

HOMEJARDIN - Newsletter N°41 – 20 juillet 2012

SOMMAIRE

[Bonjour](#)
[Un mois, une histoire : août](#)
[Des étoiles plein les yeux](#)
[P.N.P.P, qui connaît ?](#)
[Elle ne mérite pas ce traitement](#)
[Des semis gratuits sous la main](#)
[La gouache, c'est facile et beau](#)
[Drôle d'expression](#)
[La carte postale du mois](#)
[Jeu olympique](#)
[Les petites astuces qui changent le quotidien](#)
[Une vedette de la biodiversité](#)
[Une moquette au jardin](#)
[L'incontournable de demain](#)
[Sur votre agenda d'août](#)
[Une ville, une gourmandise](#)
[Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
[Réponses au jeu olympique](#)
[Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Chassé-croisé traditionnel, les juilletistes croisent les aoutiens. Bon retour aux premiers, bonnes vacances aux seconds.

Beaucoup de nouveautés et de révisions de fiches à notre menu quotidien, il suffit de vérifier sur le [forum](#) le nombre de mises à jour effectuées.

Nous vous proposons aussi un petit jeu-test sans prétention portant, actualité oblige, sur les Jeux Olympiques d'été. Même les non-sportifs devraient y trouver un intérêt par les anecdotes relatées, nous l'espérons en tout cas.

UN MOIS, UNE HISTOIRE : AOÛT

Si le mois d'août est le huitième mois dans les calendriers grégorien et julien, il était le sixième dans le calendrier romain et portait le nom de sextilis. Dans le calendrier républicain, il portait le nom de fructidor.

Août est issu du latin Augustus, auto-dédié à l'empereur Auguste.

Ce dernier rajouta une journée au mois d'août pour qu'il comprenne le même nombre de jours que le mois de juillet.

Ceci pour un simple problème d'égo : le mois de Jules César (juillet) ne pouvait quand même pas être plus long que celui d'Auguste !

EN REGARDANT LES ETOILES

Nous en parlions déjà l'an dernier, mais le phénomène prend de plus en plus d'ampleur. Depuis plusieurs années a lieu, en France mais également dans de nombreux autres pays, au mois d'août une grande fête de l'astronomie : la nuit des étoiles.

La date varie tous les ans, à quelques jours près, afin qu'elle corresponde à la période la plus propice pour admirer le passage des étoiles filantes, les perséides.

Cette année, pour la 22^{ème} édition, elle aura lieu du 10 au 12 août.

A cette occasion de nombreux astronomes ainsi que des clubs ou associations d'amateurs se mettent au service du public pour rendre le décryptage du ciel plus simple.

Pour profiter pleinement de ces nuits des étoiles, pas forcément, même si c'est toujours mieux, besoin de télescope ni de lunette astronomique.

Il suffit de s'installer confortablement allongé(e) sur une chaise longue, ou simplement dans l'herbe pour admirer le ciel et son spectacle d'étoiles filantes.

Si les conditions météorologiques sont au rendez-vous, le spectacle sera inoubliable !

P.N.P.P, KEZAKO

Certains d'entre vous ont peut-être déjà entendu parler des PNPP. Mais qu'est-ce que ça veut dire ?

Les PNPP sont des "Préparations Naturelles Peu Préoccupantes". C'est plus clair maintenant ? Humm, je vous devine hésitants...

En fait ce sont des produits naturels qui sont des alternatives aux pesticides utilisables en agriculture et jardinage biologiques.

Pour être mis sur le marché et être utilisé, un tel produit est soumis à une autorisation prévue par la réglementation européenne. Il est également soumis à une autorisation de l'Agence nationale de Sécurité Sanitaire (ANSES), afin de contrôler qu'il n'y a pas de risque pour la santé et pour l'environnement.

Le plus mémorable rendu de ces PNPP est le **purin d'ortie** qui, après une grande controverse, est désormais admis par le Ministère de l'Agriculture pour être utilisable en agriculture biologique.

