

*Youp la boum, les avions gazouillent au-dessus de nos têtes, le motocross club de Sézegnin bourdonne à nos oreilles et le stand de tir de Chancy coasse au loin. Pas de doute, le printemps est là, comme nous l'indique d'ailleurs le mirabellier officiel du jardin qui débute cette semaine sa floraison.*

Que n'ai-je un pinceau  
Qui puisse peindre les fleurs du prunier  
Avec leur parfum

*Dans vos cornets, et pour la dernière fois avant l'hiver prochain, du Chou Plume, de la Betterave et des Panais, avec des majuscules s'il vous plaît. Le chou plume, kale ou chou d'hiver non pommé est dans les petites parts, chacun son tour. Ok, c'est pas grave productif, mais ça donne quelque chose à grailer en cette saison où on racle les fonds de frigo. D'autant plus, qu'après avoir passé l'hiver dehors, le bonhomme a gagné en caractère et a pris du goût. Si vous le trouvez coriace, séparez la côte du limbe en faisant glisser deux doigts le long de la première que vous donnerez aux tortues. Avant de le balancer dans la casserole, goûtez-le cru, ça vous donnera peut-être des idées de nouvelles recettes. En chips, au four, c'est aussi très bon, mais ça a surtout le goût de sel et de friture, mais c'est très bon, en chips et au four.*

*Le Panais a lui aussi affiné son goût dans nos frigos. Comme pour le précédent, goûtez-le cru. Vous y découvrirez peut être comme nous des accents de noix de coco ? Et un goût sucré, voir très sucré qui vous inspirera peut-être à le transformer en confiture ou à en faire une tarte panais chocolat. A midi, perso, on s'est fait un boulogi-boulga sans prétention de panais chou plume à la casserole et c'était à la vérité pas le petit frère à dégueulasse. Comme on est aussi nuls que vous pour cuisiner ce légume, on attend vos recettes folicochannes et savoulicieuses. (Et des de choux plumes aussi !)*

*Dans le sachet, un petit mesclun de pourpier saladine corne de cerf, avec sur le dessus une noix de cresson alénois à grandes feuilles pour faire le plein de vitamines C (entre autres).*

*A propos de sachets, on est en train de tester les solutions alternatives au pétrole alimentaire qui est désormais interdit à la fabrication. On a fait quelques essais de sachets en papier, mais ça se déchire avant d'arriver dans le cornet, on a essayé les sachets plastiques épais alimentaire (seuls autorisés) mais on avait un peu mal à notre conscience écologique, on a essayé le printemps passé (ou était-ce celui d'avant ?) de mettre les jeunes pousses directement dans le cornet sans sachet, mais ça finit à tous les étages et ça flétrit sur le dessus. Il nous reste le sachet compostable biodégradable (à 98 % parce qu'il y a 2 % de pétrole dedans pour assurer la tenue, d'après le contrôleur bio). Celui qu'on teste pour les GP (grandes parts) est le seul garanti sans OGM que nous ayons trouvé chez notre receleur de contenants. Il est fait à partir de féculé de patates et sa texture au toucher rappelle fortement celle d'un contraceptif masculin. On n'est pas convaincu que remplacer du jetable par du jetable ou utiliser des terres agricoles pour produire du plastique ne soit autre chose qu'un non sens totalo-complet.*

J'aperçois un mur  
Accélère, peut-être passe-  
Rons-nous au travers

*Bref, soyons bref, du jardin salut*

*Bonjour,*

Nous avons reçu un versement d'un montant de 1124,75, payé au guichet sauf erreur de notre part, dont nous n'arrivons pas à identifier l'expéditeur.

Merci d'envoyer un message à [administration@cocagne.ch](mailto:administration@cocagne.ch)