

# La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS  
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



## Exposition LEGO de Simon PINTA à la Ferme

### Culture à la Ferme

Nous sommes très heureux d'accueillir l'exposition LEGO de Simon PINTA du **18 au 25 novembre 2023**.

**Le vernissage aura lieu SAMEDI 18 NOVEMBRE à 10h.**

Cette exposition sera ouverte au public (entrée libre) du lundi au vendredi de 10h à 17h et les samedis de 10h à 12h.

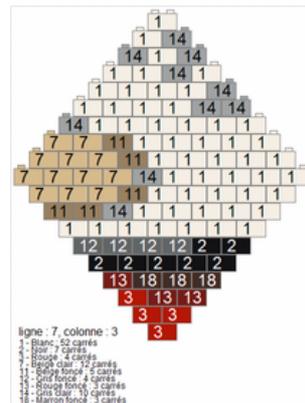
Depuis plusieurs années, nous organisons une semaine de "Culture à la Ferme" en invitant des artistes locaux à venir exposer leur travail. Cette exposition culturelle, au sein de la Ferme, permet à nos salariés en insertion d'**appréhender un univers** qui leur est souvent peu familier. Le mercredi après-midi leur est **spécialement dédié** avec une visite de l'exposition en présence de l'artiste suivie d'un atelier créatif.



**Simon** et son épouse, **Sophie**, qui nous accompagne bénévolement à la boutique quasiment tous les samedis, sont adhérents à la Ferme des Potagers depuis la création de l'association et ses tout premiers paniers en 2000... **un soutien indéfectible à notre chantier d'insertion depuis plus de 20 ans, merci !**

Simon a développé un logiciel qui permet de réaliser des fresques avec les fameuses petites briques : "J'ai été dans mon jeune âge un grand joueur de briques Lego® et tout naturellement je me suis tourné vers ce support pour pouvoir créer des mosaïques en 2009. Je suis informaticien et j'ai développé un logiciel qui permet de transformer toute image en mosaïque de briques 2x2 sous la forme d'un mur vertical. Classiquement, les mosaïques étaient réalisées avec des briques posées côte à côte sur des plaques.

Avec mon logiciel, les briques se positionnent les unes sur les autres pour former des murs comme quand on construit une maison. Je désire que le montage de la mosaïque soit participatif : mon logiciel découpe donc le mur en losanges de 100 briques qui sont montés par plusieurs participants.



Depuis 2009, plusieurs centaines de mosaïques participatives ont été montées dans toute la France ce qui représente plus de 10 000 000 de briques assemblées.

Je suis à chaque fois fier de présenter mes œuvres au public et de pouvoir expliquer mon processus de création."



Alors que vous soyez ou non joueurs et joueuses de LEGO, ne manquez surtout pas cette exposition du 18 au 25 novembre !

**VERNISSAGE SAMEDI 18 NOVEMBRE à 10 H**

## Le MADE IN ESSONNE s'expose à Chamarande

Préparez les fêtes et découvrez de nombreuses idées de cadeaux 100 % locaux lors de la 3ème édition du "Made in Essonne s'expose à Chamarande" organisée par Essonne Tourisme les samedi 18 et dimanche 19 novembre de 10 h à 17 h. La Ferme des Potagers de Marcoussis et une soixantaine d'artisans d'art et de producteurs locaux y exposeront dans les deux cours du château. Attachés à partager leurs passions et leurs savoir-faire, des démonstrations et des dégustations seront proposées : l'occasion de découvrir secrets de fabrication, recettes... Un évènement à ne pas manquer qui célèbre la richesse de la culture locale !



Au Domaine départemental de Chamarande

Le marché de Noël avant l'heure !

**18 et 19 novembre 2023, de 10h à 17h**

Plus d'infos sur [essonnetourisme.com](http://essonnetourisme.com)

### La recette de la semaine

#### OMELETTE À LA RICOTTA & AU POURPIER

Lavez et essorez **200 g de pourpier**. Battez **6 œufs** en omelette dans un saladier. Salez légèrement et poivrez.

Faites chauffer **2 càc d'huile d'olive** et **1 càc de beurre** dans une grande poêle antiadhésive. Versez-y les œufs battus et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le dessous de l'omelette soit pris.

Répartissez ensuite sur le dessus la moitié du pourpier puis **150 g de ricotta**, saupoudrez **2 pincées de piment d'Espelette**. Finissez la cuisson de l'omelette sur feu très doux jusqu'à ce que le dessus soit pris.

Servez chaud avec, en accompagnement, le reste du pourpier assaisonné d'un trait d'huile d'olive, d'un peu de sel et de poivre.

### Composition des paniers

**Grand Panier** : 1 kg de pomme de terre\* (toute consommation), 1 kg de courge, 600 g de carottes, 500 g d'oignons, 3 poivrons, 1 botte de de pourpier, 1 botte de roquette

**Petit Panier** : 1 kg de pommes de terre\* (toute consommation), 700 g de poireaux, 2 poivrons, 1 botte de pourpier

\*ces pommes de terre proviennent d'un maraîcher en agriculture biologique autre que la Ferme des Potagers de Marcoussis



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

Retrait des paniers à la Ferme : vendredi de 12 h à 19 h - samedi de 10 h à 12 h30

