

Truffes, miel, viandes et fromages au menu

Dimanche, la commune a organisé un marché saisonnier d'automne pour la quatrième année, avec une vingtaine de producteurs venus de 15 km aux alentours. « On a toujours à l'esprit de mettre en avant la proximité des producteurs, la saisonnalité avec des truffes, du miel, de l'agriculture bio, des viandes, des fromages... On est soumis à la météo, mais on a de nombreux clients fidèles. Rien de tel que de faire des petits marchés pour transmettre le goût des bons produits du terroir », déclare Danièle Lamalle, vice-présidente de la communauté de communes Pouilly-Bligny (CCPABO). Le chef de cuisine de l'abbaye de la Bussière, Guillaume Royer, meilleur ouvrier de France 2015, était notamment sur place pour rencontrer les producteurs.



■ Le chef de l'abbaye de la Bussière, Guillaume Royer, avec un producteur de truffes. Photo Karim CHARLES