



La Newsletter de l'Epicentre Paysan

Epicerie de producteurs à Morlanne

Semaine du 30/03/2026

Omnibus Ad Viis Epicentrum Agrestiem Pervenitur

Arrivages

Steaks hachés, veau boeuf et agneau de lait de chez Axuria

Mardi matin



Asperges de l'Airial de Cécile et Laurent

Jeudi



Fraises

Les fraises bio du Petit Lopin arrivent* (en petites quantités au début). Soyons réjouis!

Si vous aimez écouter la douce voix de Jeanne décrire ce qu'elle voit, [cliquez ici](#).

** Pas toutes seules, avec Jeanne probablement.*

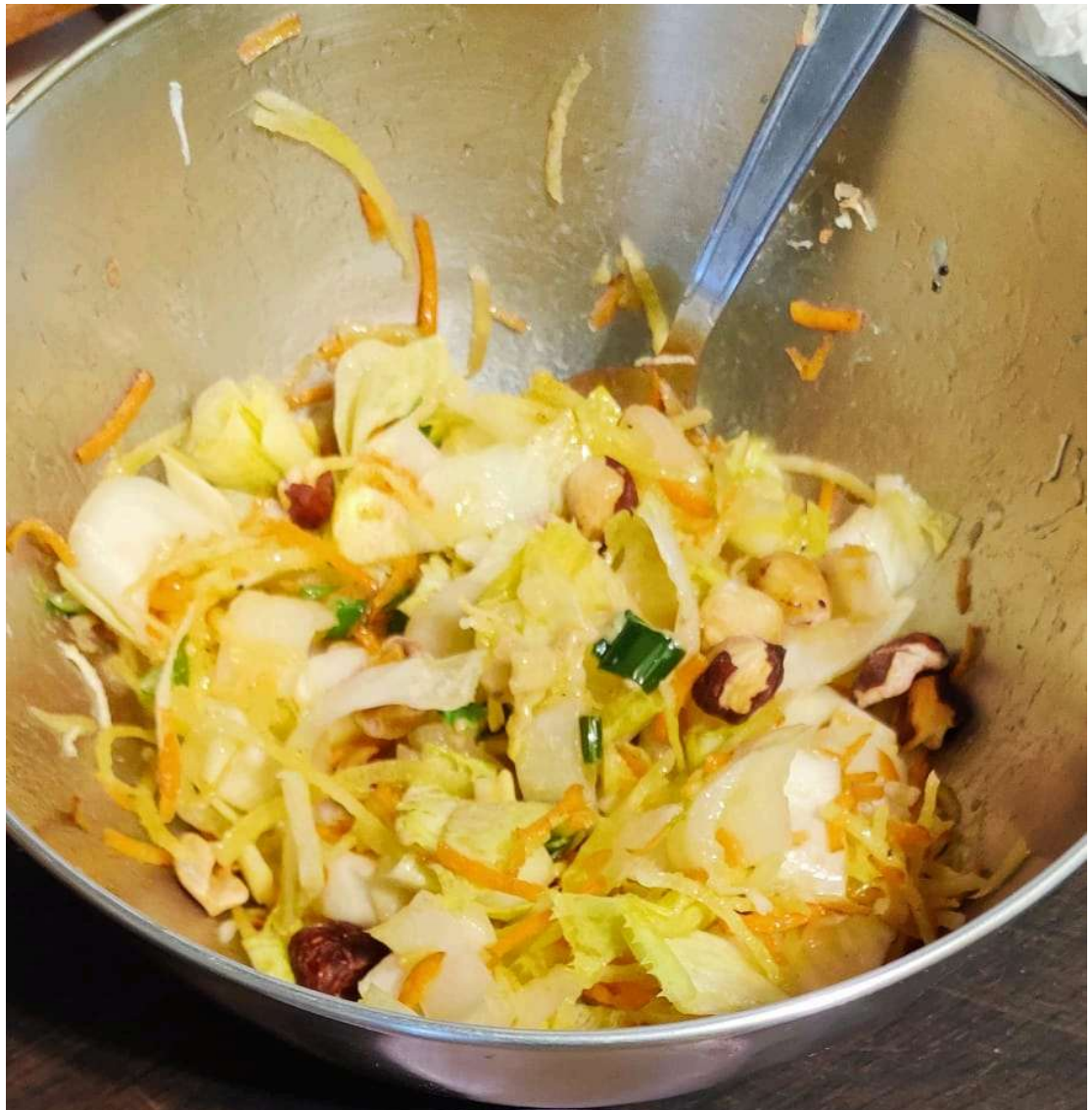


La recette de Tatie Laeti

Dotée d'une dévotion et d'un esprit de sacrifice semblable à nulle autre, Laetitia a testé la langue de bœuf en sauce de la Maison Bignalet. C'est vraiment un sacerdoce de devoir goûter tous ces produits locaux.

Voilà ce qu'elle m'en a dit: "c'est très bon accompagné d'une petite salade d'endives de la ferme la Saligue à Larreule quelques carottes et betteraves râpées, oignons nouveaux (Petit Lopin) dans la vinaigrette et toujours quelques noisettes torréfiées (La Noisette de Brana)"*

** Je n'ai pas ajouté les producteurs entre parenthèses. Elle parle vraiment comme ça. Déformation professionnelle, j'imagine.*





Chocolats

Il me semble l'avoir déjà dit mais les chocolats de David Lemée sont là. Moi j'ai acheté un chat en chocolat pour ma fille, elle l'a dévoré. C'était horrible.



Nouveautés

De chez l'Atelier Mordicus:

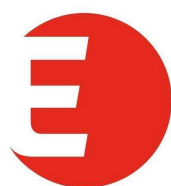
- Un petit coffret de sablés en forme de poisson avec les yeux en chocolat pour Pâques.
- Les tournicotis: biscuits d'une douceur exquise car ils sont fondants à souhait.
- Les toastinettes: épeautre, figues et maïs grand roux

Les toastinettes, produits de dizaines d'années de recherche, sont conçues pour partager un super apéritif. Elles ont une forme idéale pour être trempées ou tartinée. Elles ont en plus une texture croquante.



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 et le Fromage de la Ferme des 12 Vaches (jeudi après-midi)
 - La Mozzarella, le fromage blanc, les lactiques et les camemberts de la Bufflonne Béarnaise (jeudi matin)
 - 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). Soyons reconnaissants.

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](#).

Powered by  **sinch mailjet**