

Cœur de frais, la nouvelle épicerie-primeur à Dax

*Du frais, du beau, du bon,
de qualité et de saison...*

Cœur de frais c'est tout cela à la fois, des fruits et légumes à la crémierie, des charcuteries du terroir aux meilleures références de nos régions. Après Bayonne, Tyrosse et Lescar, l'enseigne locale et indépendante vient d'ouvrir à Dax. La découvrir, c'est l'adopter !



Dès l'entrée dans le nouveau magasin de l'avenue Saint-Vincent-de-Paul, ouvert le 20 novembre, l'abondance des fruits et légumes, joliment présentés et balisés par des ardoises à l'ancienne, donne tout de suite envie de remplir son panier pour aller cuisiner. Sur une superficie à taille humaine (300 m²), l'épicerie-marché, ouverte tous les jours, réunit le meilleur pour votre assiette : des fruits et légumes pour l'essentiel produits dans la région ou en France et issus de l'agriculture raisonnée, des salaisons et charcuteries locales, des produits laitiers et fromages de la région, des vins, produits d'épicerie et pastis landais, à prix justes pour le producteur et accessibles pour le consommateur.

Du choix et des prix

Avec ses dix salariés chouchoutant cette belle sélection de produits de qualité, Cœur de frais présente, en plus, l'avantage d'horaires élargis (de 8 h 30 à 19 h 30 du lundi au samedi, et de 9 h à 12 h 30 le dimanche).

Au quotidien, l'enseigne dont la première boutique a ouvert à Bayonne en 2016 avant d'essaimer dans le Sud-Ouest, répond à son leitmotiv : la qualité à petits prix. Elle a d'ailleurs déjà signé un partenariat avec le club de sport Oceania à Saint-Paul-lès-Dax et d'autres comités d'entreprises de l'agglomération qui bénéficient ainsi de réductions sur le ticket de caisse pour leurs clients et/ou salariés. Avis aux amateurs !



Cœur de frais, c'est avant tout un beau rayon de fruits et légumes : véritable centre névralgique du magasin, il regorge de superbes propositions suivant le cours des saisons, impeccablement mises en valeur dans de jolis présentoirs en bois identifiants d'un seul coup d'œil.

Cœur de frais, c'est aussi une belle sélection de produits frais, pour partie issus de l'agriculture locale, et toujours sans exploser son budget. Aux rayons crémierie et charcuterie, le magasin met en avant le travail de producteurs locaux.

Ainsi, l'appétissante offre de salaisons et charcuteries fraîches proviennent de la Maison Bignalet à Habas et de la ferme Elizaldia à Gamarthe. Il y a là, bien sûr, du bon poulet fermier des Landes ! Les délicieuses rillettes de poissons sont élaborées à la Fabrique Chez Vincent à Léon.

Le saumon fumé tranché à la main arrive de chez Casteigt en Béarn. Les

produits laitiers sont en provenance directe du Pays basque, avec la laiterie artisanale Bastidarra de Bardos, réputée pour ses yaourts et desserts frais, et la Laiterie des Aldudes pour son lait et son beurre extra-doux ou au piment d'Espelette, labellisés « Bleu-Blanc-Cœur ».

Côté fromages, Cœur de frais travaille avec plusieurs producteurs du coin et propose une gamme étoffée à la coupe, dont nombre de fromages basco-béarnais comme ceux de la ferme Irrika. Le tout à des tarifs compétitifs grâce aux circuits-courts mis en place. Une démarche de bon sens, qui permet de manger bon, sain et local au meilleur prix.

Animations et rencontres

Cette offre de frais est complétée par toute une gamme de produits d'épicerie, dont les canards gras Lafitte de Montaut, les conserves



Accoceberry, la biscotterie artisanale La Chanteracoise, les pastis d'Amélie et un rayon « vrac » pour les adeptes du zéro déchet, et plus largement, tous ceux qui veulent simplement acheter la juste quantité au juste prix. Enfin, une cave bien dotée ravira les amateurs de vin.

Mais ce n'est pas tout. Cœur de frais se présente aussi comme un magasin convivial de proximité, avec des animations pour rythmer le quotidien. Ainsi, l'enseigne organisera régulièrement des rencontres avec les artisans dont les produits gamissent les étals du magasin.

L'occasion d'échanger avec ces véritables artisans du goût et de mettre des noms et des visages sur ces produits de qualité disponibles tous les jours en boutique. Un petit supplément d'âme qui fait de Cœur de frais la nouvelle adresse fraîche et gourmande à ne pas manquer dans l'agglomération dacquoise.

INFOS

Cœur de frais

142, av. Saint-Vincent-de-Paul,
Dax
Tél. 05 58 06 19 39
www.coeurdefrais.fr

Horaires d'ouverture :

Du lundi au samedi
de 8 h 30 à 19 h 30.
Le dimanche
de 9 h à 12 h 30.