

Bonjour {{ contact.PRENOM }}

Les derniers rayons de soleil ont prolongé l'été tout au long d'octobre, offrant des journées douces et ensoleillées. Cette clémence inattendue de la météo a été une bénédiction pour nos cultures et a permis à nos activités à la ferme de se poursuivre avec enthousiasme.

Au Potager

Dans notre jardin, les températures clémentes d'octobre ont été clés pour prolonger la saison des fruits et légumes. Tomates, courgettes, aubergines et haricots ont continué de ravir nos papilles, ainsi que les fraises et les framboises.

Les roses, les immortelles et les clématites ont ajouté une touche florale à notre quotidien.

Les radis d'hiver ont fait leur apparition, et les courges, notamment le potiron rouge d'Etampes, la courge butternut et le potimarron, ont été récoltées.

Fort de notre expérience sur nos "petits" 300m² de potager, nous avons eu l'opportunité de pouvoir l'agrandir avec une nouvelle parcelle de 1.200m². Ce nouvel espace nous permettra d'explorer de nouvelles cultures.

Nous y avons déjà plantés des framboisiers et des fraisiers. Travaillant en duo au potager, avec tout de même l'aide précieuse de notre petite Inès, nous avons opté pour un paillage de bâche tissée pour les fraisiers, facilitant ainsi l'entretien et notamment le temps consacré au désherbage.

Nous avons également semé de l'ail, clôturant ainsi le cycle naturel de nos semis.



Nouvelle plantation de fraisiers



Un beau panier de légumes



Plantation de l'ail

Au Verger



En octobre, les récoltes ont continué avec les coings. Bien que le cognassier ait été chargé de beaux fruits, leur chute prématurée a nécessité une intervention.

Nous avons soigneusement rassemblé les fruits tombés, les disposant dans des caisses en bois en attendant patiemment qu'ils atteignent leur maturité pour pouvoir être mis en tonneau et fermenter.

Au Poulailier

Notre poussin, qui d'ailleurs n'en est plus vraiment un est plein d'énergie, et révèle une personnalité espiègle. Désormais un véritable cascadeur, il aime se percher dans le cerisier ou explorer le couvercle de la mangeoire. Ces moments légers ajoutent une dose de joie à notre quotidien.



Le Gagne Chez Vous

Nos légumes inspirent Mickaël en cuisine. Nos clients d'octobre ont pu déguster des plats magnifiques, créés avec les trésors de notre ferme.



Oreli's Distillerie



En octobre, à la distillerie, l'été a été mis en bouteilles avec la préparation de liqueurs aux saveurs gourmandes :

Liqueur de Groseille : Un délice gourmand et acidulé, créé à partir de notre magnifique groseillier.

Liqueur de Fraise : Une ode enchanteresse à la saison des fruits rouges, avec une sélection de fraises de variétés alléchantes.

Liqueur de Pêche : Une gourmandise légèrement herbacée, mêlant la douceur des pêches de vigne et la fraîcheur de la verveine.

Liqueur de Mirabelle : La star des liqueurs, créée avec les mirabelles exceptionnelles de cette saison.

[Voir la boutique en ligne](#)

Agenda

Les marchés se sont enchaînés en octobre, et novembre annonce le retour des marchés de Noël. La route du Saintois sera à n'en pas douter le lieu de nouvelles et chaleureuses rencontres !

Dimanche 19.11 - Marché de Noël de Parroy (54370)

Samedi 25.11 - Marché de Noël au Potage de François - Mirecourt (88500)

☐☐Dimanche 26.11 - Marché de Terroir d'Haroué (54740)

Samedi 02.12 - Marché festif de Mattaincourt (88500)

Dimanche 03.12 - Marché de Noël de Vézelize (54330)

Mercredi 06.12 - Les P'tits Marchés de Noël du Saintois - Vroncourt (54330)

Mercredi 13.12 - Les P'tits Marchés de Noël du Saintois - Vaudémont (54330)

W-end 16 & 17.12 - Marché de Noël de Vittel - Chalet en centre-ville

Mercredi 20.12 - Les P'tits Marchés de Noël du Saintois - Praye (54330)

W-end 23 & 24.12 - Marché de Noël de Vittel - Chalet en centre-ville

Noël approchant, nous vous enverrons prochainement une newsletter spéciale dédiée aux fêtes de fin d'année avec le menu de fête de Mickaël et quelques idées cadeaux

La grande surprise annoncée dans notre dernière lettre gourmande prend un peu plus de temps, mais nous ne vous oublions pas. Un indice ☺ : bientôt, vous pourrez profiter de la cuisine de Mickaël en dehors de chez vous !

Nous vous souhaitons un excellent mois de novembre et à bientôt pour de nouvelles aventures gourmandes !☺

Aurélie

Comment nous joindre ?

☐☐ Mickaël 06 14 74 03 92 / contact@legaigne.fr

☐☐ Aurélie 06 20 51 58 71 / aurelie@orelis-distillerie.fr

www.lafermedeschanottes.fr

Un immense merci de faire partie de notre communauté et de partager ces moments avec nous!

N'hésitez pas à partager nos aventures et notre newsletter avec vos amis qui partagent la même passion pour la nature, l'agriculture et la distillation. Plus on est de fous, plus on rit!

Vous avez manqué notre dernière newsletter ? Ne vous inquiétez pas, vous pouvez la télécharger directement depuis notre site web ! Cliquez [ici](#) pour accéder à nos archives et découvrir ce que vous avez raté.

Vous pouvez également suivre au jour le jour nos aventures en vous abonnant à nos réseaux sociaux [Facebook](#) et [Instagram](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

LES CHANOTTES

19 Rue Saint Léon, 54115, FECOCOURT

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

