Roquelaure accueille aussi son marché à la ferme

Marchés - Un lieu

Du 30/07/2017 au 31/08/2017



La famille Baylac tient un domaine viticole d'une quinzaine d'hectares où sont produits vins et armagnacs. / Photo DDM, Nedir Debbiche

En juillet-août dans le Gers, les rendez-vous à la ferme battent leur plein. Ce dimanche marque la moitié de l'été. Deux marchés à la ferme sont proposés, dont celui du domaine du Grand-Comté à <u>Roquelaure</u>.

Pas une ferme à proprement parler. Au domaine du Grand Comté, vous ne trouverez pas d'animaux en troupeaux, pas d'étable ou d'enclos. Un border-collie pour surveiller, de loin, à la rigueur, mais ce sera tout. Non ici, le décor est fait de vignes et de tournesols à perte de vue. C'est l'intérêt de la chose. Si vous vous amusiez à faire tous les marchés à la ferme de l'été, vous pourriez être sûrs de voir du pays. Ce qui ne change pas en revanche, c'est l'envie de s'y faire plaisir. Et elle part de ceux qui accueillent ces rendez-vous. «On aime notre département, notre territoire, notre domaine, insiste Aurélie Baylac, qui est revenue travailler sur l'exploitation familiale il y a deux ans après ses études commerciales. On a toujours aimé recevoir les gens chez nous, ça part de là. On y travaille en famille et c'est ce qui rend la chose encore plus intéressante. Je suis la neuvième Baylac à reprendre le domaine. On n'est pas près de le lâcher.»

Aujourd'hui, ils accueillent pour la deuxième année consécutive un épisode des «Marchés à la ferme» avec le désir de proposer une journée des plus agréables à leurs convives. «On a prévu 200 places assises et à l'abri, une quinzaine de stands et des animations.» Le menu classique, en somme, même si la jeune exploitante de 28 ans a cherché à se démarquer. «Le gérant de Flam'attitude à Preignan va venir avec son food-truck, ses planchas, ses barbecues, pour permettre aux producteurs de faire leur cuisine. On fait coup double aussi avec 'Les tables du Gers': le chef du restaurant 'Le Papillon'va venir donner des cours. C'est quelque chose qui se fait d'habitude dans les campings. Là, c'est une façon d'inclure aussi les restaurateurs à qui nous faisons de l'ombre avec ce genre d'événements. Ce n'est évidemment pas notre but. On cherche avant tout à se renvoyer la balle, à créer une force.» Donner une image de cohésion plutôt que de division. Bon appétit.

Comment s'y rendre

« On aime notre territoire et on a toujours aimé recevoir les gens, ça part de là »

Le domaine du Grand-Comté se trouve au nord de Roquelaure. Son marché à la ferme sera ouvert à 10h30 et se terminera à 18 heures. Pas de repas le soir. Dans le même temps, la ferme du Rantoy à Saint-Ost au sud du département ouvrira elle aussi ses portes, à partir de 11 heures. Ce sont les 13e et 14e rendez-vous de l'été. Il en restera 14 derrière. Toutes les informations sont à retrouver sur le site de «Bienvenue à la ferme» : www.gers-ferme.com

Lucas Serdic