Tous ces produits sont en fait des traitements, naturels et non chimiques, que les jardiniers utilisent depuis des siècles.

Le **soufre** par exemple, tant décrié pendant des années mais qui a de nombreuses propriétés, fait partie des fongicides autorisés.

Même si ces produits répondent à un cahier des charges strict pour protéger l'environnement, être respectueux de la biodiversité et non nuisibles aux auxiliaires, ils ont encore des opposants.

Comme pour tout, les extrêmes ne sont jamais bons et le principe est d'utiliser tous ces produits avec modération.

Cette précaution, même sans parler de protection de la planète, est d'autant plus valable que les plantes sont comme les humains, ce n'est pas avec un excès de médicament que l'on se soigne mieux, c'est même bien souvent le contraire; Il faut donc un dosage équilibré.

POURQUOI CET ACHARNEMENT ?

Elle est superbe et à fière allure dans son habit noir et blanc tel un smoking, pourtant elle est mal aimée.

Qui ? La pie de nos jardins bien sûr. Appelée aussi pie bavarde, agasse ou agace, elle fait partie des corvidés et porte le nom scientifique de pica pica.

Pourquoi, n'est-elle pas aimée ? De nombreuses légendes la traitent de néfaste, l'accusent de tous les maux et la considèrent comme une pilleuse et une voleuse.

S'il est vrai que parfois la pie fait des intrusions pour emporter des objets brillants, les cas sont extrêmement rares. Ce phénomène peut survenir pendant la période où elles confectionnent leur nid.

On l'accuse également de piller certains nids et de s'en prendre à des oisillons. Mais là encore les faits sont rares et bon nombre d'autres animaux provoquent les mêmes dégâts, comme les fouines ou même les chats.

Par contre, si elle est omnivore, sa nourriture est principalement basée sur les invertébrés (escargots, limaces, vers...), des insectes comme les araignées, des animaux morts, des petits rongeurs...

Les dégâts qu'elle fait dans les fruits sont moins importants que ceux de nombreux autres oiseaux comme les merles capables de dévaster un cerisier en un rien de temps.

Alors que dans de nombreux pays, européens entre autres, elle est considérée comme une espèce à protéger, elle reste encore en France classée dans les animaux nuisibles non protégés.

La population des pies se raréfiant de plus en plus, il est plus que temps de faire quelque chose mais les mentalités sont vraiment difficiles à changer, et les légendes bien incrustées dans les mémoires.

Pourtant elle est bien sympathique cette pie avec son babillage lorsqu'elle jacasse et lance des "tchak-tchak-tchak" à ses congénères. En écrivant ces lignes, j'en aperçois distinctement 2 qui se prélassent joyeusement à l'encoignure de la toiture.

PARLONS DES SEMIS SPONTANES

Lorsqu'on se promène dans son jardin, surtout au printemps ou au début de l'été, on est souvent surpris et contrarié de voir surgir des plantules là où on n'a rien semé.

Des mauvaises herbes ? C'est fréquemment le cas bien sûr mais pas seulement.

En examinant de plus près on se dit que cela nous rappelle une fleur que l'on a dans un autre coin du jardin. Ce sont ce que l'on nomme des "**semis spontanés**".

Comment sont-ils là ? Les graines sont transportées par le vent, des insectes ou des oiseaux.

Ces plantules qui pointent le bout de leur nez sont généralement très résistantes et vigoureuses. C'est d'autant plus vrai pour celles qui naissent au printemps, elles se sont endurcies en bravant toutes les rigueurs hivernales.

Mais tous les jardiniers l'on constaté, elles surgissent généralement dans des endroits incongrus, ou tout au moins pas à l'emplacement souhaité.

Il est très facile de récupérer ces semis spontanés pour les installer au bon endroit ou les donner à des amis.

Par contre, pour que la reprise se passe le mieux possible il y a quelques règles à respecter, comme par exemple ne pas les transplanter de suite mais les repoter au préalable dans des godets.

