

AVRIL 2020

Le Résistant du 2 avril

MONTAGNE / CIRCUITS-COURTS

Trouver une alternative au marché de plein air

Depuis trois ans, Camille commercialise les produits bios et de saison de Thibaud Cornelisse à Montagne, et sur les marchés de Branne le jeudi et Libourne le mercredi. La fermeture des deux derniers les a obligés à repenser la distribution.

Béatrice FERRER

Installé à Meilhan-sur-Garonne où il a succédé à ses parents il y a 6 ans, Thibaud Cornelisse produit des légumes et des fruits bios de qualité qu'il vend sur les marchés du Libournais et des Landes. Jusqu'à la fermeture du marché de plein air de Libourne, on pouvait retrouver ses produits tous les mardis matin devant la mairie, et le jeudi matin à Branne jusqu'à sa fermeture. Camille Despagne s'occupe des commandes, ils ont dû mettre en place une nouvelle organisation. « Nous allons proposer des paniers à 15 euros et à 25 euros et les clients choisiront, ils pourront ajouter des produits lors de la commande et je fixerai une heure de rendez-vous, ils connaîtront le prix à régler » explique Camille Despagne. Dans le panier, on peut aussi ajouter les excellents pleurotes et shitakés bios des Champis de l'Antre-deux-Mers.



Paniers tout prêts ou à composer.

La livraison à Libourne devrait se faire dans une impasse, à Branne sur un site qui n'était pas déterminé en début de semaine, et à Montagne sur un lieu à voir avec Camille.

Les produits de Thibaud Cornelisse sont uniquement de saison, il ne revend rien, et travaille en bio.. Actuellement, on peut lui acheter blette blanche ou rouge 2€ la botte, choux rouge 2€ / Kg; mesclun 2€ la poche; navet boule d'or ou navet en vrac: 2.50€/kg; oignon blanc 2€/la botte, persil 1€ la botte, poireaux 3.50/kg, Radis noir 3€/kg, pomme de terre 2€/kg., laitue 0.90€ pièce, feuille de chêne 0.90€ pièce, topinambour 3€/kg, aillet 1.50€ la botte, épinard 2€ la

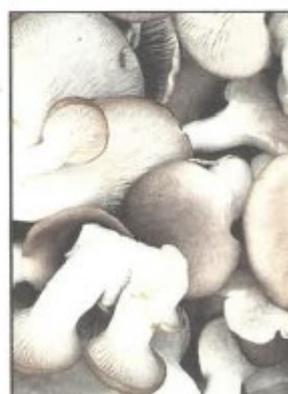
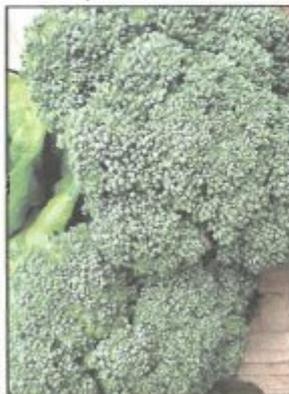
botte, brocolis 2€pièce, échalion 3.90€/kg la liste est mise à jour régulièrement selon la production. Cyril, un nouveau client amateur de légumes a découvert la formule depuis le confinement. Il est ravi, « Ce sont de beaux et bons produits, d'un excellent rapport qualité/prix et le service est impeccable ».

Dans une quinzaine de jours les premières fraises arriveront.

Pratique

La liste et le prix des légumes sont sur les pages facebook de Thibaud Cornelisse et Camille Despagne.

(commande auprès de Camille Despagne au 06 11 80 67 77) et Marmande ou Meilhan Sur Garonne (Commande au 06 27 64 62 33 Thibaud Cornelisse



Des légumes frais, locaux et de saison.

MONTAGNE

« Les pieds sous la table » avec Marilyn Madray



Marilyn Madray dans sa cuisine à Montagne.

Cuisinière dans les châteaux, traiteur, Marilyn Madray, en vacances forcées depuis le confinement, débute la livraison de repas. En version préparés maison à partir de produits frais.

Béatrice FERRER

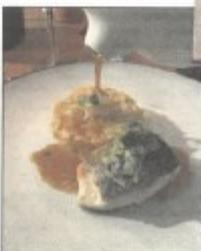
Marilyn Madray a appris son métier. Je cuisinière traiteur en l'exerçant, usqu'à parvenir à satisfaire les plus folles exigences des clients es plus difficiles. Avec un instinct et une précision époustouflants, cette cheffe autodidacte peut tout valiser. Ces dernières années, elle s'est souhaité travailler de nouveau seule en cuisine, la sienne, ou à domicile « surtout dans les châteaux de la région, pour des repas d'affaires, et chez les particuliers pour des événements importants, anniversaires, baptêmes, communions », livrant les plats, ou les cuisinant sur place. Mais depuis le confinement, tout a été annulé. D'abord les prestations de mars : primeurs, fêtes, puis celles d'avril, Pâques, et mai avec le report des fêtes familiales, anniversaires, baptêmes et communions. Elle a commencé par souffler un peu, se reposer, « mais j'ai toujours continué à cuisiner pour cinq à la maison. Marilyn Madray et son équipe

le confinement ». Marilyn en a profité pour tester de nouvelles recettes, puis elle a pensé qu'au bout de trois semaines « certains en ont peut-être assez de cuisiner matin, midi et soir pour eux seuls ou pour les tablées familiales ? ». « J'ai essayé d'adapter la formule au confinement, avec une gamme restaurant, un menu au prix de 30 euros et des produits nobles pour les grandes occasions, et un menu par jour et par semaine avec un plat du jour à 10 euros, qui peut être complété d'une entrée et d'un dessert ». Foie gras poêlé, pavé de bar rôti, filet de veau sous la mère, légumes de saison en texture, jus de veau réduit aux morilles... figurent au menu restaurant qu'elle propose 7 jours sur 7 et qui comprend aussi des desserts au choix. Marilyn a imaginé des menus à thème, un par jour, avec le plat principal à partir de 10 euros : poulet au curry vert le lundi, burger du boucher ou au poulet, ou nuggets maison le mardi, magret de canard laqué le mercredi, sushis-makis le jeudi, tajine de lotte au curry safran le vendredi, pizza le samedi (pâte maison), lasagnes le dimanche. C'est le début, elle s'adaptera à la demande. Tout est fait maison, il est donc impératif de commander au moins 48 heures à l'avance. À emporter, sur place à Montagne. Les livraisons à domicile se font dans un rayon d'environ 20 kilomètres depuis Montagne pour un montant de 5 euros.

Contact
Marilynmadraybureau@gmail.com
06 30 00 00 00



COUP DE CŒUR / MONTAGNE
On aime ses repas de fête livrés dans un rayon de 20 km



Les plats sont à récupérer sur place ou livrés pour 5 euros