



Un nouveau marché dynamique

Depuis le mercredi 3 avril, vous avez été nombreux à venir découvrir votre nouveau marché communal. Malgré une météo capricieuse et un calendrier favorable aux jours fériés, nos forains sont restés fidèles au rendez-vous du mercredi pour vous servir.

Ce marché a été pensé pour satisfaire la majorité de vos attentes.

Des produits de qualité qui permettent de satisfaire les petits mais aussi les plus grands, sur un jour et un créneau horaire permettant à toutes les générations de se rencontrer.

Vous y trouverez d'anciens forains mais aussi des nouveaux pour le plaisir de vos papilles ou celui de vous vêtir.

Afin de mieux vous approprier ce nouveau marché, nous vous proposons de faire connaissance avec nos forains abonnés.



« **La Crèmerie des Gônes** » vous propose des produits de qualité.

N'hésitez pas à leur demander conseil pour vous guider dans l'élaboration de votre plateau de fromages !



Dans « **Les Vergers des monts et coteaux** » de Courzieu, c'est un travail d'équipe... et en famille. Amateurs de fruits rouges, soyez prêts pour les fraises et bientôt les cerises fraîchement cueillies ! De jolies courgettes colorées ainsi que de beaux légumes et salades sans pesticides régaleront vos papilles !



Avec **Bruno et Rachel Vonlanthen**, vous pourrez vous faire belles, mesdames ! Vous trouverez des vêtements choisis avec goût. N'hésitez pas à demander conseil et à vous laisser guider par ces experts du style et du bon goût !



« Dans le cochon tout est bon »... et c'est aussi vrai pour les produits du « **GAEC Gonon** » de Thizy-les-Bourg, éleveur de porcs en plein air. Bonne nouvelle : à partir de septembre, vous pourrez également lui réserver du veau !



Avec **David Bogey**, charcutier traiteur, aidé de son fils, vous trouverez un large choix de charcuteries, mais aussi des lasagnes, des feuilletés, de la viande aussi surprenante que le bœuf ibérique. Les amateurs de barbecue ne seront pas oubliés cet été avec un large choix de saucisses.



Le savoir-faire chez « **Lugdunum marée** » se transmet de génération en génération depuis l'arrière-grand-mère ! Une pêche principalement française, de l'océan atlantique, mais aussi d'eau douce comme l'omble chevalier ou la truite rose.



La Légende de Finn vous propose tout un panel de produits fumés et travaillés avec respect et savoir-faire. Des saveurs inattendues créées depuis leur atelier de Chasselay où se situe également leur boutique.



Pour les plus gourmands, « **Les Gafres de Nanette** » vous propose, à l'heure du goûter, de délicieuses gaufres liégeoises depuis son joli petit camion reconnaissable de loin à ses couleurs acidulées présent chaque mercredi des périodes scolaires.



Thurins est peut-être la capitale de la framboise mais c'est aussi de là que viennent les fruits et légumes cultivés par **Monsieur Chantre** comme les asperges, pommes de terre... mais aussi les fruits rouges !



« **La Chèvrerie de Malacombe** » vous fera goûter ses délicieux produits issus du lait de ses chèvres qui respirent le bon air de St Martin en Haut. Vous pouvez déguster le chèvre sous toutes ses formes : en bouchons pour l'apéritif, en salade avec des panés de chèvre, en plateau de fromages mais aussi en dessert avec des yaourts et même des crèmes ou des flans.

