

HOMEJARDIN - Newsletter N°42 – 21 août 2012

SOMMAIRE

Bonjour

Un mois, une histoire : septembre

Période de transition au jardin

Les vivaces, injustement délaissées

L'arbre du Ténére

Fromage, la réhabilitation

Tendance déco, peintures spéciales

Drôle d'expression

La carte postale du mois

Les petites astuces qui changent le quotidien

Une vivace qui fleurit longtemps

Une autre vivace, sauvage et étonnante

Un oranger pas comme les autres

Sur votre agenda de septembre

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Cette année ne restera pas un grand cru en ce qui concerne nos petites cultures, tout comme d'ailleurs nos fleurs. Notre jardin ne ressemble pas à grand-chose, c'est quasiment la désolation. Après des mois de temps maussade, la canicule s'est abattue. De quoi perturber, pour le moins, la vie de nos végétaux. Encore une fois l'occasion de vérifier, même à nos dépens, que Dame Nature est la plus forte.

Nous espérons sincèrement que vous avez eu plus de chance, ou de talent, que nous !

Quoi qu'il en soit, et parce que vous comme nous sommes avant tout des "mordus", nous allons démarrer un nouveau cycle de plantations pour l'automne et l'hiver. L'histoire est un éternel renouvellement...

Nous profitons de cette newsletter pour saluer Bernard et ses amis des jardins familiaux de La Garde dans le Var, lecteurs assidus de nos écrits, et qui symbolisent si bien cette passion du jardinage et du sens du partage, deux vertus qui correspondent tant à l'esprit homejardin.

UN MOIS, UNE HISTOIRE : SEPTEMBRE

Le mois de septembre doit son nom au fait que dans le calendrier romain il était le septième mois (September signifiant sept).

A cette époque, il était dédié à Bacchus, le Dieu des vendanges et du vin, et à Vulcain, le Dieu des forges.

Dans le calendrier républicain, il portait le nom de Vendémiaire qui faisait référence aux vendanges.

Le mois de septembre correspond au premier mois de l'automne dans l'hémisphère nord, l'équinoxe d'automne étant le 22 septembre.

Par contre dans l'hémisphère sud, c'est le premier mois du printemps.

TRANSITION AU JARDIN

Le mois de septembre est un mois charnière. L'été touche à sa fin mais bien souvent l'arrière-saison offre de belles journées.

L'automne arrive doucement et le jardinier reprend également son activité. Et au niveau du travail, il y a beaucoup de choses à faire. C'est l'époque pour bouturer, diviser les touffes de plantes...

Mais septembre c'est surtout le mois de réflexion pour les éventuelles plantations des arbres et des arbustes qui seront à effectuer à partir du mois prochain.

Qu'il soit d'ornement ou fruitier le choix de l'arbre doit être bien réfléchi. On ne pense pas toujours que le petit plant que l'on achète, qui mesure cinquante ou cent centimètres, peut devenir un superbe arbre de plus de 10 mètres de haut et d'envergure.

La première chose est donc de bien se renseigner avant d'investir, pour adapter son achat en fonction de l'espace dont on dispose.

Un arbre est un symbole de vie qui va donner toute sa structure au jardin. C'est à partir d'un arbre adulte que la vie s'organise au jardin et non le contraire.

Pour une bonne plantation certaines règles sont à respecter. Elles sont diverses, allant de la législation vis-à-vis du voisinage, aux précautions d'installation en terre.

C'est là que le mois de septembre entre en jeu. C'est en effet ce mois-ci qu'il faut préparer les trous de **plantations des arbres et des arbustes**. Le trou creusé trois ou quatre semaines avant l'installation permet un enracinement plus rapide. La terre va en effet être bien aérée et plus meuble car décompactée par les pluies, entre autres.

C'est également pour ainsi dire la dernière période pour récolter les graines, lesquelles permettront d'effectuer des semis l'année prochaine. Il faut choisir des pieds bien vigoureux, sains et exempts de maladies et de parasites. Ne pas hésiter, c'est une solution simple et économique de multiplier ses végétaux préférés. Nous vous proposons de bien lire ou relire nos coups de pouce :

DIVISION DES VIVACES

BOUTURAGE

COMMENT RECOLTER LES GRAINES

LES VIVACES, ASSEZ D'INJUSTICE

Dès que l'on pénètre dans les rayons des plantes d'extérieur d'une jardinerie, on est tout de suite transporté par la profusion de fleurs, surtout au printemps. Bien épanouies elles offrent des formes, des couleurs et des parfums multiples.

On n'a que l'embarras du choix car elles sont belles ces annuelles !

