Escapade gourmande à Revel Haute Garonne

Direction Revel Haute Garonne

Aujourd’hui pour les chanceux du sud ouest, on vous propose de découvrir le marché de Revel 31 250 en Haute Garonne, un regel pour les yeux et les pupilles.





A proximité des Pyrénées, au cœur de l’Occitanie, à 1 heure de Toulouse, ce bourg de presque 10 000 habitants, s’anime chaque samedi matin autour de sa place carrée typique de la région, avec son marché renommé de producteurs locaux, 250 commerçants, dont une bonne représentation des métiers de bouche.

Au milieu de la foule joyeuse et colorée, des marchands vantant haut et fort leurs produits du terroir, des papotages, des échanges cordiaux des habitués, on déambule en spirale autour de la place, pour découvrir l’ensemble des commerçants locaux.





On commence par les maraîchers….

Sur le tour extérieur, des fruits et légumes locaux pour la majorité et bio pour certains, s’exposent à perte de vue. Couleurs, textures, choix, déjà on frétille! On fait un premier stop **Bio** au stand de la **Ferme de la Coste**, où légumes frais et légumineuses vous séduiront.

En Août, on ne sait pas quelles **tomates bio** choisir , alors on prend de tout pour une dégustation , et je peux vous affirmer que comme une dégustation œnologique la dégustation de leurs tomates, juste nature est un pur délice !
Les saveurs et textures varient mais toujours avec surprise et plaisir





Pour vos **plants bio** , on stoppe à **la Main Verte**, car comme cuisine rime avec aromates on en profite pour recharger notre collection.





L’inspiration commence à monter avec de si beau produits sous les yeux, une **volaille bio de Hélène et Jérôme Delmas**, poulet basquaise, ou à la crème et à l’Aneth?


Filets Palet Bio
26 € / Kg


VOLAILLES BIO & LOCALES
La ferme de
Montplaisir
BIO
PRODUCTEUR - VENTE DIRECTE
HÉLÈNE ET JÉRÔME DELMAS - 31540 LE FALGA
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



Coté fromage un petit **chèvre bio de la chèvrerie Bonifé,** ou, une petite entorse au bio, ils n’ont pas le label, les spécialités au lait de vache de **Marzac, producteur local** avec **la tome de revel** ou **le ribautin** fromage crémeux .





Une bonne miche de **pain bio** pour couronner le tout, de **Martine et Christian Laurens**, et on a deja le ventre qui gargouille….





Un petit détour par la rue Victor Hugo au coin du marché, pour une petite pâtisserie maison de cette petite boutique historique.



Evidemment , ceci n’est qu’un échantillon de ce superbe marché qu’on vous conseille chaleureusement, d’autant plus que vous pouvez ensuite, filer a quelques kilomètres dans la campagnes environnante ou au lac de saint Féréol en 10 minutes pour pique-niquer, riche de votre butin.

Alors qu’est ce qu on attends pour profiter des plaisirs simples, et on vous le confirme, pas onéreux.





