

Retour en images sur l'exposition de mosaïques de Monique et Luce LE PEUTREC



Samedi : inauguration de l'exposition et dévoilement de la mosaïque spécialement réalisée par Monique et Luce pour les 20 ans des Potagers
(de gauche à droite : Luce LE PEUTREC, Denis DUCHEMIN, Président de la Ferme, Monique LE PEUTREC)



Mardi : visite guidée pour 9 adhérents du GEM (Groupe d'Entraide Mutuelle pour personnes atteintes de handicap psychique) d'Evry accompagnés de leur animateur



Mercredi : présentation de l'exposition à tous nos salariés et animation d'un atelier mosaïques



Mosaïques réalisées pendant l'atelier ;
chaque salarié est reparti avec sa création

Témoignage de Latifa qui a transcrit ce qu'elle avait pu ressentir en visitant l'exposition. Ce message a été adressé à Monique et Luce et Latifa nous a autorisé à le diffuser :

« J'ai été très impressionnée par le travail pour réaliser ces tableaux. Combien de temps pour fabriquer chaque tableau ?

En étant à la retraite, vous continuez à faire des choses, et des choses très belles. Vous donnez beaucoup de joie aux autres. Bonne continuation pour d'autres tableaux.

Les deux tableaux que j'ai préférés sont :
- l'enfant de l'UNESCO. Il m'a touchée par son regard qui m'a fait penser à tous les enfants dans le monde qui souffrent.

- le tableau de Klimt qui présente beaucoup de sentiments entre la mère et la fille, une relation tendre, calme, apaisée, surtout avec les yeux fermés. Je pense à ma mère qui me manque beaucoup.

C'était superbe pour moi de découvrir cette exposition et de passer du temps à découvrir les tableaux et en parler avec ma meilleure animatrice*. Votre travail artistique est formidable."
Latifa

** Christine ROSSO qui anime des ateliers de Français et qui a eu la très bonne idée d'utiliser l'exposition comme « support de cours ».*



Un grand merci à Monique et Luce pour ces bons moments partagés !

La recette de la semaine

Tian de légumes d'hiver



Ingrédients pour 4 pers. : 3 oignons, 1 kg carottes, 1 chou-fleur, huile d'olive, 2 càc de miel, 2 càs de vinaigre balsamique, du thym, sel & poivre

Préparation : lavez et épluchez les légumes. Ciselez les oignons, taillez les carottes en deux dans la longueur. Coupez le chou-fleur en bouquets.

Dans une poêle, faites revenir à feu doux les oignons dans 2 càs d'huile pendant environ 20 min, en remuant. Ajoutez 1 càc de miel, le vinaigre balsamique, du sel, du poivre. Laissez confire sur feu doux environ 10 min. Remuez régulièrement et ajoutez un petit fond d'eau si le confit accroche trop. Lorsque les oignons sont fondants, réservez.

Faites cuire les légumes à la vapeur ou faites bouillir une casserole d'eau salée. Ajoutez-y les carottes puis, au bout de 10 min, les bouquets de chou-fleur et prolongez la cuisson 5 min supplémentaires.

Mettez les légumes égouttés dans un saladier puis assaisonnez-les avec du sel, du poivre, du thym, une cuillère à café de miel et deux cuillères à soupe d'huile d'olive.

Disposez au fond d'un plat à gratin le confit d'oignon. Ajoutez les légumes par-dessus et enfournez environ 20 minutes au four à 180°C. Avant de servir, vous pouvez ajouter quelques noisettes et un filet d'huile de noix (facultatif).

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 kg de pommes (variété Swing)*, 1 kg de carottes, 800 g de poireaux, 1 chou-fleur, 500 g de céleri rave, 1 botte de roquette

Petit panier : 1 kg de pommes (variété Swing)*, 500 g de pommes de terre (chair ferme)*, 800 g de poireaux, 1 botte de pourpier

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

*Ces légumes proviennent d'un maraicher en Agriculture Biologique autre que Les Potagers de Marcoussis

Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13 h
Retrait des Paniers à la Ferme : vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30

