

Bonjour {{ contact.PRENOM }}

Nous sommes ravis de vous présenter la toute première édition de nos 'Nouvelles Gourmandes de la Ferme des Chanottes' !

Un an s'est déjà écoulé depuis le premier coup de bêche dans notre potager, et de nombreux événements passionnants se sont produits !



Mickaël, après quelques péripéties, a finalement achevé son laboratoire dans une petite dépendance derrière notre ferme.

C'est là qu'il prépare les repas que vous pourrez déguster lors de vos événements familiaux. D'ailleurs, nous allons bientôt proposer des cours de cuisine.

Pour réserver votre place, il vous suffit de nous contacter.

Voici quelques unes de ces dernières réalisations en images



Quant à moi, après une période de formation chez François, le maraîcher de Mirecourt, j'ai créé et cultivé notre potager dans la prairie derrière notre ferme.

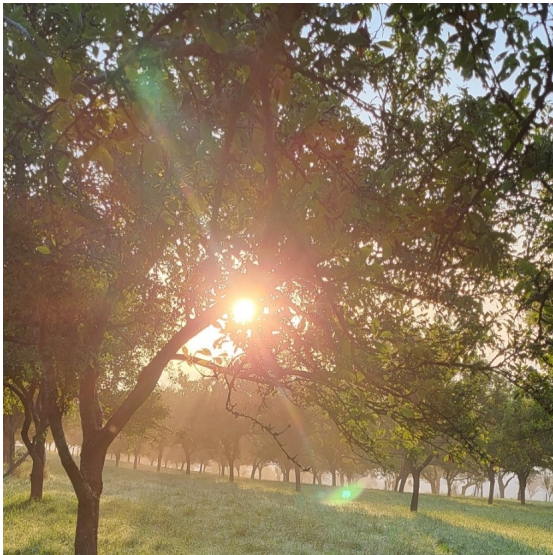
Actuellement, il est en pleine effervescence !

Les haricots, les tomates, et bien d'autres légumes colorent notre quotidien. Ces légumes alimentent également l'activité de traiteur et de Chef à domicile de Mickaël.

Si vous habitez près de chez nous, sachez que nous proposons également la vente directe de notre surplus ! N'hésitez pas à nous appeler si vous êtes intéressés.



Ce mois-ci, les courgettes sont particulièrement abondantes, et Mickaël souhaite partager avec vous une délicieuse idée d'entrée estivale : sa [tartelette aux courgettes, mozzarella et basilic](#). Vous pouvez télécharger la recette [ici](#)



[Au verger](#), avec l'aide de Mickaël, je prends soin des arbres fruitiers, suivant ainsi les traces de mon père.

Malheureusement, nos quelque 150 mirabelliers subissent une attaque de cochenilles rouges. Mon hiver a été consacré à nettoyer les troncs pour éliminer la mousse où ces créatures se cachent, puis à pulvériser de l'huile de colza pour les éliminer.

Le travail au verger est colossal : la récolte qui vient de se terminer laissera place aux travaux de taille et à la poursuite des soins aux troncs. Comme pour le potager, j'utilise des soins naturels à base d'infusions et de purins de plantes. Récemment, je me suis formée à la culture [biodynamique](#), que j'ai commencé à appliquer.

Cet hiver, j'ai endossé pour la première fois le rôle de [distillatrice](#), réalisant ainsi ma première campagne de distillation.

Puis, au fil des saisons et de l'arrivée des fruits, j'ai créé mes premières liqueurs : baies d'églantines et de prunelle produites en janvier après les gelées, cerise et rhubarbe récoltées au printemps. Vous pouvez déjà trouver ces élixirs en bouteilles sur notre site internet [www.lafermedeschanottes.fr](http://www.lafermedeschanottes.fr).

Cet été, j'ai continué les récoltes et la fabrication des liqueurs avec les groseilles, cassis, pêches, noix, et mirabelles, qui sont encore en macération. Puis est venu le temps de la mise en tonneaux des pommes sonnettes et des mirabelles pour une nouvelle campagne de distillation. Si vous aussi, avez des fruits en trop sur vos arbres, faites-en un tonneau. Je serais ravie de distiller vos fruits ! (psst, j'ai glissé dans le blog

des Chanottes les 5 étapes pour faire un bon tonneau).

J'ai également commencé à faire connaître mes produits et services sur les marchés du terroir locaux (retrouvez les prochaines dates dans l'agenda).



Enfin, parce que je pense qu'une ferme sans animaux n'est pas une ferme, nous avons construit un poulailler et accueilli quelques poules. Après les naissances de cette année, nous avons 6 poules qui nous donnent leurs précieux œufs chaque matin, un poussin espiègle qui fête son 3ème mois et Coco, notre coq à la belle voix.

Vous pouvez suivre au jour le jour nos aventures en vous abonnant à nos réseaux sociaux Facebook et Instagram.

## Agenda : où nous trouver en septembre?

10.09 - Journée de l'artisanat à Avrainville

16.09 - Marché des producteurs à Bagneux

17.09 - Marché du terroir de Suriauville

24.09 - Marché du terroir à Sion-Vaudémont ; Mickaël participera également à la fête de la Soupe

01.10 - Marché d'automne de Frolois

Vous pouvez également nous joindre, et nous vous accueillerons avec plaisir pour une dégustation et/ou une visite à la ferme !

☐ Mickaël 06 14 74 03 92 / [contact@legaigne.fr](mailto:contact@legaigne.fr)

☐ Aurélie 06 20 51 58 71 / [aurelie@orelis-distillerie.fr](mailto:aurelie@orelis-distillerie.fr)

En attendant la lettre d'octobre, prenez soin de vous et de vos papilles, et n'hésitez pas à partager ces délicieuses nouvelles avec vos proches gourmands!

Avec toute mon amitié gourmande,

Aurélié, Distillatrice-paysanne à la Ferme des Chanottes

[Je souhaite me désinscrire des e-mail de la Ferme des Chanottes](#) 📧