

Description

Rémy et Matthieu Anézo sont des artisans passionnés qui élèvent des pigeons à Mesquer depuis 1982. L'élevage : rien d'intensif, ni d'industriel : les pigeonceaux sont élevés en plein air. Au fil des saisons, ils vont se nourrir naturellement du lait de jabot de leur parents puis exclusivement des meilleures céréales. C'est plus de 2500 couples qui roucoulent pour le plaisir des gourmands, offrant ainsi chaque semaine près de 500 pigeonceaux que Rémy et Matthieu sélectionnent rigoureusement au bout de 35 jours. Ici pas d'étoile ni de label : leur véritable réussite est d'être présent sur les plus belles tables de France, et d'être reconnu par leurs chefs. Ils sont même devenus, dans la région, les fournisseurs incontournables ... Les pigeons de Mesquer proposent différents produits transformés comme les rillettes de pigeons, avec ou sans foie gras, les cuisses et grignotines confites, des tajines avec différentes saveur... Visite de l'exploitation possible librement.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

600 Route de Campzillon

44420 MESQUER

pigeonsdemesquer@orange.fr

<https://www.lespigeonsdemesquer.com/>