

Petit marché devenu grand



Petit marché devenu grand

La place des Carmes entièrement rénovée héberge depuis longtemps un marché de producteurs qui vient depuis quelques semaines s'enrichir de quatre nouveaux commerçants :

- **Le Sans Gluten** avec pain, pâtisseries généreuses, pizzas et autres gourmandises.
- **La Cocotte du Gers**, rôtiiseur, plats cuisinés, sandwichs et de nombreux produits locaux pintades poulets fermiers, canard, cailles, cuisses de dinde, saucisse, paella royale, italienne, cassoulet, tartiflette;;;
- **Blé d'ici et pains d'antan**; Les pains d'Arthur qui nous reviennent avec toute la gamme des pains.
- **Les Pâtisseries marocaines** accompagnées des fruits secs et tout une gamme d'olives préparées.

Ces producteurs viennent compléter l'offre déjà attractive des fidèles commerçants présents depuis la création du marché de Paie.

- **La ferme du Boué** : Mr et Mme CAMAJOU proposent les excellents produits de leur exploitation: viande de bœuf, de veau et de porc, charcuterie et de nombreux plats cuisinés.
- **La fromagerie Française** avec un super assortiment de fromages et qui fait référence dans plusieurs marchés de la région.
- **Les produits asiatiques de JB** dont la réputation n'est plus à faire
- **Les fruits et légumes du panier du Locavore.....** dont l'étalage comprend de nombreux produits de leur récolte.

C'est maintenant une offre complète que vous propose le marché de Pavie du mercredi matin de 9 heures à 13 heures. Une occasion supplémentaire de faire ses courses à Pavie qui conforte la réputation du dynamisme local avec ses commerces de centre bourg et des zones artisanales et commerciales du chemin de Boy, de la Fontaine; du Mariné et du Sousson.

Le marché de Pavie c'est aussi régulièrement un lieu d'animations qui accueille en cours d'année les associations locales avec prochainement pour le marché du mercredi 24 Mai le traditionnel TROC de graines et plants proposés par les jardiniers bénévoles d'Avenir et Traditions de Pavie.