

Patrick Séché Production



Crédit photo : (DR)



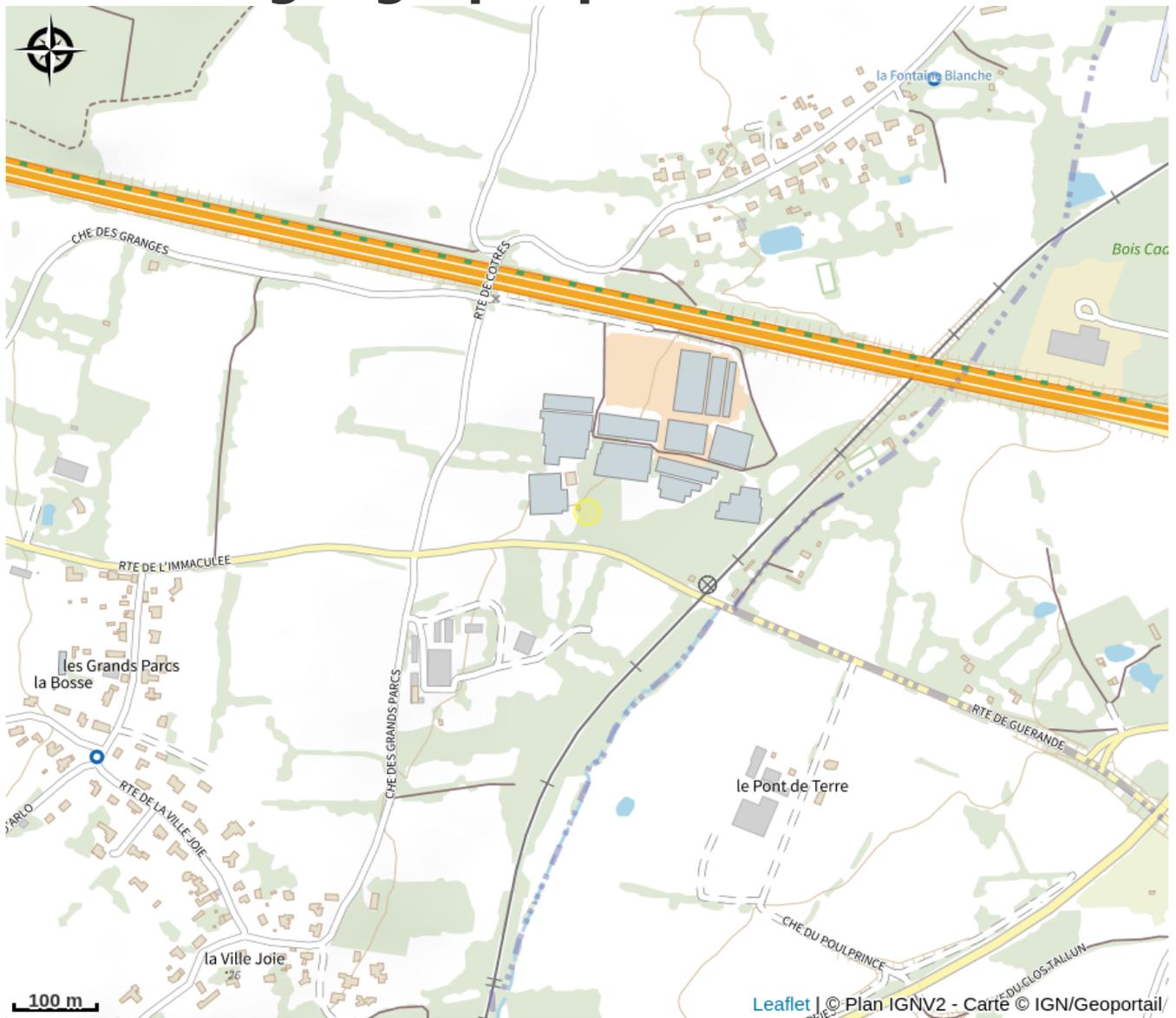
Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Nouveau, cette année, vous pouvez passer commande via le site PATRICK SÉCHÉ | J'achète à La Baule (jachetealabaule.fr) "Chez Patrick", c'est d'abord l'histoire d'un coup de foudre en 1996 : celui de Patrick Séché pour ce qui n'était alors qu'une plantation de framboisiers. Avec beaucoup de passion, de travail, de patience et les conseils avisés de Tante Monique, maraichère avertie, "Chez Patrick" est aujourd'hui devenu un lieu où s'épanouissent pleinement fruits rouges et légumes mais également les gourmands et gourmets Baulois ! La recette de ce succès ? Une savoureuse combinaison : - sélectionnez des variétés anciennes et connues pour leurs excellentes qualités gustatives, - donnez-leur le goût du terroir avec la culture en plein champs, - laissez-leur le temps de mûrir en respectant leur cycle de production naturel, - aidez-les avec des techniques culturales majoritairement bio, - saupoudrez d'une grosse pincée de bonne humeur et de convivialité. Vous obtiendrez "Chez Patrick", une équipe de passionnés qui a cœur de vous faire découvrir des saveurs authentiques, délicates et tous les plaisirs du goût retrouvé. Au marché, chez nos commerçants locaux partenaires ou encore directement "Chez Patrick" à La Baule, venez déguster et apprécier toute la palette de saveurs de nos produits de La Baule ! Les produits de "Chez Patrick" : Fraises, framboises, mûres, melons, groseilles, cassis, pommes, pommes de terre nouvelles, courgettes, asperges. Cueillette fraises et framboises (dans la limite de la production) de mi-mai à fin octobre, tous les jours sauf le samedi après midi et le dimanche.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Chemin des Grands Parcs
Route de Guérande
44500 LA BAULE-ESCOUBLAC
patrick.seche@gmail.com
<http://www.fraise-labaule.fr>