

FETE DE COCAGNE - SAMEDI 31 août 2019

Bonjour chères et chers Cocagnard-e-s,

venez faire la fête et la préparez la avec nous ! Si vous avez des propositions d'animation ou autres, ne vous gênez pas, envoyez-les nous ! Il y a aura un concert surprise et DJ « Demi-Journée » aux platines !

Vous pouvez vous inscrire en envoyant un mél à Christine (ch.schilter@cocagne.ch) ou en laissant un message sur son répondeur (022 329 24 46) pour les tâches suivantes :

- ★ dès 8h30 (avec p'tit-déj), décoration, installation espace dessert... 6 pers.
- ★ 8h30 (avec p'tit-déj), préparation soupe (coupe des légumes, pesto...) 6-8 pers.
- ★ dès 14h, tenue du bar (par tranches de 2 heures) 2-3 pers./tranche
- ★ à 17h ou plutôt, préparation du feu pour les grillades
- ★ à 18h, organisation espace dessert, coupage gâteaux
- ★ à 19h, service soupe, pesto et pain
- ★ dès 10h dimanche (avec p'tit-déj pour les lèves-tôt): nettoyer/plier tables & bancs, nettoyer espace cuisine, éliminer poubelles

Si vous avez choisi de travailler au bar, merci d'indiquer une/des tranche/s horaire/s

- ★ 12h-14h, 14h-16h, 16h-18h, 18h-20h, 20h-22h, 22h-24h, 24h-02h

voilà en vrac quelques informations. Dans le cornet vous trouverez outre les légumes d'été de la « sarriette » (à sécher pour les tisanes guérisseuses de rhume en hiver, ou à utiliser comme condiment dans les sauces) et du « tito » (c'est la variété vietnamienne violette du Shizo japonais, à utiliser dans les salades ou pour accompagner des mets frais. Il se mange cru. On peut l'utiliser haché pour parfumer une salade de concombres avec du gingembre et du piment.

Vous êtes invité.e.s à partager une soirée paysanne **mardi 20 août de 19h à 21h à Meinier** pour découvrir le Mouvement des Sans Terre au Brésil et leur lutte pour la réforme agraire, en présence de Manoel Missias Bezzera, coordinateur du secteur de production et membre de la direction exécutive. La soirée se déroulera dans la magnifique grange du Manège des Hauts de Corsinge, au 6 Chemin des Echaux et sera suivi d'un buffet garni par nos soins. Nous aurons également l'occasion de découvrir la ferme de Yannick Dupraz qui accueille cet événement. Venez nombreuses.

Les jardinièr-e-s