



## Les nouvelles de Chemins de Traverse !

...effervescences saisonnières !

Tant et tant à semer, planter, bouturer, cueillir, cuisiner, distiller...  
Nous n'avons pas vu le temps filer,  
et nous voici déjà en été !



### Roses

Ce mois de mai chaud et sec fut incroyable pour la floraison des Roses ...un régal des sens...couleurs, parfum, douceur...cette cueillette quotidienne nous a permis de récolter et distiller plus de 200 kg de roses à parfum, d'en faire une macération solaire et des confitures !



### du Géranium rosat à l'Ashwaganda !

L'ashwaganda a pris place dans la serre des géraniums  
merci au réseau qui a permis au 100 plants de géraniums de trouver des familles d'adoption !



### Moutons d'Ouessant !

Depuis le mois de mai, deux béliers d'Ouessant (l'un noir et l'autre blanc) ont rejoint la parcelle de lavandes ! Pratique courante dans la Drôme, nous voulions essayer cette méthode de désherbage...Test réussi ! Les deux béliers de Michel Pottier, éleveur, de Coaternen à Querrien, vont retrouver leur troupeau, et nous poursuivrons cette « collaboration animale » en accueillant dans les prochains jours six brebis !



### Sureau

Les fleurs de sureau sont excellentes à déguster, en gelées, beignets, pétillant ou vin, il est aussi possible de les distiller !  
C'est ce que nous avons fait ce printemps.  
L'hydrolat de sureau est excellent pour le système respiratoire : anti-asthmatique, expectorant, il aide également à faire tomber la fièvre et à stimuler les défenses immunitaires.  
Il est également diurétique (rétention d'eau, oedème, amaigrissement, cystite).

## Persil

Après la roquette et le basilic, c'est le persil que nous venons de mettre en bocaux, un pesto toujours sur le même principe de beaucoup de plantes, de l'huile, et du cœur ! Une jolie nouveauté qui complète bien notre gamme de saveurs.



## En stage !



Sarah est en stage avec nous depuis la mi-juin.

Issue de l'école hôtelière de Dinard, et du monde de la cuisine. En formation « Tourisme vert » au CFPPA Le gros chêne de Pontivy, elle travaille actuellement à la mise en place d'un projet de restaurant intégrant les plantes et fleurs aromatiques de son jardin pour agrémenter sa cuisine !

Marine nous rejoint bientôt, elle dans le cursus de formation de Cap Santé à Plonéour-Ménez.

## DU NOUVEAU !!!

### Jardin animé !



#### Des contes

Depuis le printemps, Marie Guillemain de « Bouillon de contes » propose des contes dans notre verger, décollage garanti !

Venez la retrouver ce jeudi 2 juillet, à 19h.

Renseignements et inscriptions : 06 22 71 33 05

#### Visiter notre jardin ?

**Tous le mois de juillet, à partir du 6 juillet**, nous ouvrirons notre jardin en visite libre, le **lundi, du 16h30 à 18h.**

La vente directe à la ferme sera aussi possible sur ce créneau horaire.

### Les marchés :

Cette année, nous explorons de nouveaux horizons... nous serons présents :

mardi matin à Pont-Aven

mardi à partir de 17h au marché bio et festif de Pont-Croix

mercredi matin sur le charmant port de Kerity (Penmarc'h)

jeudi à partir de 18h au marché aux étoiles de Lorcronan (à partir du 16 juillet)

ponctuellement le vendredi à partir de 17h, marché du Diable, au Juch.



### Nouveaux points de vente

à Concarneau, Penmarc'h, Pont-Aven, Quimper ;



# MORBRAN

Epicerie Bretonne et Exotique

Nos produits sont à présent disponibles :

à l'épicerie Morvran, à Concarneau

à la boutique « From Breizh » de Pont-Aven

à « Trésors de l'Ouest », au pied du phare

d'Ek mühl, à Penmarc'h

à l'épicerie « Mère et Fille », rue du Chapeau

rouge à Quimper.

*Très bel été et à bientôt de se revoir ! Solenn et Gaëtan.*