

Vendredi 30 octobre 2015

Semaine 44



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Eloge de la pause-réflexion pour mûrir un projet

L'hiver ?

Quelle belle saison... si faste économiquement pour notre beau département.

En revanche, pour dame nature, l'hiver est plutôt signe de disette que de luxure. En effet, durant cette saison plutôt froide, la sève quitte les arbres, les plantes, l'herbe devient moins verte et plus grand-chose ne pousse dans les champs.

La nature se serait-elle mise en pause ?

Si même les plantes entrent en récession, où va le monde !!

Rassurez-vous, Chers Adhérents, Chères Adhérentes, la nature redémarrera, et encore plus belle, dès les premiers rayons de soleil du prochain printemps.

Et, pour l'espèce humaine, que se passe-t'il en hiver ? Suivons-nous l'exemple du règne végétal pour revenir plus fort encore après une période trouble ?

Pour être plus claire, exemplifions.

Prendre une pause dans notre vie pour laisser le temps à nos projets de mûrir ne serait-il pas bénéfique ? Quand je parle de pause, je ne pense pas à une pause-café au soleil en attendant que les légumes poussent, j'imagine plutôt un repos actif.... Tout comme l'état de dormance des plantes. Quel bel oxymore que voilà tout de même ! Non, le ciel ne m'est pas tombé sur la tête.

Prendre du temps pour faire le point, se poser les bonnes questions, analyser tous les éléments à notre disposition pour évaluer la situation, s'enrichir intellectuellement est indispensable.

Le temps de la réflexion est nécessaire, comme le temps de repos est une condition sine qua non pour que la nature reparte de plus belle.

Nous parlons de belle plante. Comme elle, permettons-nous alors de faire une pause pour se ressourcer et se consacrer à l'essentiel, pour revenir avec des idées nouvelles et abouties. Nous serons alors plus performants, gorgés de vitalité comme les légumes que nous proposons au printemps.

Bonne semaine à tout le monde.

Véronique, Coordinatrice

Votre panier Pour un panier

1 kg	Courge musquée
150 g	Mâche
1 kg	Pommes de terre
1	Chicorée frisée
1	Chou pet saï

Selon dépôt : Chou fleur

La Recette de la semaine Crêpes au chou chinois

Ingrédients :

- 500 g de choux chinois
- 1 oignon
- 100 g de crème
- 1 c. à soupe de féculé
- 1 c. à soupe de persil ciselé

Pour les crêpes:

- 2 œufs
- 2 dl de lait
- 125 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- 1 c. à soupe de beurre fondu
- 1 c. à soupe de beurre
- sel, poivre

Préparation

Découpez le chou en lanières, émincez l'oignon et faites revenir ces deux ingrédients dans du beurre. Ajoutez la crème salez poivrez couvrez et laissez cuire 5 min.

Liez le jus de cuisson avec la féculé et incorporez le persil.

Préparez les crêpes, farcissez-les de la préparation au chou enroulez et servez.



En Savoie, il y a 26 structures d'insertion. Terre Solidaire est l'une d'entre elles. Notre leitmotiv est de faire connaître le travail réalisé sur ce champ professionnel. Ainsi, il y a quelque temps, nous vous avons parlé de la Régie de Territoire de St Pierre d'Albigny qui évolue sur les espaces verts, de la petite maçonnerie, de la rénovation de patrimoine ainsi que sur un atelier de couture avec des créations de sacs sur bâche publicitaire de récupération.

Aujourd'hui, nous mettons en avant AMIES SOLID'ART, une structure d'insertion sur St Jean de Maurienne. Cette association a décidé de réimplanter de la vigne sur le territoire maurienais grâce au travail de salariés en insertion. Désormais, ils produisent du vin.

Nous vous proposons, exceptionnellement, leur production. AMIES SOLID'ART sera présent sur le marché de fin d'année (marché cardons). Vous pouvez précommander du vin blanc (le rouge a eu un fort succès, le stock est épuisé).

Si cela vous intéresse, n'hésitez pas à nous le faire savoir sur la messagerie du secrétariat : secretariat@terre-solidaire.fr

Nous laissons la parole à AMIES SOLID'ART.

Petite histoire de la vigne en Maurienne

Le vignoble de Maurienne, autour de St Jean, a eu son heure de gloire jusqu'à la fin du 19ème siècle. Cette notoriété s'appuyait essentiellement sur un cépage local, « le Persan », appelé « La Béculette » en patois local, capable de produire un vin très original que les experts comparaient facilement aux grands Bourgogne. La viticulture tint une place importante dans la vie économique et sociale de la Maurienne jusque dans les années 1950.

Mode de culture

Nos plants sont cultivés en gobelet. Le désherbage et la vendange se font manuellement.

Nos Cépages

deux cépages emblématiques : le **Persan** variété autochtone de la vallée et le **Blanc de Maurienne**.

Mode de vinification

Le raisin séjourne en cuve les premiers mois, puis vieillit en fût de chêne.

Tarif (Règlement par chèque au nom d'AMIES SOLID'ART)

Le Blanc de Maurienne 75 cl : **12 euros TTC**

Nous contacter : contact@solidart.net ou tél : 04 79 83 08 13

AMIES SOLIDART MAURIENNE - rue du Parquet - 73300 St Jean de Maurienne



Pour Vos Fêtes de Noël, invitez un millésime rare à votre table

Unique, en Maurienne, la vigne renoue avec sa tradition ancestrale avec deux cépages emblématique :

Le Persan en rouge et le Blanc de Maurienne.

Découvrez avec vos amis un vin d'exception cultivé en moyenne montagne (560m altitude), de façon biologique avec une production de 1000 bouteilles annuelles.

