

Deuxième étape pour le Marché des Épicuriens

Après le premier marché de plein vent à Montaut-les-Créneaux, vendredi soir, 11 juin



Deuxième étape pour le Marché des Épicuriens

Après Montaut-les-Créneaux, vendredi 11 juin, en fin de journée, on va retrouver Philippe Bartherotte et Damien Camacho de l'association "Le Marché des Épicuriens" à l'entrée du village de Terraube, ce dimanche 13 juin, à partir de 8 heures et ce, jusqu'à 13 heures. Terraube accueillera ce marché tous les deuxièmes dimanches du mois, le prochain aura donc lieu le dimanche 11 juillet.

Cette association, une idée qui leur est venue car ils proposaient déjà chacun des activités qui les faisaient se retrouver à l'occasion des marchés de plein vent traditionnels. Philippe avec son stand de produits gourmands italiens et Damien avec son wine truck. Avec un troisième compère Xavier Chiari, producteur de melons à Paulilhac, ils ont constitué leur association dont Philippe est le président, Damien le secrétaire et Xavier le trésorier.

Avec déjà deux stands complémentaires, il s'agissait de rajouter des fruits et légumes, du pain, du fromage et des conserves de produits à base de canards pour disposer d'une gamme complète à offrir aux clients.

Un fois réunis tous ces producteurs locaux, ils décident donc de proposer à des mairies un marché "clé en mains", le bien nommé Marché des Épicuriens. Dans chaque village, il est convenu également de réserver un stand à un producteur local qui viendra rejoindre la troupe des autres producteurs réguliers.

Ainsi, par exemple, à Terraube, les clients pourront se fournir en légumes. Salariée pendant quinze ans, elle a monté son propre commerce ambulante, il y a environ deux ans. Elle se fournit uniquement après de producteurs situés près de chez elle à Bezolles. Vous pouvez la retrouver, le jeudi à Plaisance-du-Gers, le dimanche à Castéra-Verduzan et, deux fois par semaine, elle se lève dès 4 heures du matin pour rejoindre le marché d'Hendaye, dans les Pyrénées-Atlantiques, le mercredi et le samedi.



Sur ce nouveau marché, à Terraube, vous pourrez choisir les aliments que vous recherchez parmi les conserves de canard de La Ferme du Bioule, à Pessoulens, les pains fournis par la Boulangerie Cazeneuve à Fleurance, les fromages fabriqués par Lucile Martin, à Caussens, avec sa mozzarella de bufflonne ; en effet, les buffles ont remplacé les vaches et canards dans l'exploitation familiale.



Le Cho Truc, vous devriez le retrouver à chaque étape du Marché des Épicuriens. Ce wine truck, baptisé en raison du surnom de son créateur, propose des produits qui viennent directement des producteurs et sur son site internet, le consommateur peut choisir entre 700 références : vins, champagnes et spiritueux, et bénéficier des conseils d'un négociant avisé. Bien sûr, vous n'en retrouverez pas autant sur le marché. Celui qui se trouve derrière son comptoir, tous les amateurs de rugby l'ont certainement déjà reconnu puisqu'il s'agit de l'emblématique capitaine et deuxième ligne de l'Association Sportive Fleurantine (ASF), Damien Camacho.



Philippe Bartherotte, par contre, lui a beaucoup voyagé. Après une vie passée à l'étranger dont dix ans en Italie, pays d'origine de sa mère, contraint à l'inactivité du fait de la suppression des salons professionnels suite au Covid-19, il est revenu en France, dans le Gers, auprès de sa famille paternelle. Il a commencé à vendre des produits italiens sur des marchés traditionnels, déjà existants. Damien et lui ont alors eu l'idée de proposer à des villages des marchés clés en main pour y apporter un peu de vie, là où ces animations avaient disparu. Leur concept sera double. Ils proposent d'abord un marché traditionnel avec une dizaine d'exposants, plus un emplacement toujours réservé à un commerçant local.

Pour l'autre version, celle des marchés gourmands, la première halle gourmande sera pour Fleurance **le mardi 29 juin à partir de 18 h**. Un marché gourmand dans lequel les convives pourront choisir leur menu ; trois plats chauds, plus tous les ingrédients pour un menu complet, du pain, du fromage et des desserts, bien sûr, avec des vins pour agrémenter l'ensemble.

Allez bon appétit, à tous !