

## MARCHÉS NOCTURNES. Portraits d'artisans

Les marchés nocturnes animent la Bastide jusqu'au 25 août. Rencontre avec deux acteurs de ces rendez-vous gourmands.

À 5 km de Lévig-nac, à Tail-lecavat, le « Château le Pis » bichonne 16 prim'holstein, vaillantes laitières dont Lisiane Mazière transforme la production. Une entreprise familiale qui a bien su évoluer avec le temps. « Nous avons fait le choix de diviser notre cheptel par deux, explique Lisiane. Cela me permet de consacrer plus de temps à la transformation et surtout de livrer le moins possible de lait à la laiterie industrielle ».

Le stand de la famille Mazière (Lisiane travaille avec son fils Gaëtan) est pour les gourmands : fromages frais ou affinés, milk-shake, glaces à l'italienne, riz au lait, panna cotta... Le stand est présent sur les marchés de Lévig-nac depuis 3 ans. À la ferme, c'est Gaëtan, 28 ans, qui s'occupe des bêtes, des terres, de l'alimentation animale. Il est le « fermier » de l'équipe avec Jeannot, le père, jeune retraité.

Lisiane, elle, fait la cuisine. Absolument tout ce qu'elle propose à la vente est fait maison, y compris les parfums de ses desserts. Elle est d'ailleurs labellisée « producteur » par la Chambre d'agriculture de la Gironde. Et des marchés elle en fait, jugez plutôt : rien qu'en « marchés de producteurs » on

la retrouve à St Macaire, Ste Foy la Grande, Hourtin, Audenge, Arès, Verdelais, St Emilion. Hors marchés de producteurs, vous la croiserez aussi à Fontet, Mon-ségur, Caudrot... Sans compter les marchés du matin où elle vend plus particulièrement ses fromages. À ce rythme-là, toute la famille est sur le pont l'été, Jeannot et Lisiane mais aussi Gaëtan et Doriane, leur fille. Sans détour, Lisiane nous affirme que « de tous les marchés que nous faisons, le plus festif est sans conteste Lévig-nac. Mais ce n'est pas le plus lucratif. Pour ça, c'est St Emilion qui a le pompon ».

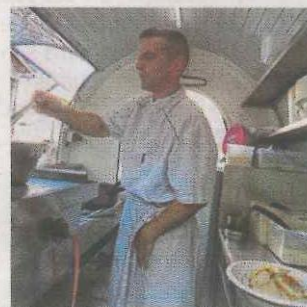
### Arnaud Chevolet, des étoiles Michelin à La roulotte

Arnaud Chevolet a commencé les marchés de Lévig-nac en juillet 2014. Ce lévignacais d'adoption propose dans sa jolie petite roulotte des poissons-ri-sotto, des pâtes à l'italienne avec des sauces dont il a le secret. Il travaille en tandem avec son épouse Emilie. Ce restaurateur de 47 ans, diplômé d'une grande école hôtelière a exercé son métier pendant 27 ans dont 12 dans des gastronomiques 1, 2 ou 3 étoiles Michelin avant l'inévitable burn-out.



Lisiane Mazière, productrice laitière

Une mauvaise période durant laquelle il a dû redéfinir ses prio-



Arnaud Chevolet, cuisinier sur les marchés d'été, a trouvé un nouvel équilibre de vie après 27 ans non stop dans la restauration

rités, faire des choix. « Je suis un grand sportif, confie Arnaud. Je pratique le tennis, le foot. En termes de concentration, efficacité, maîtrise de soi, cela m'a beaucoup aidé et m'aide encore. J'ai fait le choix de la famille et j'ai réorganisé ma vie en fonction de ce choix ».

L'été, Arnaud, pour ne pas « perdre la main » promène ses pastas et ses risottos entre les marchés nocturnes de Lévig-nac, Monteton et Duras. Le reste du temps, il est commercial pour le domaine Amblard, chez Guy Pauvert viticulteur à St Sernin de Duras... Et s'occupe de sa petite famille.