

Sur le joli marché de Plaisance

Encore des producteurs



Sur le joli marché de Plaisance

Martine Bellanger de Saint-Pierre -d'Aubézies vend du pain complet, des pâtisseries qu'elle fabrique elle même, et des plats cuisinés avec la filière Bio-Coop.

Native de la région parisienne, elle est arrivée dans le Gers à Peyrusse-Grande en 1980 avec tout le contingent de "migrants" d'alors qui avaient répondu favorablement à une annonce de la commune qui offrait des logements à des familles avec enfants pour sauver l'école du village

Plusieurs familles avaient répondu positivement à l'offre, elles sont encore là pour la plupart .

Martine était encore adolescente, elle ne l'est plus mais a conservé son accent.

A Saint-Pierre, elle a deux moulins, fait sa farine avec le blé que lui fournit Philippe Peffau, son voisin agriculteur au village, et fait son pain..

Qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il fasse beau, Martine est présente tous les jeudis matin sur le marché de Plaisance .

Juste à côté, il y a Isabelle Nicolessi qui vend le miel de Frédéric Barquerisse, apiculteur à Manciet .

Miel du Gers récolté dans ses cent cinquante ruches d'accacia, de châtaigner, de tournesol, d'un peu de bruyère avec une petite escapade landaise de fleurs diverses, dont la bourdaine au printemps et en été .

Sur le marché, elle est à côté de Martine, on ne peut pas la manquer



Martine Bellanger souriante sous son parasol



Isabelle Nicolessi vend le miel de Frédéric Barquerisse