

## Visite du marché de la Halle au Blé

### Nom de la visite :

-“Le p’tit mangement” du marché

### Jour des visites :

- Les trois premiers samedis de chaque mois du 3 Avril 2021 au 23 Octobre 2021

### Expertise du guide :

-Catherine Brys est une restauratrice installée à Fussy depuis 2004 à l'Echalier. Elle utilise en priorité depuis son installation des producteurs locaux et bio, lui valant une mention dans le livre “Origine Nature” de 2018 réunissant les 500 tables attentives (Biodiversité, Local et Terroir) de Bertrand Rougier et de Yann Arthur Bertrand.

-Elle anime 2 émissions par mois de 20 minutes sur la radio locale RCF. Elle se rend chez les producteurs sur leurs exploitations et dans leurs ateliers de transformation. Les auditeurs sont informés des initiatives de nos agriculteurs et créateurs de gourmandises Berrichonnes (podcast disponible sur le site de RCF)

-Fan des marchés de la région, elle a sélectionné les meilleurs représentants de notre patrimoine culinaire Berrichon de la Halle au Blé.

-Au gré des saisons, elle vous donnera des idées de recettes et des conseils pour des visites de vignobles, de marché bio régionaux et de restaurateurs qui subliment notre terroir.

### Nombre de personnes par visite :

-Maximum 10 ou en fonction des restrictions sanitaires imposées par le Gouvernement au moment des visites.

### Cout de la visite :

15€ par personne, 10€ pour enfants en dessous de 10 ans

### Durée de la visite :

-1 heure à 1 heures et 15 minutes

### Présentation de la visite :

Participants avec leur panier d’approvisionnement se présentent à l’entrée du marché coté boulevard de Juranville, près de la buvette.

10 minutes seront consacrées à l’historique de la Halle au blé (date de construction, architecture et récentes rénovations par la municipalité de Bourges) et à la présentation du guide.

Le but de la visite est de présenter aux visiteurs de la région une sélection des meilleurs étalages de producteurs locaux installés au marché. Ils auront l’opportunité de déguster des échantillons de leur production et de découvrir l’ampleur et la diversité des ingrédients locaux.

Le savoir-faire des producteurs doublés d’un terroir unique nous a gâté avec certains produits phares, certains sont installés au marché de la Halle au Blé. Les huiles aux noix, les fromages de chèvre, le crottin de Chavignol, les lumas, les lentilles vertes du Berry, les maraichers Bio, les pains bio, les produits laitiers, les fruits des vergers de St Martin d’Auxigny et les vins des 7 appellations de notre région (Reuilly, Sancerre, Menetou-Salon, Quincy, Coteaux du Giennois, Chateameillant, Pouilly-Fumé)

Le visiteur maintenant riche de ces nouvelles connaissances peut faire son marché et remplir son panier de victuailles Berrichonnes à consommer le jour même pour un pique-nique, pour offrir ou pour remplir son garde-manger de délicieuses gourmandises.

