Atout Vrac

QUOI DE NEUF CE MOIS?

- Actualités produits
- Focus du mois
- Prochains événements
- La recette du mois

ACTUALITÉS PRODUITS

Quoi de neuf en Novembre - Décembre ?

- Les chaussettes PolarStar sont de retour avec un assortiment généreux
- Les épices à raclette, la saison est officiellement ouverte
- Les chataignes d'Ardèche: un délice !!!







LE FOCUS DU MOIS
SIMPLEMENT PAYSANNE

Les chataignes d'Ardèche

Simplement Paysanne, c'est une petite ferme perchée à 700m au cœur de l'Ardèche, sur un terrain qui a été parfois cultivé, parfois abandonné, pendant 600 ans.
Céline y produit depuis 2018 des châtaignes, qu'elle transforme et commercialise ensuite sous forme de crèmes de marrons, bocaux et vrac.

Simplement Paysanne travaille au rythme des saisons, en respectant la terre, les plantes, le cycle lunaire.

Chaque année depuis 2018, les châtaigneraies sont réhabilitées peu à peu, pour essayer de faire revivre le patrimoine qui a été mis en place par les anciens. Ces arbres multi centenaires sont encore bien productifs puisque le châtaignier est un arbre qui met longtemps à donner des fruits.

Ainsi, Céline greffe et plante chaque année de nouveaux arbres, qui profiteront aux prochaines générations.
Simplement Paysanne n'utilise que des variétés traditionnelles, plus sucrées et savoureuses que les grosses châtaignes hybrides que l'on voit de plus en plus sur le marché. Cela lui vaut aussi d'être labellisée en AOP Châtaignes d'Ardèche, Agriculture Biologique et SIMPLES.



PROCHAINS ÉVÉNEMENTS

DÉGUSTATIONS CHEZ ATOUT VRAC

De nouveaux rendez-vous avec nos merveilleux producteurs.trices qui viendront vous présenter leurs produits en dégustation ! L'occasion de les rencontrer et d'échanger avec.

Dégustation Délices de chataignes

Le 28 novembre 9h-12h

Venez déguster les délicieux produits de Céline Vuitton de Simplement Paysanne.

Elle vous fera découvrir ses chataignes qu'elle cultivent en Ardèche depuis 2018.

Mention spéciale pour sa crème de marron: Un régal à la cuillère, ou en dessert !



Dégustation Kimchi Oui

Le 12 décembre 9h-12h

Jungsook Gremaud, viendra vous faire découvrir le kimchi: un aliment traditionnel coréen, légèrement épicé, composé de légumes lactofermentés.

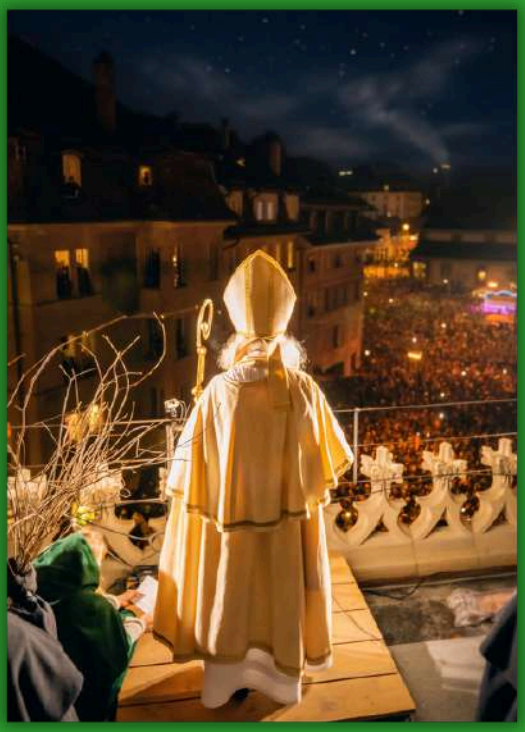
Elle tient sa recette de sa maman, et c'est fait avec beaucoup d'amour.

Un délice qui se marie à merveille avec une bonne raclette suisse...



PROCHAINS ÉVÉNEMENTS

VIN CHAUD POUR LA ST-NICOLAS



Le 5 décembre, c'est la St-Nicolas, l'événement qui continue à attirer une foule immense pour célébrer la ville, son patron, son âne...

Chez Atout Vrac, on vous offre un verre de vin chaud l'après-midi.

Passez simplement nous voir pour passer un moment convivial.

LES FENÊTRES DE L'AVENT



Comme chaque année, on fête le calendrier de l'Avent dans le quartier du Bourg.

Atout Vrac participera le 17 décembre de 17h30 à 18h30.

Passez prendre un verre, manger quelques snacks et partager un moment en chamante compagnie.

ATOUT VRAC A FÊTÉ SES 10 ANS LE 3 OCTOBRE





Un IMMENSE MERCI à vous toutes et tous pour votre soutien, participation, lors de cette journée qui a été pour nous, mémorable !

Retour en quelques images sur une journée riche d'échanges, de cadeaux, de gateâux et de musique.

On se réjouit de poursuivre cette aventure commencée en 2016 aussi longtemps que possible. Et n'oubliez pas que c'est grâce à VOUS qu'on existe. Alors du fond du coeur un immense merci de contribuer à cette aventure exceptionnelle.





ATOUT VRAC A FÊTÉ SES 10 ANS LE 3 OCTOBRE









LA RECETTE DU MOIS

Soupe de Chou-fleur rôti au paprika fumé

Ingrédients

- 250 g de Chou-fleur séparé en bouquets
- 1 gousse d'ail coupée en 2
- 1 oignon coupé en 4
- 2 brin de thym ou équivalent
- huile d'olive
- 1cc paprika fumé
- sel, poivre

- 4dl d'eau
- ½ cs purée de tomate
- 50g de crème fraîche

Préparation

1. Mélanger le chou-fleur et tous les ingrédients jusqu'au poivre compris dans un saladier, répartir le tout sur une plaque chemisée de papier cuisson.
2. Faire cuire env. 25 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.
3. Retirer du four et réserver env. 50 g de bouquets de chou-fleur.
4. Porter l'eau à ébullition, ajouter les légumes et la purée de tomates, assaisonner, laisser mijoter à petit feu pendant env. 5 min. Ajouter la crème fraîche, mixer.
5. Dresser la soupe, répartir le chou-fleur réservé sur la soupe ajouter un peu de paprika fumé.



Retrouvez la majorité de ces ingrédients dans votre épicerie préférée