

L'ÉCO DU MARDI | CES ÉPICIERIS QUI VENDENT LE GARD DANS LEUR BOUTIQUE

Publiée le mardi 15 Mars 2016 - Économie

Au fil des saisons à Saint-Ambroix, épicerie locale.

Christelle et Laurent Serody aiment les produits de qualité. Dans leur nouvelle boutique ouverte depuis le 5 février sur le boulevard du Portalet à Saint-Ambroix, les saveurs locales sont reines.

Bien loin des épiceries classiques où l'on retrouve des aliments du supermarché, *Au fil des saisons* propose toutes une variété de marchandises, allant des produits frais aux conserves, en passant par les fruits et légumes :

"Beaucoup sont bios et viennent du Gard ou des départements limitrophes. Le reste est issu de grandes maisons françaises ou d'Italie pour les pâtes", explique Laurent Serody.

Sur les étagères du magasin, on retrouve donc un beau panel des spécialités gardoises : brandade Coudène, chocolats Malakoff, mijotés cévenols de l'entreprise Senfas de Saint-Privat-des-Vieux (*cassoulet des Causses, tripes à l'ancienne, ragoût du berger*), terrines ou estofade de taureau de la ferme des délices du Scamandre à Saint-Gilles, fromage de Montignargues, huiles d'olives de Saint-Ambroix et de Pont-Saint-Esprit, tapenades du moulin Campani de Saint-Ambroix, confiture des Cévennes, miel cévenol de Sénéchas, etc.

Et quand le Gard ne suffit pas à remplir les rayons, le couple se tourne vers la Lozère et l'Ardèche.

Quant aux prix de vente, "même s'ils sont un peu plus élevés qu'ailleurs, ils restent très abordables", selon eux.

Pour sélectionner tous ces bons produits, Christelle et Laurent fonctionnent beaucoup "au feeling", c'est-à-dire en fonction de la relation qui se crée avec le producteur.

Puis, ils misent sur leur expérience : **tous deux connaissent le Gard et le domaine de l'agroalimentaire depuis des années.**

Mais ce n'est pas une raison pour rester dans leur épicerie : **le couple continue son exploration du département afin de dénicher de nouvelles références et de surprendre ses clients.**