

Notre rendez-vous de la semaine

Nous avons le plaisir d'accueillir une **exposition de peintures** du collectif **COP'ART**, artistes amateurs marcoussisiens, du 10 au 17 décembre 2022.

Le **vernissage de l'exposition**, en présence des artistes, aura lieu ce **samedi 10 décembre à 10 h**.



COP'ART : Nathalie BILLARAND, Nina COTTRET, Véronique MILLET, Isabelle DECKE et Caroline BLAIVE

Une même passion a réuni ces artistes amateurs dans un cours d'art plastique de la ville de Marcoussis. L'amitié qui en est née, leur a donné envie de faire un bout de chemin ensemble... et c'est Nina, dans un joli poème, qui en parle le mieux :

Il était une fois...

Dans la ville de Marcoussis

Un heureux hasard

A fait rencontrer des amis

Qui aiment les arts

Dès les premiers coups de pinceaux

En s'essayant à la peinture ensemble

On tombe tous amoureux

Des chevalets de table

Lors de nos soirées peinture

On découvre et on explore les techniques

Tout devient magique

Enfin, on ose à exposer

Atelier Cop'Art est né

Granville devient notre villégiature

4 expos déjà au FJT

Notre signature : diversité

Appréciée par des visiteurs enchantés

Besoin d'évoluer et progresser

Ensemble on s'inscrit aux cours

On prend de l'assurance

Plus d'aisance

On s'affirme, coups de pinceaux plus sûrs.

Cop'Art propose une **diversité de techniques** : huile, acrylique, aquarelle, pastel, peinture au sable, à la main, à la farine, pooring, peinture au couteau... mais aussi au niveau **des styles** (hyper-réalisme, surréalisme, abstrait, expressionnisme, figuratif, popart, etc.) et **des sujets** (natures mortes, paysages, animaux, portraits, etc.).



**Venez les rencontrer ce
samedi 10 décembre à 10 h.**

Exposition du 10 au 17 décembre 2022

**Entrée gratuite, ouverte au public les
samedis de 10 h à 12 h30 et du
lundi au vendredi de 10 h à 17 h.**

Bon plan



Saviez-vous que vous pouvez venir chercher à la Ferme des Potagers la **viande BIO** (bœuf, veau, porc, agneau et volailles) du **GAEC des Prairies Angevines** ?

A raison d'une fois par mois environ, l'équipe du GAEC vient distribuer les **colis de viande** (plusieurs tailles de colis et **vente au détail** également) que vous leur avez précommandés et ils font également de la **vente directe**.

Le GAEC propose une **nouvelle gamme de produits Bio** réalisés avec leurs viandes : sauce bolognaise de bœuf, chili con carne, veau marengo ou blanquette, boudin noir à tartiner, etc. (ces conserves ont une DLC de 2 ans).

Le GAEC sera présent sur le parking de la Ferme des Potagers ce **vendredi 9 décembre** de 9 h à 12 h30 : c'est le moment de venir les rencontrer !

Si vous êtes intéressé(e) pour recevoir le contenu et le prix des colis de viande, ou de la vente au détail et des conserves ainsi que leurs dates de passage à venir à la Ferme ou pour toutes autres informations sur ce sujet, contactez **Maxime & Ingrid LAMBERT** par mail : gaec.prairies-angevines@hotmail.fr ou par téléphone au **06.70.11.79.51**

Et si vous ne pouvez pas être présent(e) sur leurs horaires de passage, nous conserverons votre commande dans notre chambre froide et vous pourrez venir la récupérer le samedi matin au plus tard.

La recette de la semaine

Potée au chou kale et à la saucisse de morteau



Ingrédients pour 4 pers. : 1 botte de chou kale, 4 carottes, 2 navets, 4 pommes de terre, 1 oignon, 2 clous de girofle, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), 1 saucisse de Morteau, gros sel

Préparation :

Préparez le chou kale : ôtez la nervure centrale et lavez les feuilles. Épluchez les carottes, les pommes de terre et les navets. Rincez tous les légumes et coupez les pommes de terre, les navets et les carottes en quatre.

Pelez l'oignon et piquez-le avec les clous de girofle.

Mettez tous les légumes "au pot" (autocuiseur, grande cocotte, marmite...) puis ajoutez la saucisse de Morteau et le bouquet garni.

Recouvrez d'eau froide et jetez une petite pincée de gros sel.

Portez à ébullition puis laissez cuire à feu moyen et à couvert 45 min env. en dégraissant de temps à autres.

Servez les légumes avec la saucisse tranchée.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carottes*, 800 g de poireaux, 500 g de navets, 500 g d'oignons, 1 botte de chou kale, 1 botte de roquette

Petit panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carottes*, 500 g de radis noirs, 1 salade

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

*Ces légumes proviennent d'un maraicher en agriculture biologique autre que la Ferme des Potagers de Marcoussis

Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13h

Retrait des Paniers à la Ferme :

vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30

