



FAN de CAROTTE



DES 27 et 30 septembre 2011

Les distributeurs en vedette:

Mardi 27 Septembre : BONNAFFOUS CHARRODEAU COLONNA ????? FRUITS : ??
Vendredi 30 Septembre : BERAUD GAYA BERAUD GIDROL FRUITS : DURAN

RAPPEL : C'est la dernière distribution des tommes de brebis de la saison 2011 ! A bientôt Magalie



« Servez st Come et st Damien vous vous porterez toujours bien »

« A la st Jérôme hoche tes pommes.» A part cela la veille c'est la saint Michel aussi !

Mais comme le disent les fans : »moi l'sain qu'j'préfère c'est celui d'Robert car il prend soin de not' santé ».

La recette

Crème aux figues ; ingrédients ; 1,5kg de figues fraîches, 1/2 litre de lait, 4oeufs, 50g de farine, 150g de sucre, une poignée d'amandes effilées, vanille. Faire un sirop avec 75 g de sucre et 2 verres d'eau. Plonger les figues dans le sirop devenu épais et laisser refroidir les figues. Préparer une crème pâtissière : mélanger les œufs, le sucre incorporer la farine puis doucement le lait bouillant. Faire cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'au premier bouillon. Verser la crème dans un plat. Lorsqu'elle est sur le point de « prendre »disposer les fruits autour et arroser avec le sirop réduit si nécessaire. Faire griller légèrement les amandes et les placer sur les figues au moment de servir

JEU: qui peut répondre

Rubrique les mots oubliés : Qu'est-ce qu'un « boustrophédon »????
Que celui ou celle qui donne la bonne réponse se rapproche de Michel V., toujours prêt à proposer une récompense au plus méritant !

Le producteur de la semaine

: nos amis de « LA MIE BIO » Chloé et Emmanuel Pizoird boulanger, pâtissier, artisan, mets salés et sucrés
Adresse : 12, Rue du Relarguier 84360 Mérindol Téléphone : 04 90 72 96 04

Email : lamiebio@live.fr

Ben finalement ils n'ont pas déménagé ce mois ci, voici pourquoi : Bonjour,

Notre projet de déménagement pour septembre est malheureusement tombé à l'eau ! Les démarches administratives étant "un peu" au ralenti en cette période estivale, le propriétaire du local de Peyrolles ne nous a pas attendus. Peut être un mal pour un bien ! Sinon, nous avons eu la visite lundi dernier d'une personne spécialisée dans l'éco-construction qui nous a apporté des bonnes nouvelles. Apparemment les pierres de notre four sont des pierres romaines qui sont réputées pour leur robustesse, et après quelques recherches, nous avons appris qu'il est normal qu'elles se cassent après une centaine d'année, mais ce ne sont que des petits fragments, la pierre est encore bien présente et profonde donc le four ne devrait pas s'écrouler tout de suite !!!! Ouf ! Cependant il est tout de même nécessaire de le rénover et cela demande non pas un mois de fermeture mais trois. Nous comptons un mois pour qu'il retombe en température, trois semaines de travail pour sortir tout le sable et couler une préparation à base de terre, chaux et paille, un mois de séchage et une semaine pour le remettre en service. L'arrêt de l'activité sur une si longue période n'étant pas possible, nous continuons nos recherches ! On vous tiendra informé dès qu'il y aura du nouveau !

Merci pour tout, à bientôt

Chloé et Manu

Le coup de coeur de la semaine

L'association des Croqueurs de pommes est nationale avec aujourd'hui plus de 7000 adhérents répartis en 60 sections; la section PACA « Li Vieii Pero » a été fondée en 1992 et compte à ce jour plus de 200 adhérents.

Notre équipe, constituée de bénévoles, se consacre à la recherche et à la sauvegarde des variétés fruitières anciennes (pommes, poires, abricots, cerises, pêches, figues, amandes,...) de notre région. Il s'agit là de pallier les excès générés par les règles du marché qui concentrent la production fruitière sur seulement quelques variétés (dotées parfois du label bio) répondant aux critères commerciaux du moment, entraînant inexorablement la disparition de tout un patrimoine fruitier. Cette diversité des variétés anciennes et locales est une grande richesse; en plus de leur saveur souvent originale, ces variétés de fruits sont adaptées au terroir et au climat et par conséquent, sont naturellement plus résistantes que les variétés commercialisées. Elles nécessiteront peu ou pas de traitement alors que les variétés commercialisées en recevront plusieurs dizaines avant d'arriver sur nos tables.

Le lieu central de notre activité est notre verger de sauvegarde (situé à Puyricard). C'est là que nous nous retrouvons chaque mardi et que nous plantons, greffons, entretenons, multiplions les variétés anciennes retrouvées. C'est également au verger que les anciens (ou les plus initiés) transmettent leur savoir arboricole. Ce verger implanté sur un terrain qui nous a été confié par la municipalité d'Aix en Provence, est à ce jour riche de plus de 300 arbres fruitiers.

Nous serons heureux de vous y accueillir
les 1^{er} et 2 Octobre 2011.
de 10h à 17h30



les croqueurs de pommes

Le grain de sel du rédacteur

Il est là dedans



*Journée portes ouverts des
CROQUEURS DE POMMES DU 13
LE 1 et 2 OCTOBRE de 10h à
17h30*

*Au 1820 chemin du grand St
Jean PUYRICARD*

*Renseignements au
0622883812 auprès de Daniel
Mouliade*

MICHEL D.