

DÉCOUVREZ LA FERME DE LA VIEILLE RUE À LA CHAPELLE-AUX-POTS

La Ferme de la Vieille Rue, située dans la commune de La Chapelle-aux-Pots, est réputée pour ses produits laitiers. Pendant les deux confinements, la famille Lucien, gérante de l'exploitation, s'est serrée les coudes.

Publié le 12 mai 2021

Yaourts, fromage blanc, fromages frais, crème crue, lait ou encore le désormais célèbre CamemBray ... **il y en a pour tous les goûts**. Et le goût, **c'est ce que les clients viennent chercher** lorsqu'ils se rendent dans cette ferme de la rue de potiers. « *Ça fait du bien au moral* » nous lance un client sortant du magasin **les mains bien remplies de produits frais du jour**. « *Ça met du baume au cœur* » nous explique un autre.

NOS GÉNÉRATIONS FUTURES PRÊTES À CONSOMMER LOCAL

En effet, nombreux sont les clients Capellois mais également des communes avoisinantes. « *Jusqu'à Beauvais* » nous précise Anaïs dont on devine le sourire sous son masque. Mais voilà, avec le confinement, la fermeture des écoles... c'est l'un des plus gros clients de la ferme de la vieille rue qui met ses commandes sur pause car Bruno et Anaïs l'approvisionne en produit local frais, de qualité et du territoire dans le cadre du dispositif

[« De nos champs à l'assiette de nos enfants »](#)

mis en place dans tout le département.



Les collégiens du secteur prennent le relais en incitant leurs parents à se rendre au magasin.

Alors ce sont les collégiens du secteur, habitués aux produits de la famille Lucien qui prennent le relais en incitant leurs parents à se rendre au magasin. Une nouvelle clientèle en quelques sortes mais déjà conquise ! *« Pendant le 1^{er} confinement nous avons pu constater que certains enfants scolarisés dans les environs demandaient à leurs parents de venir s'approvisionner chez nous. Ça leur rappelle les saveurs des moments partagés entre copains. »*

S'ADAPTER ET AVANCER

Avec le maintien des écoles ouvertes, ce deuxième confinement est différent sur l'aspect production et Anaïs ne s'en plaint pas, bien au contraire. **En plus des nouveaux clients conquis** lors de la première vague et qui ont continué depuis à s'approvisionner dans les commerces de proximité, **ce sont de nouveaux clients** que la famille Lucien espère attirer notamment **grâce à l'aménagement de leurs horaires**. En effet, afin de répondre à la demande, la Ferme de la Vieille Rue a vu son amplitude horaire quasiment doubler. *« C'était important pour nous de pouvoir satisfaire nos clients. Alors nous nous sommes adaptés et c'est tout naturellement que nous avons modifié nos horaires d'ouverture. »*



RECETTE CAMEM'BRAY

TORTELLINI SAUCE CRÉMEUSE AU JAMBON ET CAMEMBERT

- Pour 6 personnes
- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

- 500 g de tortellinis
- 2 gousses d'ail
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 30 cl de lait
- Sel, poivre
- 1/2 C A C de noix de muscade moulue
- 1 camem'bray (ou un camembert)
- 150 g de jambon
- 1 C A C de persil frais


Préparation


1. Cuire les tortellinis dans de l'eau bouillante comme indiqué sur le paquet.
2. Peler et hacher l'ail. Dans une casserole faire fondre le beurre et l'ail. Ajouter la farine et mélanger. Laisser cuire jusqu'à ce que cela devienne mousseux. Ajouter alors le lait petit à petit en fouettant bien entre chaque ajout. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.
3. Hacher le camembert et le jambon. Garder quelques morceaux pour la décoration. Ajouter le camembert et le jambon à la sauce. Laisser fondre à feu doux en remuant régulièrement. Passer la sauce au mixer.
4. Dresser les tortellinis avec la sauce crémeuse. Décorer avec des morceaux de jambon, de camembert et un peu de persil.


CONTACT




Ferme de la vieille rue

 Ouvert Mercredi de 15h à 18h30
Jeudi, Vendredi et Samedi de 09h30 à 12h puis de 15h à 18h30

 [06 16 48 49 10](tel:0616484910)

 [Envoyer un courriel](#)

 17, rue des potiers - Armentières
60650 La Chapelle aux Pots