

Un marché gourmand et de qualité

Vie locale-



Un marché gourmand et de qualité

Une nouvelle édition du marché des producteurs locaux aura lieu samedi 1 er mai au château de Crouseilles. De certitude, le marché est devenu pour les consommateurs un lieu de rencontre, d'échange avec les divers producteurs assidus, leur offrant à la vente légumes frais, fromage, crèmes glacées élaborées avec du lait fermier...

Depuis l'ouverture de ce marché chaque samedi matin de 10 heures à 12 heures 30, les clients s'en révèlent friands. Il suffit d'un « p'tit coup d'œil » pour déceler le produit convoité, mais en cas d'équivoque, les producteurs sont là pour les orienter. 9 producteurs avec des produits de qualité

Éric Labat vous accueille avec son étal rempli de pots de confiture de raisins et de jus raisin naturel, Le stand de la maraîchère « Le beau jardin de Peyrelongue » il propose choux vert, betteraves...

Un peu plus loin, c'est la ferme Arnault, ce producteur propose à la vente de la viande de porc, dans la même rangée l'étal de Sophie Dupouyn productrice de haricots maïs frais/sec, cultivés à Aydie.

On se ravitaillera en œufs fraîchement pondus chez d'Anthony Clouté, exploitant agricole. Les amateurs de caséine de vache peuvent s'en procurer auprès de Julien Pourré agriculteur à Ste Colome.

En continuant on rencontre le stand de **Pascal Remon boulanger-pâtissier à Malabat dans le Gers**, il régale les gourmands avec le cake citron, tourte, autres gourmandises gasconnes.

On arrive à l'étal de **Pierre Hourticq agriculteur à Saint Germé (Gers)** l'on peut acquérir des asperges fraîchement récoltées.

Le dernier stand, procure la joie aux gourmands c'est celui de « la ferme Lait pots d'vaches » tenu par Marilyn et David de la ferme Larrouture fixée au cœur du Vic-Bilh proposent crèmes glacées, desserts confectionnés avec le lait entier de la ferme, Marilyn et David, mettent leur savoir-faire et savoir-être, dans leurs productions afin de satisfaire les gourmands de tous les âges



Les consommateurs peuvent acquérir des asperges fraîchement récoltées. © Crédit Ph Arch// Lionel Lemaire