Lorsqu'ils seront transplantés en pleine terre et après la floraison, il faudra être attentif à ces plants car il arrive qu'ils nous réservent de plus grandes surprises encore.

Au gré de leur butinage, les abeilles, qui sont des pollinisatrices, jouent également un grand rôle dans l'hybridation, mêlant ainsi les pollens de plantes diverses.

C'est pour cela qu'il est assez fréquent que ces semis spontanés donnent des résultats étonnants de mélanges de couleur par exemple.

Dans ce cas la récupération des graines, mais surtout les bouturages peuvent être intéressants à faire pour conserver le mieux possible cette "nouvelle variété".

ON AIME LA GOUACHE

Lorsque l'on entend le mot gouache, on pense de suite à l'école et aux enfants avec les doigts barbouillés de peinture.

Mais on oublie que c'est également une **technique picturale et artistique** à part entière.

La gouache est une peinture à l'eau, comme l'aquarelle. Mais contrairement à cette dernière elle est opaque et donne un rendu assez mat.

L'origine de la gouache est très ancienne puisqu'on en retrouve des traces dans l'Antiquité mais ce n'est qu'au 16^{ème} siècle que son nom apparaît. Il est issu du latin guazzo.

Le terme de gouache désigne aussi bien la peinture en elle-même que l'œuvre réalisée avec.

A partir du Moyen-âge elle est utilisée pour réaliser les enluminures, seule ou combinée à d'autres techniques.

Depuis toujours de nombreux peintres ont utilisé cette peinture. Parmi eux on peut citer Dürer, Poussin et van Dyck qui la traitaient à la manière de l'aquarelle, comme une véritable peinture à la détrempe.

Par contre des peintres tels Boucher et Fragonard en ont fait une technique picturale à part entière.

Elle est ensuite peu à peu délaissée et principalement utilisée pour les études et les illustrations.

Gustave Moreau par exemple lui donne ses lettres de noblesses en l'associant à la liberté de la peinture contemporaine.

Mais c'est surtout Matisse qui la consacrera et l'utilisera, comme nous le faisons modestement, en loisir créatif à part entière avant l'heure. Il crée ainsi des tableaux en faisant des collages de divers papiers peints avec de la gouache.

C'est d'ailleurs toujours une peinture très prisée par les artistes designers.

Simple à appliquer, relativement peu onéreuse, permettant une grande liberté d'expression, il ne faut pas hésiter à se lancer dans la technique de la gouache.

D'OU VIENT CETTE EXPRESSION

Que signifie et d'où provient l'expression "décrocher la timbale" ?

C'est évidemment obtenir quelque chose de convoité ou arriver à ses fins.

Son origine remonte au 19^{ème} siècle. A cette époque, dans les fêtes et les foires, il y avait souvent des mâts de cocagne qui étaient dressés et qui étaient une véritable attraction. En haut de ces mâts étaient généralement disposés toutes sortes de victuailles et même parfois une timbale en ...argent. Ces récompenses appartenaient à celui qui réussissait le premier à grimper tout en haut du mât. Mais l'escalade était très compliquée car le mât était extrêmement glissant, puisqu'enduit de savon ou de suif.

Contrairement à d'autres expressions déjà citées dans nos précédentes newsletters, nous n'avons pas été fichus de trouver la région d'origine de cette expression. Si un de nos lecteurs pouvait nous éclairer... Merci d'avance.

LA CARTE POSTALE DU MOIS : OLYMPIE

Les Jeux Olympiques auront lieu cette année à Londres, du 27 juillet au 12 août. L'opportunité de remonter au berceau de cette manifestation sportive, la carte postale du mois nous emmène donc à Olympie.

Elle est située dans le Péloponnèse, grande île grecque à l'époque péninsule ou presqu'île, et au pied du Mont Cronion.

Durant plus de mille ans le site d'Olympie recevra les Jeux Olympiques, 776 avant J.C à 393 après J.C ! et de nos jours la flamme olympique part toujours de ce lieu.

