



Journée portes ouvertes mardi 10 mai 2022

Laugier et fils a ouvert ses portes lors de sa journée portes ouvertes le mardi 10 mai 2022, de 8h à 16h à la Chapelle-Saint-Mesmin (45).

Cet évènement a permis de réunir les clients pour créer un moment de partage et de découverte d'une grande variété de produits locaux de « Laugier et Fils » principalement utilisés dans la restauration commerciale.

Durant cette chaleureuse rencontre, dans une ambiance naturelle de marché, les invités ont pu découvrir différentes gammes de produits tels que des fruits et légumes, des jus et des purées de fruits, des herbes aromatiques et des micro-pousses. Ils ont aussi eu la chance de participer à la dégustation de certains mets faits à base des produits Laugier et Fils par le traiteur «Charcuterie Fresnel» pour les bouchées salées et la pâtisserie « Au palais d'or » pour les bouchées sucrées, sans oublier les jus de fruits à base de pommes et poires de la Ferme de Champagne.

Une courte visite de l'entrepôt a eu lieu pour permettre aux invités de découvrir l'organisation de Laugier et Fils, une organisation sur-mesure pour les restaurateurs.



Les producteurs présents

Des Brulis

Entreprise familiale depuis 1963, Des Brulis est aujourd'hui gérée par Sylvie Coudray et Jean-Luc Grandbien, enfants des fondateurs. Situés à Saint-Denis-En-Val (45), ce sont 2.5 hectares de fines herbes et de plantes aromatiques : menthe, thym, romarin, basilic, coriandre, épinard et bien d'autres herbes et plantes cultivées dans le respect du produit et dans la volonté d'offrir une belle qualité visuelle et gustative.

Des Sables

Depuis 3 générations, la production Des Sables localisée à Saint-Pryvé-Saint-Mesmin est spécialisée dans la culture en sol.

Sur ses 6 hectares de plein champ et ses 1.8 hectares de serre, Jean-Pierre Mousseux et son équipe cultivent principalement différentes variétés de salades mais aussi des produits de maraîchages tels que l'oignon botte, la blette et le radis rose. La fraîcheur reste l'élément crucial de cette maison.

Fontaine de Chapeau Rouge

Situé à Olivet, Fontaine de Chapeau Rouge est un producteur polyculture depuis 4 générations. Spécialisé depuis les années 80 dans les légumes sous serre, Renaud et Fabien Boutet cultivent sur 3 hectares du concombre, du poivron et différentes variétés de tomates et d'aubergines. Engagés, ils sont certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE). Entourés de leurs 15 employés, Renaud et Fabien valorisent le circuit court et la qualité, proposent des gammes traditionnelles et développent certains produits plus spécifiques.