



La Newsletter de l'Epicentre Paysan

Epicerie de producteurs à Morlanne

Semaine du 04/08/2025

Omnibus Ad Viis Epicentrum Agrestiem Pervenitur

Il en reste

Steaks hachés, veau (escalopes et tendrons) et bœuf (biftecks, entrecôtes, bavettes, rôtis, basse-côtes) de chez Axuria



Magrets et aiguillettes de canard de la ferme Bordes



Pastèques, tomates et oignons

Le Petit Lopin nous livrera des pastèques cette semaine. C'est quand même bien sympa de sa part.

Gros ralentissement sur le rougissement des tomates*, les cagettes de 5 kg ne sont donc plus disponibles pour le moment.

Par contre les oignons arrivent bientôt en témoigne Jeanne dans la série "Jeanne et ses légumes" ([en vidéo ici](#)).

** Elles sont vraiment devenues sans gêne et sans honte.*



Truite et Vin



Nouveauté de chez Eauzons.

Après les filets fumés tranchées de saumon souche Adour, nous vous proposons maintenant du gravlax aneth/shiso/basilic.



Au centre, un petit nouveau d'un domaine qu'on affectionne particulièrement le Clos Lapeyre à Jurançon.

Jean-Bernard Larrieu fait des vins naturels expressifs et sincères c'est pourquoi il travaille en agriculture biologique, un système de culture qui respecte la plante, sa physiologie et son environnement. Un système de culture qui permet au cépage d'exprimer la minéralité du poudingue, la fraîcheur des Pyrénées et peut-être la douceur de l'océan* pas si loin et en tout cas la passion de leur travail.

Le petit nouveau le Lapeyre Jurançon sec: c'est un vin expressif avec un nez intense d'agrumes de fruits à chair blanche de noisette verte. L'attaque est franche, fruitée, la bouche tendue aromatique équilibrée et persistante typique du cépage Gros Manseng cultivé à 400 m d'altitude**.

* Atlantique l'océan.

** Je vais être honnête. Je répète juste ce que Laetitia m'a dit parce que j'y comprends rien. Ca veut dire quoi un vin expressif? Et une attaque franche? Et une bouche tendue? Bref, je répète comme un mouton sans rien piger.

Vacances



Pasta Murati est en vacances cette semaine et la semaine prochaine. Il n'y aura donc pas de livraison de pâtes fraîches. On a encore des tagliatelles fraîches au frigo... mais pour combien de temps.

Fêtes de Morlanne

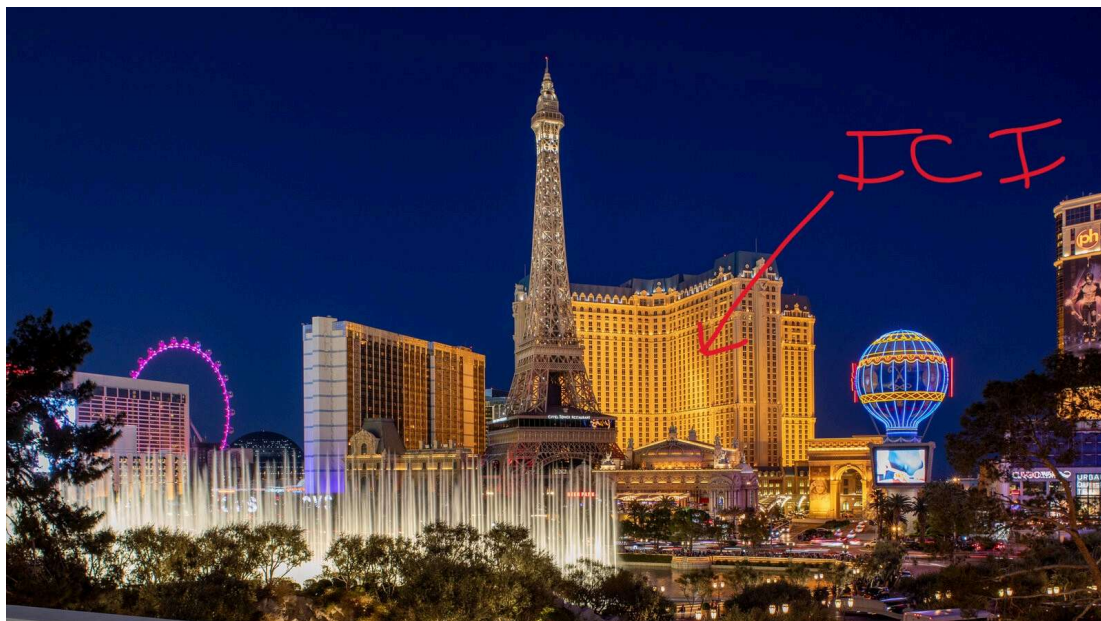


Morlanne est en fête cette semaine, du 7 au 10 août.
L'Epicentre, lui, restera ouvert par devoir patriote.

Semaine Prochaine

Je suis aussi en vacances la semaine prochaine donc la newsletter sera très courte. Je vais à Las Vegas jouer ma fortune acquise grâce à la rédaction de cette newsletter.

Wish me luck.

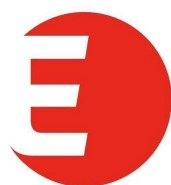


Pour ceux qui veulent aussi jouer leur fortune, je serai là, au bout de la flèche.

Arrivages hebdomadaires

- Les Poulets de Christelle Dugachard (mardi matin et vendredi matin)
 - Les Pâtes Fraîches de Pasta Murati: pâtes, lasagnes... (mardi matin)
 - Le Pain de Las Arradits (mercredi après-midi, commande avant mardi midi)
 - Le Lait Bio, la Mozzarella et le Fromage de la Ferme des 12 Vaches (jeudi après-midi)
 - La Mozzarella de la Bufflonne Béarnaise (jeudi après-midi)
 - Les Yaourts Natures ou aux Fruits Yamou (jeudi après-midi)
 - Les Charcuteries de la Ferme du Claüs (jeudi après-midi)
-

L'Epicentre Paysan accepte les tickets restaurant (en format digital uniquement), particulièrement pendant les fêtes de Morlanne.



Nos Partenaires





4650, route d'Arthez

64370 Morlanne

Tel: 05.59.68.04.15

Email: contact@epicentrepaysan.fr

Site: epicentrepaysan.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h

Cet email a été envoyé à @, cliquez ici pour vous [désinscrire](#).