



La Newsletter de l'Epicentre Paysan

Epicerie de producteurs à Morlanne

Semaine du 01/09/2025

Omnibus Ad Viis Epicentrum Agrestiem Pervenitur

Arrivage

De chez Axuria

Bœuf: steak haché, entrecôte bavette, basse côte, rôti

Veau: rôti, escalope, tendron, blanquette

Mardi



Maquerau

Si vous n'avez pas encore goûté le maquereau de ligne fumé de chez Onake et bien vous êtes exactement dans la même situation que moi.

Et comme moi vous allez en profiter car nous n'en n'aurons pas souvent. Et oui, c'est un produit saisonnier de la pêche de Saint-Jean-de-Luz

Fumé nature ou fumé au poivre avec des petites pommes de terre bio du Petit Lopin* cuites à la vapeur et un morceau de beurre demi-sel de la ferme Leit de Brunas**... Vous m'en direz des nouvelles***.

** Par exemple, au hasard*

*** Par exemple, au hasard*

**** Pas vraiment à moi, à Laeti plutôt. Je ne sort pas souvent de chez moi. C'est le revers de la médaille de la célébrité.*

Côté fruits



Le Verger Pélanne nous propose la semaine prochaine: de la prune Quetsche, les premières poires Williams et une nouvelle variété de pomme, la Royal gala.

Le Firenze



La semaine prochaine, à partir de jeudi, vous pourrez retrouver le petit fromage frais de bufflonne "le Firenze" de la Bufflonne Béarnaise.

La mozzarella de bufflonne est toujours disponible et nous vous rappelons qu'elle est délicieuse avec une bonne tomate, une feuille de basilic et une bonne huile d'olive. Mais fondue sur une tartine, sur une pizza ou dans un gratin elle est pas mal non plus.

Où tout simplement sur un bon plat de pâtes. Enfin bref, les possibilités sont nombreuses pour qui a un peu d'imagination*.

** Ce qui n'est pas mon cas.*

Attention, pain!

La semaine prochaine est la dernière semaine avec deux livraisons par semaine des Pains D'Abord.

A partir du mercredi 10 septembre, las Arradits, qui sont descendus de leur montagne, reprendront leur poste avec une livraison de pain par semaine (commande avant mardi matin midi).

Laetitia: le retour

Laetitia est rentrée de vacances. On le comprend à certains indices: une humeur rurale qui change, une entropie qui diminue bref une cohésion d'ensemble qui progressivement se remet en place.

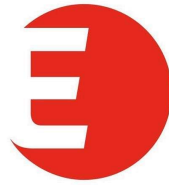
Elle m'a strictement interdit de parler de ses vacances donc je ne vous dirai certainement pas qu'elle les a passées dans un 5 étoiles à Dubaï. Non, selon les sources officielles, elle les a passées à Valras-Plage près de Béziers. J'en prends pour preuve l'authentique photo ci-dessous prise à son insu.



Arrivages hebdomadaires

- Les Poulets de Christelle Dugachard (mardi matin et vendredi matin)
 - Les Pâtes Fraîches de Pasta Murati: pâtes, lasagnes... (mardi matin)
 - Le Pain des Pains D'abords (mardi matin et jeudi après-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), même si vous ne passez pas vos vacances à Dubaï.



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](#).