Pour se donner le temps de la réflexion on pousse un peu plus loin. Là on découvre des étagères emplies de godets contenant de la verdure, une tige avec quelques feuilles.

Elles ne sont vraiment pas attirantes ni belles les pauvres, on retourne vite choisir parmi les belles fleurs.

Et pourtant ces abandonnées des rayonnages, qui ne sont que très rarement mises en valeur, méritent notre attention, ce sont les vivaces.

La plupart de ces belles fleurs que l'on achète sont des annuelles, c'est-à-dire qu'elles ne durent qu'une saison. A contrario les vivaces vivent plusieurs années.

Si elles ne sont pas épanouies lorsqu'on les achète, elles présentent bon nombre d'avantages : elles sont résistantes, elles demandent peu d'entretien, laissées en pleine terre elles s'étoffent d'année en année, elles se multiplient très facilement.

Un autre atout, et non des moindres, est qu'elles sont économiques durant longtemps et se reproduisant rapidement.

Il y a énormément d'espèces de toutes les formes, de couleurs, parfumées ou non, on n'a que l'embarras du choix.

Dans les jardins anglais, les plantes vivaces ont toujours été les reines. En résumé les mixed-border sont des massifs créés avec quelques arbustes, un grand nombre de vivaces, des bulbes et quelques annuelles qui servent essentiellement à combler les trous.

A l'heure où on veut tout le plus rapidement possible, on préfère acheter une plante en pleine floraison au lieu de patienter un peu.

C'est bien dommage car les plantes vivaces sont le plus souvent majestueuses, et surtout simples d'entretien.

Alors, allons dans ces recoins de jardinerie où ces abandonnées ne demandent qu'à illuminer le jardin.

Avouons qu'après un été, comme nous avons eu cette année dans la plupart des régions, les annuelles ont eu bien du mal à s'épanouir correctement.

Que de travail et d'argent dépensé tous les ans pour un résultat parfois décevant.

Apprenons donc à "jongler" entre les vivaces et les annuelles.

LA BELLE HISTOIRE DE L'ARBRE DU TENERE

Souvent au moment de la plantation d'un arbre on se pose la question de la longueur des racines.

Quel arbre et où ? Là c'est encore une grande particularité et toute une histoire.

L'arbre était un acacia solitaire dans le Ténéré où il n'y avait pas un autre arbre à moins de 400 kilomètres.

A l'occasion d'un forage de puits, on constata que ses racines atteignaient la nappe phréatique, en l'occurrence plus de 30 mètres de profondeur !

On en parle au passé car il n'existe plus et c'est cette histoire que nous allons vous conter.

L'Arbre du Ténéré était donc exceptionnel et symbolisait la vie dans ce désert lorsque l'aridité n'était pas aussi présente que maintenant. Il était en effet l'unique rescapé d'un grand groupe d'arbres.

Il a été d'ailleurs, pendant des décennies, un point de repère pour les caravaniers qui traversaient le désert. A tel point que c'est probablement le seul arbre, et même le seul petit jalon, à avoir été représenté sur des cartes routières au 1/4000000^{ème}.

Longtemps martyrisé par les chocs de véhicules à moteur et certains inconscients, qui arrachaient son écorce pour faire des inscriptions sur le tronc, il a résisté pendant des années.

Malheureusement, un camion l'acheva en 1973, déraciné par la violence du choc il ne put y survivre, on estime qu'il devait avoir au moins 300 ans.

L'arbre mort est exposé au Musée de Niamey (Niger) et, à son emplacement d'origine dans le désert, une sculpture en forme d'arbre commémore son histoire.



FROMAGE, UNE INSTITUTION

Si de nombreux pays en produisent, la France est vraiment une des reines du fromage.

Quelque peu délaissé pendant des années, à cause de sa soi-disant trop grande richesse en graisses, malgré une époque où l'on ne parle que de régimes, il retrouve sa place aussi bien dans la cuisine que sur les plateaux.

Connaître les fromages et leurs origines, c'est connaître la petite et la grande histoire des régions.

Difficile de définir la date du premier fromage mais, dès que l'homme a appris à domestiquer des animaux comme les brebis ou les chèvres, il a créé les premiers caillés pour pouvoir conserver le lait.

Ensuite, au gré des croisades et des invasions, les techniques de fabrication du fromage évoluent du fait que les hommes échangent méthodes et astuces.

Pendant des siècles la consommation du fromage était surtout réservée aux gens de la campagne. Vers le 15^{ème} siècle, Charles d'Orléans lui donne ses lettres de noblesse en le proposant aux tables royales. A partir du 17^{ème} siècle, il est consommé par tous.

