

Marché des saveurs et des métiers d'autrefois : on s'inscrit

L'association du Mont Fleuri prépare activement son deuxième marché des saveurs et des métiers d'autrefois qui se déroulera le dimanche 6 septembre dans les rues de Florimont. Durant ce marché, on pourra découvrir différents métiers anciens avec les démonstrations y afférentes. Comme la sculpture du bois, de l'argile, le travail de la dentelle de Luxeuil, la création de bijoux, de la maroquinerie, un meunier, un cordonnier, un paysagiste, un vannier, un potier et céramiste, un luthier, et d'autres métiers.

Du côté des producteurs, on trouvera un apiculteur avec une ruche, des producteurs de légumes, de fromages, un boulanger, des épices, des confitures, du vin, de l'huile de Sicile, des produits italiens. Une fleuriste, un marchand de vinaigre bio, des confitures bio, un marchand de thé bio etc.

Tous ces producteurs et artisans feront découvrir leur savoir-faire et il reste encore des places.

Côté animations, une mini-ferme sera créée dans une pâture au centre du village avec différents animaux ; chevaux à monter, âne, vache, veau, zébu, mouton et agneau, chèvre, poule, et bien sûr la mascotte du marché « Babou » le bœuf d'une tonne.

Dans la salle des fêtes une poêlée franc-comtoise avec crudités, dessert et café au prix de 15 € sera servie à midi mais uniquement sur réservation, tandis que des tartes flambées seront proposées sur le marché. Toutes les personnes qui souhaitent participer à l'organisation du deuxième marché des saveurs et des métiers sont cordialement invitées à se faire connaître. Les producteurs et artisans qui souhaitent participer au marché du dimanche 6 septembre à



■ Producteur de légume au marché des saveurs et des métiers d'antan en 2014.

Florimont doivent prendre impérativement contact auprès du président au 06.73.24.09.85 ou par mail :

saunier.gerard@sfr.fr. Pour les inscriptions au repas contacter Gisèle Berret au 03.84.29.69.49.