

MARCHÉS GOURMANDS.

L'esprit du sud-ouest dans votre assiette

L'été, les agendas des villages ne désemplissent pas, certains vivant au rythme des marchés gourmands. Un florilège de nourriture et un esprit convivial qui séduisent les locaux autant que les touristes. Reportage à Lévigac-de-Guyenne.

À peine la voiture garée que les odeurs viennent vous chatouiller les narines. Il faut s'engager dans le village pour y découvrir les stands d'où elles prolifèrent. Poulet basquaise, brochettes de gambas, paella... À 19h30, les 900 places assises sont déjà presque toutes occupées. Familles, retraités, touristes... L'atmosphère est intergénérationnelle. Attablés, Marie-France et Patrick Rauziers sont venus de Fauquierolles avec un couple d'ami. Ils terminent leurs plats - côte de bœuf et porc mariné - dont ils se disent plutôt satisfaits. Ce soir, ils viennent pour la première fois, un peu par hasard... « En fait, on voulait aller au marché de

Duras, mais on s'est trompé de jour ! » Pour autant, ils se sont laissés séduire par Lévigac-de-Guyenne : « C'est très bien et il y a plus de choix de nourriture ici. » Régulièrement, ils vont aussi à Damazan. « Dans le coin c'est rural, les gens aiment bien manger. »

Intergénérationnel et multiculturel

De la bonne nourriture et une ambiance particulière, voilà ce qui fait le succès des marchés gourmands. Comme aime à le répéter le maire, Jean-Paul Berry, le marché de Lévigac-de-Guyenne fait partie des plus anciens. « On a été très copiés. Il y a cinq ans, nous étions

inquiets. Mais finalement nous avons toujours autant de monde. »

Si la convivialité est toujours au rendez-vous, certains regrettent que le marché ne soit plus si « local ». Du côté des exposants, les plus anciens ont assisté à un « changement de mentalité » comme l'exprime Patricia Pizzinato qui a repris la frieterie artisanale familiale. « Certains sont là pour faire leur business, nous on n'est pas là pour ça. »

En déambulant dans la foule, on entend çà et là quelques mots d'anglais. Fiona Stuart est venue avec sa famille et une amie. Elle a une maison secondaire à Caubon-Saint-Sauveur où elle passe

toutes les vacances scolaires. « Nous aimons venir ici car la qualité de la nourriture est très bonne ». Son amie, Ronda Young, vient pour la première fois. « C'est quelque chose que nous ne retrouvons qu'en France ».

À partir de 22h, changement d'ambiance. À peine le DJ s'installe aux platines que l'allée se remplit de danseurs. Pour le maire, ces moments sont essentiels dans la vie de la commune. « Aujourd'hui, les gens ont besoin plus que jamais de se retrouver. »

Suzanne Alibert



Ce soir-là, il faut jouer des coudes pour trouver une place assise.

PRODUCTEURS. Carton plein pour Meilhan



La vente directe attire toujours plus de consommateurs.

Le mercredi soir, il faut venir tôt pour pouvoir se garer à Meilhan. Cet été, le village accueille entre 700 et 1100 personnes pour son marché des producteurs. Initié par la commune il y a onze ans, cela fait trois ans qu'il est

géré par une association de producteurs. Escargots, poissons, agneau, bœuf, canard, fromage, légumes, vins, bière, sorbets, noisette, huîtres, spiruline... Avec les 22 producteurs et deux artisans, l'accent est mis sur la diversité et la com-

plémentarité des produits. Et bien sûr leur qualité, ainsi que celle de leur commercialisation. En plus d'arborer fièrement la marque des Chambres d'agriculture « Marché des Producteurs de Pays », le marché porte depuis trois ans le

label « Sourire en Lot-et-Garonne ». Des arguments qui séduisent puisque le marché « draine une fréquentation sur 50 km à la ronde ainsi qu'une forte proportion de touristes » explique Fabien Tarascon, président de l'association.

Un marché labellisé

« L'esprit sud-ouest », voilà comment le viticulteur décrit l'ambiance qui y règne : « Les gens s'assoient et mangent ensemble ». Si une partie des ventes est réalisée sur place, le marché assure toutefois aux producteurs, et par extension à la région, une renommée qui va au-delà de la période estivale.

Les marchés de l'été

Foulayronnes, site de Flottis, jeudi 25 août, 19h-23h
Lamontjoie, jusqu'au 25 août, tous les jeudis, 19h-23h
Laparade, jardin public, jusqu'au 6 septembre, tous les mardis, 18h30-23h
Le Fréchou, jusqu'au 26 août, tous les vendredis, 19h-23h
Duras, tous les jeudis
Lévigac, jusqu'au 26 août, tous les vendredis, dès 19h
Monteton, jusqu'au 16 août, tous les mardis
Meilhan-sur-Garonne, place d'Armes, jusqu'au 31 août, tous les mercredis, 19h-23h
Monclar d'Agenais, au Cap, jusqu'au 21 août, tous les dimanches, 18h-23h
Monflanquin, place des Arcades, jusqu'au 8 septembre, tous les jeudis, 18h-23h
Puymirol, place du Foirail, jusqu'au 20 août, tous les samedis, 18h30-23h
Sainte-Livrade, petite halle, tous les vendredis jusqu'au 19 août, 18h30-23h
Sauveterre-la-Lamance, tous les mardis jusqu'au 30 août, 18h30-23h
Sos, place Fallières tous les mercredis jusqu'au 24 août
Soumensac, chemin de ronde, tous les dimanches jusqu'au 4 septembre, 9h-15h
Villereal, sous la halle, tous les lundis jusqu'au 12 septembre, 18h-23h
Casteljaloux, place Gambetta, jeudi 25 août, 18h30-23h
Eymet, place de la Bastide, tous les mardis jusqu'au 30 août, dès 19h
Damazan, jusqu'au 30 août, tous les mardis, dès 18h30
Bouglon, le 17 août à 19h (lire aussi page 16)