Le fromage raconte toujours une histoire.

Par exemple le bouton de culotte, qui est le plus petit fromage de chèvre de France, fait référence aux boutons utilisés autrefois pour fermer les pantalons.

Le roquefort narre la légende d'un berger amoureux qui, pressé de retrouver sa belle bergère, a laissé son morceau de pain avec du fromage caillé dessus. Quelques temps plus tard, il découvre un nouveau fromage surprenant mais exceptionnel.

Le reblochon quant à lui explique la rude vie des paysans montagnards qui devaient payer une taxe au Seigneur propriétaire des terres, sur la production du lait de leurs vaches. Rusés, ils ne trayaient pas totalement leur vache, une nouvelle traite étant faite après le passage du collecteur. Traire une seconde fois se disait en patois savoyard "re-blocher", d'où le nom de ce fromage.

Du fait de la multiplicité des fromages, il y en a pour tous les goûts que ce soit pour la dégustation sur plateau ou pour agrémenter des plats.

Nous avons débuté il y a peu une rubrique entièrement dédiée aux fromages et aux laitages, faites-y donc un petit tour et ne vous privez pas de nous en suggérer d'autres, nous sommes preneurs !

LES PEINTURES SPECIALES TENDANCE DECO

Pour garantir une déco "top tendance" de nouvelles peintures se présentent de plus en plus sur les rayonnages des magasins.

Parmi les plus actuelles et originales on trouve ainsi la peinture ardoise et la peinture magnétique (ou aimantée).

La peinture magnétique permet de transformer toutes sortes de surfaces en aimant. On peut ainsi "accrocher" des magnets, des photos, des notes...

Quant à la peinture ardoise, elle a également de grandes utilités. Bien sûr elle permet d'écrire à la craie comme sur un tableau d'école, mais elle entre également dans la confection de toutes sortes de décorations. D'autant plus qu'elle existe en plusieurs couleurs, dont de très jolis pastels

Mais ces peintures sont-elles réellement nouvelles ? Eh bien non. Autrefois, les bricoleurs se débrouillaient par leurs moyens et rivalisaient d'imagination.

Pour obtenir de la peinture magnétique on mélangeait simplement de la limaille de fer à de la peinture basique.

De la peinture antidérapante pour des escaliers ? Pas de problème on ajoute un peu de sable.
Si on trouve maintenant des peintures insecticides, saviez-vous qu'autrefois nos aïeux passaient une préparation à base de plante sur les murs ?

En fait ces nouveautés n'en sont pas, ce sont uniquement des "prêts à l'emploi" destinés à simplifier la vie. Certes c'est bien pratique, mais il y a comme une petite escroquerie dans ce terme de "nouveau".

D'OU VIENT CETTE EXPRESSION

Que signifie, mais surtout d'où vient, l'expression "copains comme cochons" ?

Cela signifie être très amis. Bon d'accord des cochons peuvent bien s'entendre dans la cour de la ferme, mais le rapport est quand même bizarre, non ?

En fait les porcs n'ont absolument rien à voir dans cette expression.

L'origine vient du vieux français "soçon" qui est lui-même issu du latin "socius" qui désigne un camarade. Dans des textes très anciens le mot soçon est remplacé par chochon.

Dans le courant du 16^{ème} siècle, on parlait de "camarades comme cochons". Par la suite le terme de camarades a été remplacé par amis et, au 20^{ème} siècle, par copains.

LA CARTE POSTALE DU MOIS : MONTMARTRE

La carte postale du mois nous emmène à Paris.

Si la ville est célèbre pour ses monuments, elle l'est hélas également pour ses embouteillages et sa pollution.

De la verdure ? Oui, il y en a dans des jardins publics ou de particuliers mais c'est très limité.

Pourtant Paris possède une chose à laquelle on ne s'attend vraiment pas : ce sont des vignes. Parmi la dizaine de vignes que compte la ville à l'heure actuelle, la plus réputée est celle de Montmartre ; c'est également la plus ancienne.

Sur environ 1550 m² elle est coincée entre le musée de Montmartre et un célèbre cabaret, le Lapin Agile. Vingt-sept cépages y sont plantés, et en particulier du Gamay et du Pinot.

Mais que devient le raisin de ces vignes ? Après la récolte, il est vinifié dans les caves de la marie du 18^{ème} arrondissement. Selon des méthodes traditionnelles et sous le contrôle d'œnologues le "Clos Montmartre" produit environ 500 litres par an.

C'est en 1935 qu'eurent lieu les premières vendanges.

