



*Un lieu de vie et de partage à Remoulins*

**Une nouvelle année qui démarre !**



Pour marquer le début de cette nouvelle année, le Carrousel a démarré ses activités sous le signe de la convivialité et de la créativité. Un atelier créatif, animé par Christine, a permis aux participants de découvrir l'art du macramé et de lancer le début de belles réalisations.

Le mois a également été ponctué d'un déjeuner "comme à la maison" grâce à Françoise et Christian, d'un après-midi jeux très apprécié et du partage de la traditionnelle galette des rois. Il a fallu ajuster le programme en fonction de la météo mais cela n'a en rien entamé la bonne humeur de tous.



Et pendant ce temps, en coulisses... le Carrousel travaille activement à la préparation de son premier anniversaire. Ouvrez l'œil, quelques surprises se préparent et seront bientôt dévoilées !



**Mercredi  
25  
février**

**Chandeleur**

14h - 17h

Venez avec vos enfants  
& petits enfants partager  
un moment convivial !

**Venez nous  
rencontrer !**

Le Carrousel accueille toutes les envies : **discuter, proposer des idées, participer aux animations** ou simplement profiter d'un moment agréable ensemble.

Tout le monde est le bienvenu !

06 23 26 18 31

le.carrousel.30

Le Carrousel

contact@lafabricaction.com



**LES LUNDIS**

14h - 17h

**LES SECRETS DU BOUTIS**

Venez participer à un atelier de création de boutis avec Bénédicte - les crochetines.

Maison des associations Remoulins- étage

**LES MARDIS**

14h - 17h

**L'ART DU CROCHET**

Venez participer à un atelier convivial pour découvrir ou perfectionner l'art du crochet avec Bénédicte - les crochetines.

Maison des associations Remoulins- salle du milieu - Rez de chaussée

**VENREDI**

6

14h30 - 16h

**SONOTHÉRAPIE**

Venez participer à un atelier de relaxation et de bien-être en musique avec Emmanuelle - sur inscription.

Maison des associations Remoulins- étage

**JEUDI  
12**

14h

**APRÈS MIDI CINÉMA SÉMAPHORE**

Retrouvons-nous au cinéma Le Sémaphore. Pour ceux qui souhaitent participer, n'hésitez pas à nous contacter pour obtenir des détails sur le film. Le co-voiturage est possible au départ de Remoulins.

Nîmes

**APRÈS MIDI JEUX**

Nous vous invitons à un après-midi convivial et divertissant. N'oubliez pas d'apporter votre jeu préféré à partager avec le groupe ! C'est une excellente occasion de découvrir de nouveaux jeux, et de passer un moment agréable ensemble - sur inscription.

Maison des associations Remoulins- étage (le 13) et Rez de chaussée (le 27)

**LUNDI  
16**

9h - 11h

**ATELIER CRÉATIF**

Cet atelier est proposé pour continuer les créations en macramé entamées le mois dernier et pour finaliser une suspension décorative - inscription requise.

Maison des associations Remoulins- étage

**MERCREDI**

25

14h - 17h

**CHANDELEUR**

Le Carrousel fête la chandeleur, un moment intergénérationnel à partager en famille en partenariat avec "les Francas". Grands-parents, parents, enfants et petits-enfants sont les bienvenus : Au programme : lecture de contes avec "le Mille Feuilles", jeux, coloriages et dégustation de crêpes - sur inscription.

Maison des associations Remoulins- salle de droite - Rez de chaussée

Activités conviviales et non professionnelles chaque participant reste responsable de lui-même et doit disposer d'une assurance responsabilité civile.

avec leurs soutiens:

## Le retour aux Sources d Olivier : l'âme de l'Oulivo



Et la magie opère... sous l'impulsion de Didier Monbel et de Lionel Matusik, en 2012, ils érigent un bâtiment moderne véritable écrin pour leur production et s'associent en 2021 à la Coopérative de Beaucaire, qui possède son propre moulin sur un site historique de plus de 100 ans. C'est ainsi que naît La Coop des 2 BB dont la marque l'Oulivo porte haut les couleurs du terroir.

Sous l'œil attentif d'Olivier et de ses collègues, ce sont près de 300 tonnes d'olives qui sont triturées chaque année et 10 tonnes soigneusement sélectionnées pour l'olive de table. Mais le cœur battant de la relation avec les gens, c'est à Bezouze que ça se passe. C'est ici qu'Olivier a installé la boutique de l'Oulivo et sa passion se lit sur ses étagères. Au-delà de l'huile, il a fait de ce lieu un sanctuaire du "manger local". On y trouve des olives bien sûr, mais aussi des produits de beauté dérivés, issus de l'huile du moulin, et une sélection rigoureuse de produits régionaux. L'affaire "fonctionne bien" mais pour Olivier la réussite ne se compte pas qu'en chiffres. Elle se mesure aux sourires des coopérateurs (environ 600) et à la fierté de voir renaître une tradition.

A l'Oulivo, Olivier ne vend pas seulement une bouteille d'huile, il raconte une histoire. On dit que l'olivier est éternel, je crois que la passion de ceux qui le cultive l'est tout autant.

Nathalie D'espinoze



## Carbonnade flamande



### Ingrédients pour 4 personnes :

800 gr bœuf (paleron, macreuse), 3 oignons, 2 cs de farine, 50 cl de bière brune, 50 gr de beurre, 2 cs d'huile, 1 bouquet garni, sel, poivre, 6 tranches de pain d'épices, 1 cs de cassonade de la moutarde forte

### Préparation

Découper la viande en cube hachée, les oignons

Dans la cocotte, mettre l'huile et le beurre faire revenir la viande et les oignons laisser doré Sauter la farine en remuant. Versez la bière, le bouquet garni, Mouillé avec la bière, ajouter les tranches de pain d'épices, tartiner de moutarde et les cuire trois heures à 3h30 à petit feu où 35 minutes à la cocotte-minute, servir avec des frites

## Cramique belge

### Ingrédients :

#### Pétrissage

200g farine, 2 œufs, 40g lait, 20g sucre, 6g levure, 4g sel, 60g levain liquide (option)



### Raisins secs macérés

- 130g raisins secs
- 30g eau bouillante

### En fin de pétrissage

- 80g beurre
- 130g raisins secs macérés

### Préparation :

1. La veille ou quelques heures avant, faire tremper les raisins secs dans un peu d'eau bouillante.
2. Une fois les raisins gonflés, mettre tous les ingrédients du pétrissage (sauf les raisins et le beurre) dans un robot avec un crochet.
3. Mélangez pendant 5 minutes à la vitesse 1 et laissez reposer 5 minutes, ensuite pétrissez à vitesse 2 pendant 5 minutes.
4. Ajoutez le beurre et incorporez-le petit à petit à vitesse 1. Faites de même avec les raisins.
5. Couvrez à l'aide d'un linge propre et laissez la pâte pointer pendant 2h30.
6. Faites une boule avec la pâte et laissez détendre 30 minutes sur le plan de travail.
7. Frottez du beurre à l'intérieur du moule et posez-y un papier cuisson.
8. Roulez la boule sur le plan de travail, d'avant en arrière pour former un boudin, il doit être de la longueur de votre moule.
9. Placez le boudin dans le moule et laissez reposer 2h30, recouvert d'un linge.
10. Préchauffez le four à 180° avec une plaque de cuisson.
11. Dorez le pâton avec un œuf battu, avant la cuisson.
12. Lamez le pâton en croix oblique (2 croix pour former un losange au centre).
13. Enfourez 30 minutes.