Si le système d'allumage est modernisé, il s'effectue sur un procédé ancien. Le soleil se réfléchit sur un miroir parabolique, et ses rayons, dégageant ainsi une grande chaleur permettent de faire naître une flamme.

Olympie, en véritable cité des Dieux, regroupe de nombreux temples comme celui de Zeus ou d'Héra. Les résultats des diverses fouilles archéologiques effectuées pendant des siècles sont regroupées dans des musées.

Le Péloponnèse, au climat tempéré, est une région très fertile. Parmi les plus importantes cultures, on trouve celles de l'olivier et de la vigne.

La flore est également luxuriante. Les habitants du Péloponnèse considèrent leur région comme celle des fleurs en raison de la grande diversité offerte. Les anémones, les coquelicots, les jacinthes, les lis, les tulipes... ainsi que bon nombre de fleurs sauvages endémiques égayent le paysage. Sans compter les nombreuses herbes aromatiques qui parfument les champs.

Après les balades il est temps de se restaurer et de déguster les nombreuses spécialités culinaires.

Parmi les plats typiques de la région on pourra se régaler avec le plus emblématique, l'agneau aux aubergines (ARNI ME MELITZANES). C'est une cuisine très parfumée, agrémentée d'huile d'olive bien sûr mais également d'herbes toutes plus odorantes les unes que les autres.

IEU OLYMPIQUE

Q1 - Combien trouve-t-on d'anneaux sur le drapeau olympique ?

Q2 - Pouvez-vous donner leurs couleurs, de gauche à droite et rangée par rangée ?

Q3 - Que représentent-ils ?

Q4 - Qui a composé l'hymne olympique ?

Q5 - Qui est l'auteur des paroles ?

Q6 - Il portait le dossard 13, la course démarra à 15h13. La veille il apprit qu'il était papa d'une petite fille, il décida alors de l'appeler Olympe. Quel est le nom de ce grand champion français dont la carrière sportive fut d'une longévité exceptionnelle ? Une cinquantaine de stades en France portent son nom. Et il court toujours pour son plaisir !

Q7 - Cette année-là, un cheval apportait, avec son cavalier tout de même, la seule médaille d'or française. Quel était son nom, qui le montait, où et en quelle année ?

Q8 - Elle prépara sa course en vivant sous la tente au camping municipal de Font-Romeu ! Elle fit pleurer d'émotion la France entière en remportant la médaille d'or d'un centième, après une dernière ligne droite fantastique. Qui est-elle, c'était en quelle année et où ?

Q9 - C'est l'un des plus grands palmarès de joueur de football français. C'est en tant que sélectionneur qu'il conduira l'équipe de France au titre olympique en battant le Brésil par 2 buts à zéro. Qui est-il, c'était en quelle année et où ?

Q10 - Ce nageur devint le premier champion olympique français de natation. Une image a fait le tour du monde, celle de son père qui se jeta, tout habillé et avec un béret basque sur la tête, dans la piscine après cet exploit. Qui est-il, en quelle année et où ?

Les réponses sont en dernière page.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

Les tomates apprécient avant tout le soleil et la chaleur. Une astuce consiste à installer au pied des plants des galets. Ces derniers conserveront bien la chaleur emmagasinée dans la journée et la restitueront aux tomates.

Il n'y a rien de plus désagréable qu'une latte de parquet ou une marche d'escalier qui grincent. Un geste simple peut pallier à ce problème. Faire bouillir de l'huile de lin et l'appliquer, à l'aide d'un pinceau, sur les parties incriminées.

UN CHAMPION DE LA BIODIVERSITE

De nom latin sorbus aucuparia, le sorbier des oiseleurs appartient à la famille des rosacées.

Il est également appelé "Arbre à Grives", "Sorbier des Grives", "Sorbier des Oiseaux" et "Sorbier Sauvage".

