

## Nouveau ! Du vin et du fromage chez "Les Potagers de Mourède" !



Nouveau ! Du vin et du fromage chez "Les Potagers de Mourède" !

Yann Davezac n'est jamais à court d'idées.

Comme il le dit lui-même « si on n'a pas envie d'innover à mon âge, on ne le fera jamais ! »

Ce n'était pas voulu mais c'est à la date anniversaire de l'ouverture du magasin de primeurs - qui a eu lieu le 1er juin 2020 - que la boutique a ouvert son rayon vin et fromage, une idée qu'il avait déjà en tête depuis le début de l'aventure.



### Parlons du vin tout d'abord :

« Par manque de temps et pour avoir un très large panel de produits, je n'ai pas pu directement démarcher les producteurs locaux et j'ai fait appel à Minercave de Gimont qui m'a fait une sélection de produits nationaux avec 50 % tout de même de produits du secteurs.

En revanche, je peux tout à fait recevoir les propositions de producteurs locaux qui viendront à moi comme l'ont déjà fait certains. »



### Et le fromage alors ?

« Pour le fromage, c'est un choix personnel de vouloir travailler avec quelqu'un de renom.

J'ai ainsi fait appel à Monsieur Dominique Bouchait qui est maître fromager affineur et meilleur ouvrier de France. Il a bien voulu nous proposer ses fromages qu'on ne retrouve que dans ses magasins et les marchés – une cinquantaine par semaine dans la région.

Il est venu voir comment je travaillais et a finalement accepté notre collaboration.

Nous sommes partis nous former 3 jours auprès de lui pour apprendre à connaître les fromages et surtout à les couper.

Toute la partie fromages des Pyrénées – environ la moitié du rayon- relève de sa propre production et ceux qu'il ne produit pas, il les sélectionne en fonction de ses propres critères exigeants.

Je passe ma commande le lundi et nous sommes livrés tous les mardis matins.

Il nous fournit aussi des yaourts qu'il fabrique lui-même et qui n'ont rien à voir avec les yaourts produits de manière industrielle : ils sont moins sucrés et on retrouve le goût du vrai yaourt au lait entier fait à la yaourtière. »



D'autres innovations à venir ?

« Dans l'immédiat, profiter du stand de fromage pour proposer de la chantilly faite maison !

Pour la suite, on en reparlera ! »

**Les Potagers de Mourède**

**11 Rue Raynal**

**VIC-FEZENSAC, 32190**

**05 62 60 19 79**

**Ouvert le mardi, mercredi, jeudi et samedi de 8 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h 30**

<https://www.lejournaldugers.fr/article/49094-nouveau-du-vin-et-du-fromage-chez-les-potagers-de-mourede>

**le vendredi de 7 h à 13 h et de 15 h 30 à 19 h 30**

**le dimanche de 9 h à 12 h 30**