

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 régal 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.





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 déjà le ventre qui gargouille...

TARIF DES PRODUITS
BOULANGERIE BIOLOGIQUE
 Martine et Christian LAURENS
 Le plô - 81700 APPELLE - TÉL : 05 63 70 26 63
 mail : autourdelapain@orange.fr - web : www.fourni-decpain.fr

| DÉNOMINATION | Certification Bio | Prix TTC | Prix TTC au kg |
|--|-------------------|----------|----------------|
| Pain au levain naturel farine de meule T80 | 2018 | 3,00 € | 6,00 € |
| Pain Bis de 0,5 kg | | | |
| Pain Bis de 1 kg | 2018 | 5,00 € | 5,00 € |
| Pain au levain naturel farine de Bladette | 2018 | 3,50 € | 7,00 € |
| Pain aux 3 graines lin, tournesol, pavot de 0,5 kg | | | |
| Pain au levain naturel farine de meule T110 | 2018 | 3,00 € | 6,00 € |
| Pain Complet de 0,5 kg | | | |
| Pain Complet de 1 kg | 2018 | 5,00 € | 5,00 € |
| Pain de Campagne au levain farine de meule T65 | 2018 | 3,00 € | 6,00 € |
| Bouquette de 0,2 kg | | | |
| Flûte de 0,5 kg | | | |



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 campagne 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.



