

MIRANDE L' Amour du bon goût

Gourmets et gourmands ont leur boutique



MIRANDE L' Amour du bon goût

Samedi matin sera un grand jour pour Nadine Dupouy, pour la première fois, elle ouvrira Sa Boutique, pour recevoir Ses Clients.

A l'enseigne de L'Amour du Goût, 1 rue Gambetta à Mirande se trouve désormais une petite boutique, pleine de bonnes choses à partager en famille, entre amis, invités à bien manger.

Des produits simples, préparés, élaborés, dans le respect de l'environnement, de la nature et des animaux.

Une sélection rigoureuse

Des produits qu'elle a sélectionnés après s'être rendue chez les producteurs, contrôler de visu leur pratique, leur souci du bien faire. Pour cela, elle n'aura pas eu à aller très loin. Les éleveurs réputés pour leur sérieux et la qualité de leurs produits ne manquent pas dans la région. Du porc gascon, au porc noir de Bigorre en passant par les volailles et les fromages et autres gourmandises, le pays a montré souvent son savoir faire. Il ne restait qu'à rassembler dans un même lieu tous ses bons produits du terroir, sans artifice.

Attention, souligne Nadine, "L'amour du bon goût n'a pas pour vocation d'être une boutique pour touristes". Si évidemment ceux-ci seront les bienvenus, c'est tous les jours que chacun à le droit de bien manger et c'est là avant tout son but, faire partager de bonnes choses naturellement. A côté de ces produits traditionnels, le bio aura évidemment sa place mais chaque chose en son temps.

Il aura fallu faire quelques kilomètres de plus pour trouver le vin, mais là aussi le Gers a su conquérir ses lettres de noblesse. Nadine s'est attachée à sélectionner des produits fermiers, sans colorants sans adjuvant préparés selon les traditions. Des canards ou des oies élevés naturellement sans confinement ou espaces restreints, gavés aux grains et non pas par de la bouillie. Des vaches, des chèvres libres de leurs mouvements etc. Des détails qui ont toute leur importance et dont on trouvera la différence dans les produits finis.

Un projet murement réfléchi

Son projet Nadine l'a longuement et soigneusement mûri; Deux ans de préparation avant de faire le grand pas. Pour la suite, Nadine est armée, plusieurs années en rayons frais de grande surface, c'est une bonne école point de vue gestion et pratiques sanitaires, mais c'est un autre monde. Très souvent les clients me disaient avez vous ceci, avez vous cela, me demandaient même quelques fois où trouver certains produits ? La grande distribution a ses avantages, elle a aussi ses limites et ses contraintes commerciales.

La semaine passée, c'était encore les grands travaux pour achever les mises aux normes, ces deux derniers jours, c'était la mise en rayons. Vendredi le vernissage si l'on peut dire avec connaissances, amis, producteurs et artisans locaux ayant œuvré à cette réalisation.

Et ce samedi 19 décembre le jour tant attendu sera enfin arrivé.



DSCN1204bb.jpg