Originaire d'Europe et facile à cultiver, il présente l'avantage d'être un des meilleurs arbres pour la biodiversité.

Ses fleurs, parfumées et nectarifères, attirent les insectes pollinisateurs dont les abeilles bien sûr.

Ces baies décoratives et automnales en font un véritable garde-manger pour les oiseaux, et plus particulièrement pour les grives qui en sont très friandes.

De nombreuses légendes sont associées au sorbier. Il est considéré comme un protecteur du bétail, principalement contre la foudre. Un bâton confectionné avec une branche de sorbier éloigne les

prédateurs. Les humains sont également concernés puisque le sorbier est un porte-bonheur pour les amoureux.

Son bois était autrefois très recherché par les ébénistes, les graveurs, les sculpteurs et les luthiers. Au Moyen-âge les arcs étaient souvent confectionnés avec son bois.

"MOQUETTEZ" VOTRE JARDIN

Portant le nom latin de waldsteinia sternata ou trifolia, la walsteinie appartient à la famille des rosacées.

Elle est également appelée "faux fraisier" car ses feuilles et ses fleurs qui ressemblent à celles des fraisiers.

Robuste et résistante c'est une vivace rhizomateuse qui se cultive facilement et, surtout, se développe rapidement.

D'une hauteur avoisinant les 15 centimètres de haut, elle forme une véritable moquette de verdure grâce à son feuillage persistant.

Elle présente le grand avantage de pouvoir être installée sur des talus, des rocailles, sous les arbres... en fait dans tous les endroits qui sont difficiles au jardin.

De plus ses belles feuilles vertes et sa taille basse permettent de mettre en valeur les plantes à fleurs.

ENCORE MECONNU, CE SERA LE MUST DE DEMAIN

De nom latin raphanus sativus variété Longipinnatus, le daïkon appartient à la famille des Brassicacées.

Il est également appelé "Radis Blanc d'Asie" et "Radis Chinois".

D'origine asiatique, c'est un radis "géant" assez proche du radis noir européen, sauf qu'il est... blanc.

Il est très facile de culture et demande peu d'entretien.

Assez méconnu en Europe, c'est un ingrédient de base de la cuisine asiatique

Il se consomme aussi bien cru que cuit et ses feuilles, qui sont très aromatiques, sont souvent utilisées comme condiment.

Il est très riche en vitamines et calcium.

VOTRE AGENDA D'AOUT :

Suivez le lien pour consulter l'agenda des [TRAVAUX DE JARDINAGE](#)

Original aussi, le [JARDINAGE AVEC LA LUNE](#)

Détendez-vous un peu avec les [DICTONS DU MOIS](#)

UNE VILLE, UNE GOURMANDISE

C'est bien connu, la France est un pays où la gastronomie joue un grand rôle. Et que dire des bonbons et autres friandises ?

Avez-vous remarqué en vous baladant que de nombreuses villes ont comme symbole une gourmandise.

Ces bonbons, plus ou moins anciens, racontent la petite ou la grande histoire de la ville, rendent hommage à ses habitants, vantent le terroir...

Ainsi les boulets de Montauban relatent un évènement historique du temps de Louis XIII.

Les quernons d'ardoise louent le travail des ardoisiers d'Angers.

Les coquelicots de Nemours font référence aux champs alentours qui foisonnent de cette fleur.

Les patates de Saint Malo sont inspirées des cultures des pommes de terre primeur.

D'autres friandises font également référence à des "étourderies" de confiseur comme pour les bêtises de Cambrai.

