castelnau-Rivière Basse), qui proposera ses créations. Elle confectionne de ses mains des accessoires de mode tels que des sacs à main, des portefeuilles et porte-monnaies. Toutes ses créations « sont le fruit de beaucoup d'heures de réflexion assorties de nombreux essais d'assemblage de tissus ». Certains l'auront déjà croisée sur les marchés de Maubourguet, de Plaisance du Gers ou de Madiran.

Deux amies sur les routes de la cuisine locale.

A Marciac, sous l'enseigne « **Roule Popote** », vous les aurez peut être rencontrées sur la place de l'hôtel de ville lors des marchés du mercredi, ou encore sur le parvis de l'Astrada comme ce fut le cas lors du Festival Jazz in Marciac 2021. Avec casseroles, faitouts et poêles diverses, elles concoctent leurs recettes qu'elles nous livrent avec leur camion sur notre territoire. Au cours de l'été elles ont aussi été présentes sur les marchés de nuit de Beaumarchés. Elles ont fait des escales à Miélan, à Tillac ou bien encore à Plaisance du Gers, afin de ce faire connaître.

A présent, on les retrouve donc les mardis au marché de Trie-sur-Baïse, les mercredis matin à Marciac, les vendredis matin à la Ferme Lalaque de Sauveterre et les samedis à Vic-en-Bigorre. Avec leur camion elles parcourent notre territoire pour conquérir leur clientèle. Elles mettent les bouchées doubles ces deux magiciennes des fourneaux. Mais qui sont ces deux jeunes femmes au volant de ce nouveau camion ambulant ?



Nadège Blasig de Saint Michel et Claire Abeilhé Plauzet d'Armentieux se sont lancées dans l'aventure professionnelle de la « transformation et conservation de légumes » en créant il y a quelques mois leur petite entreprise. Leur projet démarra concrètement au mois d'avril dernier, sous l'appellation « **Roule Popote** ». Et c'est depuis mi-juin qu'elles roulent leur bosse au volant de leur camion. Elles transforment des produits locaux pour offrir des bouchées salées ou sucrées, des plats cuisinés destinés à améliorer notre quotidien où l'on n'a pas toujours le temps de cuisiner : elles le font pour nous, avec notamment des formules à emporter. L'une cuisine plutôt des petits plats, l'autre est plus pâtisseries.

Deux personnalités aux vocations distinctes qui se sont rencontrées pour se compléter l'une l'autre. « Un vrai coup de coeur professionnel d'abord, puis amical qui nous a rapprochées. En travaillant dans la restauration nous nous sommes rendu compte que nos producteurs locaux n'étaient pas beaucoup plébiscités. Nous avons donc choisi, à travers nos métiers, de les mettre davantage en avant, le côté humain reste essentiel. Roule popote est née d'une volonté farouche de mettre en avant les producteurs et nos savoir-faire ». A elles deux elles composent un cocktail dynamique qui va séduire vos papilles.

Le vendredi, Claire et son associée Nadège allaient donc avec leur camion, proposer leurs produits à la Ferme Lalaque, à Sauveterre. L'été étant propice à prendre des vacances, fin août, les marchés de la Ferme Lalaque ont marqué une pause. Elles se sont retrouvées avec du temps libre les vendredis matin pour quelques semaines. Sans perdre de temps, elles se sont réorganisées pour continuer à faire leurs petits plats. Claire étant d'Armentieux, c'est là qu'elle proposa à sa camarade de fourneaux d'organiser un marché des producteurs, le temps de reprendre les marchés hebdomadaires de Sauveterre. Depuis peu sur les routes des marchés, pas question de laisser leur nouveau camion « Roule Popote » au garage. Voilà comment tous ces producteurs locaux furent invités à poser leurs stands dans le village d'Armentieux en leur compagnie. Allez-y ! Vous ne le regretterez pas .

Contact mail: roulepopote@hotmail.com - Tel : 06 17 05 92 08 ou 06 64 64 23 22

Nicolas Hamon