

### Panier Porc

Rouelle 4 Saucisses  
1 rôti 4 Côtes  
1 saucisson ail  
Chair pour compléter  
Merci aux préparateurs des colis.

### Steak Révolution

Nous étions nombreux ce mercredi 26 novembre au cinéma le Majestic : contributeurs Ulules, Amapiens et autres fidèles soutiens de la ferme, également mon équipe : Laurent spécialiste des cochons, Thomas et Daniel les bouchers et Jean Charles notre vendeur des Halles. Merci à tous d'avoir répondu présents.

Nous avons passé un très bon moment avec ce Road Movie planétaire, à la recherche du meilleur steak, qui passe notamment par l'Écosse et les Highlands, un film qui rend hommage à la Bonne viande, à ceux qui élèvent les animaux, ceux qui les découpent et ceux qui les dégustent.

On a vu de jolies vaches, de beaux paysages, de magnifiques steaks et surtout des personnages passionnés et passionnants. L'un d'entre eux Dario, boucher italien a même participé au débat.

Nous avons ensuite rempli la totalité du Café Citoyen qui nous a gentiment accueillis. Nous avons dégusté une entrecôte affinée 50 jours dans notre armoire de maturation, viande issue d'un de mes bœufs Bio Highlands de 4 ans, nourri exclusivement à l'herbe d'espace naturel et au foin. Merci à Franck et Vérane pour ce magnifique boulot qui porte la voie du meilleur. Je pense que nous sommes tous ressortis du film plus convaincus que jamais.

Et n'oublions pas de nous poser la question : To Beef or not to Beef ?\_

### Glaces

Comme tous les ans mon copain Christophe éleveur de fraise, vous propose ses buches glacées pour les fêtes de fin d'année. Des livraisons peuvent être assurées à Borre. [www.auxdelicesdechristophe.com](http://www.auxdelicesdechristophe.com)

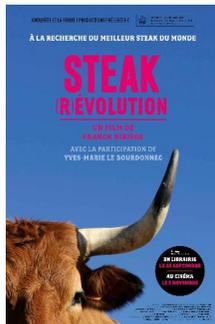
**Je vous souhaite un bon appétit et de joyeuse fêtes**

**Grégory, votre producteur**

**Prochaine distribution Amap : 9 janvier**

### Panier Bœuf

4 steacks  
Bourguignon  
Viande haché  
2 entrecôtes



## **Nouvelles de la ferme Décembre**

### Les Highlands à Moustier dans l'Espace Naturel Sensible

La semaine prochaine, je vais commencer à rentrer les vaches.

Cette semaine j'ai donc trié les bœufs pour faire des lots par gabarits, J'ai également intégré les génisses qui vont vêler pour la première fois au printemps prochain dans le troupeau des vaches (vidéo sur [www.facebook.com/fermedubeaupays](http://www.facebook.com/fermedubeaupays)). Je préfère que les mélanges et les nouvelles hiérarchies se fassent en pâture, comme cela les animaux seront calmés d'ici une semaine pour la rentrée à l'étable.

Cela a également été l'occasion de remettre les deux taureaux Max et Tonio ensemble. Leur saison de reproduction étant terminée, ils passeront donc l'hiver entre garçons dans une pâture sans les vaches. Ils ont du décidé qui serait le chef, c'est Tonio le plus âgé qui a gagné.



### Salon NaturABio

La ferme et l'Amap ont tenu un stand et réalisé des sandwiches. Le potch et le pâté à la bière ont connu un grand succès. Les contacts ont été nombreux. Toutes l'équipe s'est mobilisée, les Amapiens ont assuré en donnant un sacré coup de main avec leur bonne humeur habituel La recette des côtes maturées de notre amie « la cocotte » a été très appréciée.

### AG de l'Amap

Elle s'est déroulée à l'Estaminet des Mots à la bouche à Saint Sylvestre Cappel, un endroit insolite et charmant. Une bonne AG, très bien orchestrée par le CA, les échanges ont été nombreux et intéressants, le timing a été respecté. Les Amapiens vont recevoir un mail de leur chef de groupe vous indiquant le compte rendu de l'AG 2014, les modalités pour renouveler votre adhésion, et/ou modifier votre contrat. Merci de répondre très rapidement pour avoir vos colis en janvier.

### La cuisine c'est de l'Amour...

Vous retrouvez régulièrement dans ces nouvelles les recettes de la Cocotte, vous êtes certainement curieux de savoir qui se cache derrière ce personnage haut en couleur. La réponse est dans un article paru dans le magazine le Nord que vous pouvez retrouver sur le blog ou la page facebook de la ferme.