Nous avons donc commencé une [rubrique recensant ces spécialités](#) et nous l'étofferont petit à petit. La liste est immense, d'autant que nous comptons bien l'ouvrir à toutes les régions du monde. Nous donnerons toujours une priorité aux villes ou régions que vous nous signalerez. C'est facile, toujours le même formulaire [ICI](#) ou encore [LA](#)

Le P'tit Quinquin, berceuse dont s'enorgueillit la ville de Lille et sa région, nous donne l'occasion de vous signaler aussi l'ouverture d'une nouvelle rubrique, [les comptines et chansons pour enfants](#). Pour tous les titres, nous nous sommes efforcés de retracer l'origine, d'indiquer les **paroles complètes** et inclure un clip musical. Incroyable et ludique, à découvrir absolument. Peut-être ferez-vous le même constat que nous ; avouez que ces histoires anodines en apparence, sont souvent, pour ne pas dire toujours, puisées dans des faits particulièrement atroces. C'est assez paradoxal.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

Leur mise en page a été pensée pour qu'elles puissent être imprimées entièrement sur une seule page.

BON APPETIT !

SALADE GRECQUE

Une salade rafraîchissante et vitaminée, à déguster en entrée ou en accompagnement de grillade.

Elle est idéale lors d'un barbecue ou d'un pique-nique.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : Sans cuisson.

Ingrédients :

400 grammes de tomates mûres mais fermes

2 oignons

1 concombre (de taille moyenne)

1 poivron vert

200 grammes de feta

50 grammes d'olives noires à la grecque

6 cuillers à soupe d'huile d'olive

1 cuiller à soupe de jus de citron

Sel et Poivre

Préparation :

Peler le poivron à l'aide d'un couteau économe ou d'un couteau spécial tomate. Enlever les pépins et le couper en fines lanières.

Dans une casserole, porter de l'eau à ébullition et plonger les tomates dedans pendant 30 secondes, afin de pouvoir les peler facilement.

Couper les tomates en rondelles (les personnes qui le souhaitent peuvent les épépiner).

Peler le concombre, le couper en deux et enlever la partie centrale qui contient les pépins. Le couper ensuite en petites tranches.

Peler et émincer les oignons.

Préparer la sauce en mettant le jus de citron, le sel et le poivre dans un bol. Bien mélanger avec un petit fouet et ajouter peu à peu l'huile d'olive.

Mettre tous les légumes dans un grand saladier.

Répartir dessus la feta coupée en cubes et décorer avec les olives noires.

Au moment de servir, verser la sauce sur la salade, et bien mélanger.

Conseils et Suggestions :

La salade grecque peut être agrémentée de cerfeuil, de ciboulette, de persil...

La servir bien fraîche.

TRUITE A L'ESTRAGON

Une recette simple à réaliser, légère et parfumée.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

4 truites (étêtées et évidées)

8 branches d'estragon

3 citrons jaunes non traités

25 grammes de beurre

2 cuillers à soupe d'huile d'olive

Sel et Poivre

Préparation :

Demander au poissonnier d'étêter et de vider les truites.

Les nettoyer soigneusement sous un filer d'eau froide et les éponger avec un papier absorbant.

Laver, égoutter et éponger l'estragon. Réserver quatre branches entières. Effeuille et ciseler finement les autres.

Laver les citrons et les essuyer.

Tailler un citron en fines rondelles. En découper en autre en 4 quartiers. Prélever le jus du troisième.

Mettre une branche entière d'estragon dans chaque truite.

Répartir le citron en rondelles dans les truites, les saler et les poivrer.

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle et faire cuire les truites pendant environ 15 minutes.

Pour qu'elles n'attachent pas et cuisent uniformément, il faut les retourner plusieurs fois en cours de cuisson. Attention agir délicatement pour ne pas les abimer.

Pendant ce temps préparer la sauce. Dans une casserole, mettre l'estragon ciselé, le beurre et le jus de citron. Faire chauffer doucement en remuant avec une cuiller en bois, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Présentation :

Servir les truites accompagnées d'un quartier de citron et de la sauce.

Du riz blanc, des pommes de terre vapeur ou une salade verte assaisonnée avec une vinaigrette au citron agrémenteront à la perfection cette recette.

FRAISETTES, LES SUCETTES

Une petite recette qui donne une véritable friandise.
Les sucettes de fraise ne peuvent que remporter un vif succès.

