

Partisanes, artisans,

En Crête, l'année 2016 a été sèche. Trop sèche. Et la récolte des olives en automne a été bien maigre. Mais la nouvelle huile 2017 est **un cru exceptionnel**. Brigitte et Bertrand (Lenika) atterrissent ce vendredi 21/4 au Point de R'Aliment de Floreffe pour faire goûter leur **huile d'olive bio** et pour raconter leur passion crétoise.

Lucie et François (Le coq en herbe) feront également le déplacement au Point de R'Aliment de Floreffe. Fiers de faire goûter leur **terraine de volaille**.

Les premières **asperges** de la saison ont été coupées à la Ferme de Goyet. Et les Galline Felici nous envoient des **artichauts violets de Catane**, en même temps que quelques palettes de **citrons** et d'**oranges Valencia**.

Cédric (Puravida) pense aux jardiniers impatients et sort ses **plants de courgettes et de tomates**.

Cela n'a pas tardé. Le nouveau **pesto à l'ail des ours** est sorti de l'atelier de Sandrine (Les délices d'Ombelle).

Caroline (Saveur bocale) tire une salve de nouvelles préparations : **confiture de kiwi et citrons confits**, **marmelade de rhubarbe** et **bouillon instantané maison**. Pour remplacer les produits industriels déshydratés...

Nouveautés également au rayon fromages : la Ferme de la Sarthe sort un **fromage frais à l'ail et aux herbes**. Kari (La Cabriole) taille quelques **buchettes au lait de vache**.

Fin avril, les ateliers Paysans-Artisans carburent à plein régime, les Points de R'Aliment s'activent, les événements se succèdent.

Le samedi 29 avril 17h, l'**atelier APASOIF** réunit ses apprentis sorciers pour un échange de secrets et recettes : le **kvas**, boisson fermentée à base de pain sec ; et le **maitrank**, le traditionnel vin de mai. **En savoir plus**. Le même jour, le **Repair Café** Paysans-Artisans ouvrera ses portes à Malonne, à Saint Berthuin. **En savoir plus**.

La rue de l'abattoir de Tamines sera fermée à la circulation le samedi 22/4 pour le **premier marché Paysans-Artisans de la saison**. Une vingtaine de producteurs seront présents. Tous à Sambreville. **En savoir plus**.

Nouveau branle-bas au **Point de R'Aliment de Saint-Gérard** qui ce vendredi 21/4 déménage dans « **la galerie** », toujours sur le site de l'Abbaye de Brogne.

Le **Resto des Partisans** sera aux mains de Gilles ce vendredi. L'ambiance sera indienne : boulettes à l'indienne, curry de légumes, riz basmati, dahl de lentilles corail. **En savoir plus**.

Vous apprendrez quelques vérités indispensables sur le vin en prenant la direction du **Domaine du Chenoy** (Émines) ce jeudi 20/4 pour visionner le **documentaire « Vino Veritas »** et visiter le domaine viticole namurois. Gilles sera également présent et proposera une petite restauration. **En savoir plus**.

Belle semaine à tous. A plein régime.

L'équipe de Paysans-Artisans  
[info@paysans-artisans.be](mailto:info@paysans-artisans.be)  
[www.paysans-artisans.be](http://www.paysans-artisans.be)