

Toi, moi, nous, une soirée animée rien que pour nous !

Pour en savoir plus, cliquez sur les liens !



Apéritif dinatoire



Contes



Praluline

&

L'orchestre Cucurbital pour régaler nos oreilles !

gourmand
préparé par deux
fermes locales
repas végétarien possible

savoureusement
chuchotés

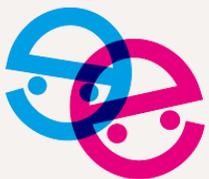
la plus fameuse des
brioches aux
pralines !



Concert

Pour s'inscrire au congrès AGEEM, c'est par ici

Cllic !



Mercredi 5 juillet, soirée festive

Ils cuisineront pour vous les produits de leurs fermes !

Nous sommes une ferme de proximité certifiée en agriculture biologique. Tous les légumes sont récoltés et les produits préparés la veille des ventes pour une fraîcheur maximale. En serre et plein-champ, nous cultivons une quarantaine de légumes au fil des saisons, ainsi que des poulets plein-air

Nous recherchons au maximum l'autonomie tant en culture qu'en élevage et en cuisine : le fumier des animaux enrichit le sol et les déchets des légumes nourrissent les volailles.



Apéritif dinatoire

Repas végétarien possible

Notre ferme s'inscrit dans une agriculture paysanne. Nos cochons élevés en semi-plein-air, sont nourris avec les céréales produites sur la ferme et cultivées sans pesticides. Les terres cultivées sont fertilisées avec les déjections de nos animaux (porcs et troupeau bovins). Nous avons une petite ferme dans une région de moyenne montagne, dont une grande partie reste en pâturage. Nous avons pour objectif l'autonomie alimentaire des animaux, et la préservation des sols et de leur fertilité.



Bien qu'on associe contes et enfance,
on oublie qu'il y a bien longtemps, c'était un
divertissement entre adultes.

*Faire connaître, partager, développer le conte
et promouvoir l'oralité et la transmission*

tels sont les objectifs que se sont fixés les
conteurs de cette association.

Découvrez-les entre 2 bouchées !



Véritable ambassadrice du savoir-faire gastronomique de la région roannaise, la Praluline[®] est le produit phare de la Maison Pralus depuis sa première sortie en 1955 dans les vitrines d'Auguste Pralus (meilleur ouvrier de France)



Praluline

*Croustillante en surface,
divinement fondante à l'intérieur !*

En bouche, on laisse fondre malicieusement les pralines « maison » composées d'amandes de la région de Valencia et de noisettes du Piémont rosies et concassées. Généreuse et gourmande, cette pâtisserie ravit petits et grands !



A la fois fruit comestible, outil domestique, objet rituel, substance médicinale ou objet sonore, les courges intriguent, déroutent, fascinent par leur qualités naturelles. Leurs coques séchées si robustes constituent un matériau imputrescible, étanche et d'une grande résistance permettant les usages les plus audacieux, les idées les plus folles...
comme celui de créer un **orchestre cucurbital** !

De la graine à l'instrument, vents, cordes et percussions sortent de terre pour nous apprivoiser

et nous ré-apprendre à respirer, improviser, interpréter sur tout type de mélodies du monde et d'ailleurs.



Concert



*Ainsi le rêve devient réalité.
Prenons-en de la graine...*