Le deuxième dimanche du mois d'octobre à lieu la Fête des Vendanges. A cette occasion le quartier de Montmartre redevient un véritable village avec des marchés, des stands thématiques...

C'est également pendant cette fête que le vin est vendu aux enchères au profit d'œuvres caritatives.

Unique en son genre, la vigne de Montmartre vaut vraiment le détour, elle est surprenante et déroutante au milieu de la grisaille de la ville.

Lors d'un séjour à Paris, ne manquez pas d'aller visiter cette curiosité, d'autant plus que le quartier est également très pittoresque. Avant tout connu pour sa basilique du Sacré Cœur, c'est aussi un Haut lieu de la peinture depuis le 19^{ème} siècle, son apogée étant au 20^{ème}. Des artistes peintres très différents comme Pissaro, Toulouse-Lautrec, même Van Gogh, Modigliani et Picasso, lui donnèrent ses lettres de gloire. Incontournable, la typique place du Tertre voit chaque jour quantité de portraitistes et caricaturistes vous proposer leurs services. Au début du 20^{ème} siècle Utrillo et Picasso y vivaient. C'est sur cette place que l'on peut voir la première mairie de Montmartre érigée en 1790 quand c'était encore une commune indépendante de Paris.

Il y a aussi une véritable institution, le restaurant "Chez la mère Catherine". Ouvert en 1793, c'est une des plus anciennes tables parisiennes.



LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

Faire fondre du chocolat paraît simple mais une cuisson exagérée pose rapidement des problèmes. Vous l'avez laissé fondre un peu trop longtemps et il commence à se coaguler en formant des grumeaux ? Pas de panique. Retirez-le de suite du feu et ajoutez quelques petits carrés entiers de chocolat en remuant bien à l'aide d'une spatule. Il va rapidement reprendre une forme bien lisse.

Avec l'époque des tailles et des élagages, bon nombre de jardiniers brûlent les résidus de coupe. Ne jetez-pas les cendres, elles feront un bon engrais pour toutes les plantes, 100% naturel, biologique et gratuit.

UNE VIVACE A L'ABONDANTE FLORAISON

L'Œillet de Poète, appelé aussi Œillet Barbu, porte le nom latin de *Dianthus barbatus* et appartient à la famille des Caryophyllacées.

Peu exigeant, il se cultive facilement aussi bien en pleine terre qu'en pot ou en jardinière.

C'est une fleur vivace éphémère qui se ressème spontanément sans devenir envahissante.

Autrefois il était très présent dans tous les jardins, il a été relativement délaissé au profit de fleurs plus "sophistiquées".

Il est à redécouvrir car il donne un aspect sauvage aux massifs, tout en les égayant avec ses couleurs lumineuses.

La floraison est longue, du mois de mai/juin jusqu'aux gelées.

Les œillets de poètes donnent également des bouquets champêtres de bonne tenue en vase.

UNE VIVACE SAUVAGE ETONNANTE, L'AIL DES OURS

L'Ail des Ours, appelé aussi Ail des bois, porte le nom latin d'*Allium ursinum* et appartient à la famille des Alliacées.

C'est une plante que l'on trouve à l'état sauvage et qui se cultive très facilement au jardin.

Vivace, il reste en place plusieurs années et sa touffe s'étouffe au fil des ans.

Ce sont surtout les feuilles et les fleurs que l'on consomme. Ces dernières, très mellifères, attirent les insectes pollinisateurs.

Son utilisation est très ancienne, on retrouve des traces d'ail des ours au néolithique et les celtes avaient découvert ses vertus médicinales.

Riche en sels minéraux et en vitamines, il apporte surtout beaucoup de vitamine C.

D'ailleurs les ursidés le connaissent bien, d'où son nom.

Est-ce une légende ou une réalité, on ne sait pas vraiment mais pourquoi pas, les animaux ont un instinct que nous ignorons.

Les ours consommeraient, à leur réveil après de longs mois d'hibernation, une grande quantité de cet ail qui leur redonnerait de l'énergie et des forces.

L'ORANGER DU MEXIQUE, SENTEURS ET EXOTISME

De nom latin *Choisya ternata*, **l'oranger du Mexique** appartient à la famille des Rutacées.

Il doit son nom à son feuillage très odorant et à son origine le Mexique.

Ses fleurs blanches sont mellifères et nectarifères, attirant ainsi les insectes pollinisateurs et les papillons.

La floraison printanière offre bien souvent une remontée automnale.

De hauteur moyenne et supportant bien la taille, il peut être planté seul ou en haie, en pleine terre ou en pot...

