

Une suave nouvelle pour tous les gourmands



Une suave nouvelle pour tous les gourmands

Une excellente nouvelle pour tous les fins gourmets du territoire et d'ailleurs, en effet un marché de producteurs aura lieu, le samedi 13 février de 10 heures à 12 heures 30, dans la salle de réception du château.

Un marché d'élaborateurs où l'on trouve le savoir-faire, la qualité des produits rassemblés sur les divers étals. Il sera proposé à la vente des produits fabriqués maison, fruits du travail des exploitants locaux.

On peut le dire, c'est un authentique marché fermier regroupant des producteurs ayant captivé l'investissement dans du « manger totalement local ».

Vous pourrez ainsi échanger avec producteurs mais aussi sentir les parfums se dégageant des produits présentés sur les étals, ils vous inciteront sûrement à l'achat de ceux-ci.

En outre, vous pourrez faire vos emplettes en investissant dans des produits du pays :

les produits de la mer de la poissonnerie Pairault de Boueilh, le porc local de la ferme Arnault, producteur de porc fermier, dans le Béarn, les haricots maïs du Béarn de Sophie Dupouy à Aydie, les œufs frais d'Anthony Clouté, de la ferme Arnaubarry à Pontiacq Vieillepinte, **les Douceurs de la Vallée de Jean Pascal Remon,, boulanger – pâtissier à Malabat (Gers).**

Mais encore, les fruits et légumes de saison, de la maison le Terroir d'Amélie, primeur à Garlin, , les jus et confitures de raisins d'Eric Labat, producteur à Aurions Idernes et enfin les produits laitiers avec le fromage de vache e Julien Pouré, producteur à Sainte-Colome



vous pourrez faire vos emplettes en investissant dans des produits du pays. © Crédit photo d'illustration archives Lionel Lemaire