Recette pour 12 Sucettes.
Temps de Préparation : 10 minutes
Temps de Cuisson : 5 minutes

Ingrédients :

12 fraises mûres et de belle taille
200 grammes de sucre en poudre
30 centilitres d'eau
8 gouttes de colorant alimentaire rose ou rouge

Préparation :

Laver les fraises et les égoutter avant de les équeuter.
Piquer à la base de chaque fraise un bâtonnet en bois et les réserver sur une assiette.
Dans une casserole mettre le sucre et l'eau. Remuer avec une cuiller en bois pour bien mélanger l'ensemble.
Faire chauffer à feu moyen en surveillant bien pour que le sucre ne se teinte pas trop. Quand il commence à faire des "bulles" et qu'il est légèrement coloré, retirer la casserole du feu et ajouter le colorant en remuant bien.
Pendant ce temps, recouvrir un plat avec du papier sulfurisé.
Laisser tiédir quelques minutes puis plonger dedans les fraises une à une. Les tenir par le bâtonnet et les tourner doucement dans le caramel pour qu'elles s'en imprègnent. Les sortir et les égoutter au-dessus de la casserole, en laissant couler un petit filet de caramel. Les poser de suite sur le papier sulfurisé.
Laisser bien refroidir avec de déguster.

Suggestions :

S'il reste du caramel, ne pas le jeter mais le faire couler en filet sur du papier sulfurisé pour faire, des bandes, des filaments ou autres dessins décoratifs.

Les sucettes de fraises peuvent se déguster seules ou accompagner, de manière originale, un gâteau au chocolat, une mousse...

IEU OLYMPIQUE, LES REPONSES

Q1 – Réponse... 5

Q2 – Réponse... Bleu, Noir, Rouge pour la première rangée ; Jaune, Vert pour la seconde rangée.

Q3 – Réponse... Les 5 continents entrelacés. Contrairement à ce que l'on pense généralement, aucune de ces couleurs n'est rattachée à un continent bien défini. A ces 5 couleurs, il faut ajouter le Blanc du fond du drapeau. En 1896 (1ers Jeux de l'ère moderne) on retrouvait obligatoirement l'une de ces 6 couleurs dans celles des drapeaux des pays participants.

Q4 – Réponse... Spyrídon Filískos Samáras (1861-1917). Compositeur grec connu également sous les noms de Spiro Samara et Spýros Samáras

Q5 – Réponse... Kostís Palamás (1859-1943). Poète grec considéré par beaucoup comme la figure de proue de sa génération.

Q6 – Alain Mimoun (son vrai prénom était O'Kacha) est né le 1^{er} janvier 1921 en Algérie (française à l'époque). Il découvre réellement l'athlétisme en tant que soldat, après la débâcle de 1940. Blessé lors de la bataille du Monte-Cassino en 1944, les médecins américains préconisent de l'amputer de la jambe gauche ! Finalement soigné à l'hôpital français de Naples, il échappera à celle-ci. Son duel avec Zatopek, en finale du marathon à Melbourne (1956) est bien sûr son plus grand titre. Il est toujours en 2012 détenteur de plusieurs records de France vétérans sur plusieurs distances.

Q7 – Réponse... Lutteur B, son cavalier était Pierre Jonquières d'Oriola. C'était en 1964 à Tokyo.

Q8 – Réponse... Colette Besson, en 1968 à Mexico.

Q9 – Réponse... Henri Michel, en 1984 à Los Angeles. Joueur emblématique du F.C NANTES, son seul club professionnel, où il joua de 1966 à 1982. Pour l'anecdote, les entraîneurs ne reçoivent ni titre ni médaille aux Jeux Olympiques...

Q10 – Réponse... Jean Boiteux (1933-2010). En 1952, à Helsinki en Finlande, sur la distance du 400 mètre nage libre.

VOUS ABONNER, VOUS DESABONNER, MODIFIER VOS COORDONNEES

C'est ici : [FORMULAIRE](#)

Retour au sommaire

Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.