## Du prés au Téryaki des Flandres

C'est l'histoire d'un porc de race Duroc bien né à la ferme du Beau Pays dans une petite cabane au milieu d'une prairie. Il est resté avec sa mère durant 60 jours. Il n'a jamais connu d'antibiotique ni d'OGM, il a gardé ses dents et sa queue. Au sevrage, avec ses frangins il à juste changé de champ pour une prairie plus grande avec du trèfle et tout un mélange d'espèces végétales jusqu'au-dessus du groin. Il toujours disposé à volonté d'un aliment fabriqué à partir de céréales biologiques et aussi de paille confortable dans sa cabane.

A son rythme, selon ses envies, manger, dormir, courir dans les prés, fouiller le sol comme un sanglier, se faire des bauges et des bains de boues pour se rafraîchir, profiter des grattouilles de Laurent son soigneur.



Le moment venu, il a rejoint le petit abattoir public le plus proche. Quelques jours plus tard, il est revenu à la ferme pour être découpé et préparé par Thomas le boucher. Ses jambon ont été mis au saloir, la semaine suivante, ils ont été fumés, lentement, à la sciure de chêne, cuits, doucement, avec des aromates, tranchés et dégustés par des familles engagées.

Sa poitrine salée fera quelques bonnes pièces de lard dans une potée pour le repas de Saint Eloi dimanche. Son filet mignon est déjà réservé par une grand-mère qui veut du tendre pour sa petite fille de 8 mois.

Un savant mélange de ses différents morceaux, a été haché, épicé juste au sel de Guérande et au poivre bio. Poussé en boyau naturel par Nancy qui a façonné des centaines de saucisses. Son épaule et une partie de sa poitrine sera charcutée par Daniel, mélangée à la bière et cuite, dimanche matin, au marché de Wazemmes, pour l'attendu Pâté chaud à la Sauvageonne qui sera servi avec délicatesse par Jean-Charles. Les pattes, les couennes, le gras de dos sera utilisé comme toutes les semaines par Kobe d'In de Wulf, un des plus grands chefs étoilés européens qui en fera du bouillon, des chips et d'autres trucs incroyables.

Et c'est une première, son rôti sera mis en valeur par Florent, Top chef étoilé des Flandres, qui m'a dit ce matin « En fait je fais un morceau de porc mariné chicorée puis piqué sur une branche d'arbre, puis grillé, servi avec une sauce aux coings ... Un terryaki a la flamande en somme »: <https://www.facebook.com/vert.mont>.

A chaque étape, l'animal aura été respecté, l'éleveur, le boucher, le chef pour ses clients, le cuisinier pour sa famille, chacun aura apporté son savoir-faire et sa responsabilité pour nourrir sa famille...

[www.fermedubeaupays.com](http://www.fermedubeaupays.com) [contact@fermedubeaupays.fr](mailto:contact@fermedubeaupays.fr)



## La Cocotte

La Cocotte fait son marché  
et vous propose recettes  
conviviales et bons plans.

### Bœuf maturé au maroilles aligoté

Les palais les plus fins distingueront un goût de noisette dans le bœuf qui a mûri pendant 2, 4, 6, 8 semaines, voire plus encore.



#### Pour 6 personnes

**Ingrédients :** 6 petites entrecôtes de bœuf maturé, 1 kg de pommes de terre Bintje, 250 g de maroilles, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 20 cl de lait environ, fleur de sel, poivre, huile.

Préparation : 10 min – cuisson : 25 à 30 min – coût : \*\*\* - difficulté : \* - ustensiles : presse-purée et grill

Pelez les pommes de terre et faites-les cuire à la vapeur. Quand elles se laissent facilement transpercer d'un couteau, passez-les au presse-purée. Versez le lait sur les pommes de terre écrasées, ajoutez la crème fraîche et remettez tout doucement sur le feu. Coupez les maroilles en tranches, incorporez-les à la purée et mélangez jusqu'à ce que le maroilles disparaisse, comme si vous faisiez un aligot. Poivrez la purée, ne la salez pas, le maroilles l'est déjà beaucoup et laissez-la doucement chauffer.

Huilez très, très légèrement, les entrecôtes. Faites chauffer le grill à feu vif et grillez les entrecôtes mûries 1 minute 45 de chaque côté.

Salez à la fleur de sel et servez entrecôtes et purée au maroilles avec une belle salade à l'oignon doux.