

Déguster le potimarron biologique



Une tradition est en train de s'installer à la ferme de l'agriculteur biologique de Chambray, Gabriel Monmarché, la journée de découverte du potimarron. Pour cette événement, Edouard Wehrin, chef cuisinier, a présenté et proposé aux gourmets plusieurs recettes à base de potimarron. Une nouveauté cette année : une vente directe de viande bovine charolaise. Les animaux sont vendus directement du producteur, Hubert Maurice, au consommateur, sur commande. La viande est mise sous-vide et vendue en caissettes. Contact : G. Monmarché : 02.47.27.12.56. H. Maurice : 02.47.26.16.75.

Correspondant NR : Christian Rolde, tél. 06.12.60.91.25.