

Partisanes, artisans,

Elles sont déjà là. Bien fraîches. Bien vertes. Bien tournées. Elles ont grandi côté Sambre. Les **laitues feuille de chêne** et les **laitues pommées** (Ferme de Goyet, Ferme de la Vallée, Ferme du Centre).

La **rhubarbe** n'a pas traîné chez Didier, côté Meuse (Au jardin de la Pairelle).

Nouvel arrivage de **magrets** et de **mousse de canard** en provenance de la Ferme de Reumont. Juste à temps pour les agapes pascales. Mais aussi du **pâté de foie de volaille** (Le Coq en Herbe) et des **rillettes de porc**, une nouveauté signée Fred (Les papilles ravies).

L'agenda des prochains jours se couvre d'événements Paysans-Artisans.

Ce vendredi 14/4, la truite de François (Pisciculture Le Cheneau) sera à l'honneur au **Resto des Partisans**. Avec Caroline aux fourneaux. [En savoir plus.](#)

Le samedi 15/4, l'**Amar et Hôtes**, l'espace chaleureux qui accueille le Point de R'Aliment de Sambreville, ouvre sa **table d'hôtes** avec un menu libanais. [En savoir plus.](#)

Le jeudi 20/4, l'asbl Ateliers Paysans-Artisans organise à Emines, au **Domaine du Chenoy**, un **docu-débat** sur le thème du vin autour du film documentaire « **Vino Veritas** ». Avant la projection, visite du domaine, dégustation et petite restauration autour du food-truck de Gilles. [En savoir plus.](#)

Le vendredi 21/4, il sera possible de cumuler. En début d'après-midi (et dorénavant tous les vendredis après-midi), Anne-France et Christophe (Ferme du Château) organisent dans leur ferme de Boninne un **marché paysan** couvert et chauffé. [En savoir plus.](#) En soirée, ceux qui ont raté l'avant-première au Caméo pourront visionner le documentaire « **Food Coop** » à la Ferme de **Vévy Wéron**. [En savoir plus.](#)

Et le samedi 22/4, on se donne tous rendez-vous à **Tamines** pour le **premier marché Paysans-Artisans** de la saison. Une vingtaine de producteurs, dégustations, bar. La fête. [En savoir plus.](#)

Dernière date à retenir. Le jeudi 27/4, la Province de Namur et la Fondation pour les Générations Futures proclameront les lauréats du **prix du développement durable de la Province de Namur**. Paysans-Artisans figure parmi les nominés et il est possible de voter pour le **prix du public** jusqu'au 24/4. [Ici.](#)

Belle semaine côté Sambre et côté Meuse.

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