# C’est bon c’est bio !

Par JFB le  ven 15/06/2007 - 11:53

Cela fait plusieurs années que je me dis qu’il faudrait vraiment que j’aie le courage de me lever un samedi matin d’une belle journée de printemps pour aller faire un petit tour au marché bio à proximité du palais des congrès dans le XIIe. Mais cela nécessite un peu de courage : il faut se lever tôt car passées les premières heures de la matinée, les commerçants ont déjà liquidé leur stock et il ne reste plus rien.

Samedi dernier, je devais déposer mon fils en ville à 6h30 pour aller à un concours de pêche… au retour cela m’a enfin donné l’occasion de m’arrêter au marché bio à 7h. Et je dois dire que je n’ai pas été déçue et que je vais même me forcer à aller y faire un petit tour plus souvent. En cette saison, les fruits et légumes extra frais sont magnifiques et l’on y trouve une variété de produits incroyables : les tomates sont délicieuses, les petites carottes donnent envie de les croquer crues ; les salades ne sont pas très grosses mais bien pommelées et il y a même de très belles romaines pour une vraie salade césar, de petites fraises sauvages pas vraiment calibrées mais à la saveur incomparable. Et des produits introuvables sur un marché classique sauf s’ils sont importés à prix d’or : des artichauts ou de petites betteraves vendues avec leurs feuilles (je vous conseille de tester ma recette de betteraves au fromage de chèvre, c’est une splendeur). J’ai aussi pu acheter du lait frais de ferme bio et des fromages de chèvre (eux aussi bio) un peu affinés comme je n’en avais jamais mangés en Hongrie.

Alors bien sûr les marchands sont de petits producteurs avec une production très limitée d’où l’obligation d’y aller tôt (à 7h30 il ne restait que 4 bûches de chèvre affiné !). Il faut vraiment se faire violence pour sortir du lit. Et sur place j’ai vraiment été surprise par le monde qu’il y avait de si bon matin.

Allez, un peu de courage et vous verrez que vous ne vous serez pas déplacé pour rien !

Ökopiac - marché bio

Bp XII, Csörsz utca 18

Tous les samedis de 6h30 à 12h

- Catégorie
Agenda Culturel