



L'AGENDA DE FÉVRIER

-HABITAT INCLUSIF REMOULINS-

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

VENDREDI 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

VENDREDI 13 & 27

14h-16h

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:



4



Le Carrousel

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

1

La chronique de Nathalie

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

A 54 ans, Olivier incarne le renouveau de l'oléiculture entre Bezouce et Beaucaire. Après une carrière dans la grande distribution, cet enfant du pays est revenu à la terre pour réveiller une tradition endormie depuis le gel historique de 1956. Portrait d'un homme qui transforme l'or vert en lien social.

Il a l'accent qui chante, le rire facile et cette poignée de main franche qui caractérise les gens de la terre. Olivier n'est pas seulement l'âme de l'Oulivo, il est aussi le moteur de la Coop des 2 BB, (Bezouce/Beaucaire), le moteur aussi d'une renaissance : celle d'un enfant de Bezouce revenu sur ses terres pour redonner vie à un rêve de gosse et à une tradition oubliée.

Pour comprendre Olivier, il faut imaginer un gamin courant dans les champs d'oliviers de ses parents agriculteurs. Pourtant la vie l'a d'abord conduit dans les allées froides de la grande distribution. Mais le sang provençal finit toujours par remonter à la surface. Au décès de son père, le choc devient un déclic: il ne sera pas celui qui laisse s'éteindre l'héritage familial. Il se lance alors un défi fou : réveiller "la belle au bois dormant" en redonnant vie à la Coopérative de Bezouce née en 1947, et plongée dans un profond sommeil après le terrible gel de 1956 qui avait décimé les oliviers de la région.

D'un tempérament courageux, presque tête quand il s'agit de défendre son terroir, il s'associe à 4 compagnons de route, trouve un terrain et reconstruit tout.



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 Bezouce 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.

À 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

La page gourmande de bénédictine



Carbonnade flamande



Ingédients 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
Saupoudrez 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



Ingédients :

Pétrissage

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

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. Enfournez 30 minutes.

Raisins secs macérés

- 130g raisins secs
- 30g eau bouillante

En fin de pétrissage

- 80g beurre
- 130g raisins secs macérés