

■ *Martine Verrechia a monté son entreprise*

BOUTIGNY-SUR-ESSONNE

Le terroir dans les assiettes



Martine Verrechia propose des terrines et des soupes cuisinées avec des produits locaux.

Depuis quelques semaines, Martine Verrechia a sauté le pas et créé sa propre entreprise culinaire : Entre saveur et jardin. Dans une dépendance de sa résidence spécialement aménagée pour son activité, cette

Botignacoise se met aux fourneaux quotidiennement pour concocter des terrines et des soupes. Toutes les recettes évoluent selon les saisons et les produits disponibles sur les marchés et chez les producteurs locaux. Martine Verre-

chia travaille en effet en étroite relation avec les producteurs de la région. Elle propose, par exemple, en ce moment, une terrine d'agneau à la menthe poivrée.

Aidée par le Parc naturel régional du Gâtinais français au moment de la création de son entreprise, Martine Verrechia a obtenu la labellisation "Produits et terroir".

Pour faire découvrir son activité, cette entrepreneuse ouvre les portes de son laboratoire alimentaire au public, le soir en semaine et le week-end.

■ **Julie Cauchy**

• *Entre Saveur et jardin,*

Martine Verrechia,

23, rue de La Ferté-Alais

à Boutigny-sur-Essonne.

01.60.78.48.57. et entresa-

veuretjardin@yahoo.fr