Facile de culture il est idéal pour embaumer et illuminer le jardin, la terrasse ou le balcon.

C'est vraiment un arbuste à adopter, d'autant plus qu'avec son feuillage persistant il est particulièrement décoratif toute l'année.

Penser à installer des branches fleuries dans un vase pour emplir la maison de senteurs.

VOTRE AGENDA DE SEPTEMBRE :

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**](#)

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

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

CONSULTEZ-LES SUR LES PAGES SUIVANTES, ET... BON APPETIT !

CHUTNEY AUX POIRES ET AUX OIGNONS

Un condiment qui se marie particulièrement bien avec les viandes comme le porc et les volailles.
A tester aussi sur les tranches de pain de campagne légèrement grillées au moment de l'apéritif.

Recette pour environ 3 bocaux de 350 millilitres.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

1,5 kilo de poires
450 grammes de sucre cassonade
3 oignons rouges de belle taille
50 centilitres de vin blanc
40 centilitres de vin rouge
5 cuillers à café de raisins secs
1 cuiller à café de baies roses
1 pincée de sel

Préparation :

Ebouillanter les pots et les laisser s'égoutter à l'envers sur un torchon.

Eplucher et émincer les oignons.

Enlever la peau des poires, retirer la partie centrale filandreuse et les couper en dés.

Dans une casserole, mettre les oignons, les poires, les raisins secs, les vins, le sucre et tous les aromates.

Les faire cuire, sur feu doux, pendant environ 30 minutes. La cuisson est idéale lorsque la préparation est bien compotée.

Verser la préparation chaude dans les pots.

Fermer hermétiquement.

Conseils et Suggestions :

Les bocaux de chutney aux poires et aux oignons se conservent pendant 5 mois dans un local frais et à l'abri de la lumière et de l'humidité.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ CONSOMMER ET APPRECIER AVEC MODERATION

LIMANDES A LA NORMANDE

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 25 Minutes

Ingrédients :

4 filets de limande (compter 180/200 grammes pour chaque)

4 échalotes

60 grammes de beurre (30 + 30)

50 centilitres de cidre brut

10 centilitres de crème fraîche

Persil

½ cuiller à café de quatre-épices

Sel et Poivre

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 200°C (Thermostat 7).

A l'aide de papier absorbant, éponger les filets de limande.

Laver le persil, l'égoutter, et le ciseler finement pour récupérer l'équivalence de 3 cuillers à soupe.

Eplucher les échalotes et les émincer.

Beurrer un grand plat à gratin allant au four avec environ 30 grammes de beurre.

Répartir dans le fond du plat les échalotes et poser dessus les filets de poisson.

Répartir le persil, saler, poivrer et parsemer des 30 grammes de beurre restant.

Pour terminer, verser dessus le cidre.

Mettre dans le four pendant 25 minutes environ.

A la fin de la cuisson, déposer délicatement les filets sur le plat de service en les prenant avec une écumoire.

Mettre de suite la crème fraîche dans le jus de cuisson et bien remuer avec une cuiller en bois.

Conseils et Suggestions :

Servir les filets nappés avec la sauce à la crème.

La décoration peut être complétée par des pluches de persil.

En accompagnement, servir des pommes de terre vapeur ou du riz blanc.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ CONSOMMER ET APPRECIER AVEC MODERATION

FIGUES ROTIES

Un dessert rapide et simple à réaliser, et extrêmement savoureux.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 10 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

Ingrédients :

8 figues bien mûres

8 cuillers à soupe de miel liquide

4 cuillers à soupe de vin rouge

4 cuillers à soupe d'eau

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 210°C (Thermostat 7).

Couper les figues en faisant une croix sur le dessus sur environ deux tiers de leur hauteur. De cette manière, elles s'ouvrent un peu comme des fleurs.

Mettre l'eau dans le fond d'un plat à gratin.

Poser les figues dans le plat.

Arroser chaque figue avec ½ cuiller à soupe de vin rouge avant de verser dessus une cuiller à soupe de miel.

Mettre dans le four pour une quinzaine de minutes. La cuisson est idéale lorsque le jus de cuisson est sirupeux.

Conseils et Suggestions :

Servir le plat dès la sortie du four en nappant les figues avec le jus de cuisson.

Elles se dégustent seules ou accompagnées de fromage blanc ou de glace à la vanille, à la poire...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ CONSOMMER ET APPRECIER AVEC MODERATION

VOUS ABONNER, VOUS DESABONNER, MODIFIER VOS COORDONNEES

C'est ici : [FORMULAIRE](#)

[Retour au sommaire](#)

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