

HOMEJARDIN - Newsletter N°47 – 21 janv. 2013

SOMMAIRE

[Bonjour](#)
[Bilan 2012, perspectives 2013](#)
[Un mois son histoire, février](#)
[Sauvage mon jardin ?](#)
[Chante, chante](#)
[Quand la cuisine délire](#)
[Découvrir le pot aux roses](#)
[Du sel, de la farine...](#)
[Drôle d'expression](#)
[La carte postale du mois](#)
[Les petites astuces qui changent le quotidien](#)
[Une araignée en fleur](#)
[Il revient, et c'est très bien](#)
[On l'appelle aussi Cheveux de Vénus](#)
[Sur votre agenda de février](#)
[Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
[Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Et voilà, nous sommes en 2013. C'est parti pour une nouvelle année que nous sommes ravis à l'avance de partager avec vous.

BILAN 2012 ET PERSPECTIVES 2013

Des chiffres flatteurs malgré, ou grâce à, la crise économique et le climat morose en découlant inévitablement.

Les sites ont allègrement dépassé le million de visiteurs par mois. Un internaute qui découvre homejardin y revient. Ce n'est plus un slogan mais la réalité, nous en sommes flattés et heureux. La répartition géographique est sensiblement la même qu'il y a un an, 75 à 80% de France métropolitaine (Corse incluse) et 25% répartis de par le monde.

Toujours davantage de propositions commerciales de collaboration ou de cession/rachat. Toujours la même réponse "Désolés, nous ne sommes pas vendeurs et souhaitons conserver notre libre arbitre...".

Le forum est passé de 200 membres à plus de 300. La même progression de 100% était déjà constatée l'an dernier à même époque. Regrettons toutefois encore et toujours le manque d'implication des inscrits. Timidité ? Mimine pour le jardin, et Astuce pour les activités manuelles continuent de dispenser leurs bons conseils avec entrain et bonne humeur.

Vous avez été plus d'un millier (1023 précisément) à nous adresser vos meilleurs vœux, merci encore ! Et les autres ? Ben ils y ont pensé donc merci aussi ! Et puis janvier n'est pas fini.

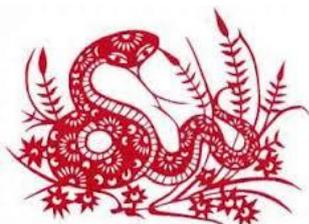
La perspective 2013, au-delà des chiffres, c'est de vous en apporter toujours plus. Nous avons timidement démarré des interventions sur Google+1 et Twitter, les abonnements sont très vont bon train, notre problème: nous n'avons pratiquement rien compris au fonctionnement. Promis, on va étudier de plus près. En attendant merci là encore à tous ceux qui nous suivent et nous encouragent.

Vous avez aussi été nombreux à nous demander si une version "mobile" pour smartphones et tablettes était prévue. Oui dès qu'un logiciel fiable et accessible financièrement sera disponible sur le marché. En attendant, même si ce n'est pas idéal, nous nous efforçons de proposer des pages lisibles par tous les navigateurs et tous les appareils. N'hésitez pas à nous faire remonter les éventuels soucis que vous pourriez constater.

Comme à chaque exercice d'autres surprises et innovations surgiront vraisemblablement, mais nous sommes encore bien incapables de vous dire lesquelles, n'en ayant aucune idée...
Rhaaaa, les boulets !

UN MOIS, UNE HISTOIRE : FEVRIER

Le mois de février doit son nom au latin "februarius" qui vient lui-même du verbe "februare" qui signifie "purifier".



Les agapes reprennent de plus belle avec un mois de février chargé en fêtes.

En premier lieu le Nouvel An chinois dont les festivités commenceront en Europe le 11 février. Ce sera alors l'an 4711 en Chine, l'année du serpent.

Le 2 février, n'oubliez pas les crêpes pour célébrer la **Chandeleur**.

Le 12 février, c'est le moment de se déguiser, de mettre les masques et de déguster les beignets ou les gaufres pour fêter **Mardi-Gras**.

Le 14 février, ce sont les amoureux qui sont à l'honneur avec la **Saint Valentin**.

PLAIDOYER POUR UN JARDIN SAUVAGE



La miniature représente le jardin sauvage de Pierre Bonnard, peintre postimpressionniste (1867-1947).

L'époque actuelle est à l'uniformisation. Tout doit être structuré, réglé et régi par divers dictats. Ce principe est également de mise dans bon nombre de jardins où tout est aligné au cordeau ; les pots bien rangés ; la traque à la moindre petite mauvaise herbe est également de rigueur.

Pourtant quoi de plus beau qu'un jardin sauvage ? On l'appelle également jardin naturel. Ce n'est pas une nouveauté puisque ce type de jardin était celui de nos aïeux. D'ailleurs un horticulteur irlandais, William Robinson, né en 1838, en a fait l'apologie et est toujours considéré comme le père du jardin sauvage.

Laissons tomber les plantations formelles et rigides pour reconstituer la véritable nature. Dans un tel jardin on privilégie les espèces végétales indigènes de la région. Bien acclimatées, elles sont beaucoup plus résistantes aux parasites et aux maladies, plus vigoureuses et se développent mieux.

Bien sûr l'usage des produits chimiques est proscrit. Mais en utilisant le système de compagnonnage et les plantes amies, on s'aperçoit rapidement que la nature fait seule le travail. Généralement dans les jardins "classiques" on fait attention à bien associer les plantes par couleurs. En se promenant dans la nature on constate que ce n'est pas le cas mais que l'esthétique est quand même là. En fait les végétaux se regroupent spontanément par affinité, ils s'entraident entre eux.

Attention jardin sauvage ne veut pas dire jardin abandonné. Si le jardinier ne traque pas à la loupe la moindre mauvaise herbe, il faut quand même bien gérer les plantes, bonnes ou mauvaises. Les végétaux doivent se développer relativement selon leur gré mais sans s'étouffer les uns les autres.

Dans un tel jardin, le sol n'est jamais à nu et les tontes et tailles servent de compost ou de mulch.

En laissant les fleurs sauvages ainsi que les autres, plus souvent des vivaces, sans oublier surtout les plantes mellifères s'étoffer naturellement, ce jardin participe à la biodiversité. Les haies, les pierres, les touffes de vivaces offrent des nids douillets à toute une faune.

Loin de concentrer les parasites, le jardin sauvage s'autogère. Il attire par exemple les oiseaux ou les hérissons qui se rempliront l'estomac des parasites ; les coccinelles se régaleront avec les pucerons... dans un tel jardin les papillons sont également de retour.

Un jardin sauvage, c'est un jardin qui vit au gré des saisons sans que l'on force la nature.

UN MAITRE CHANTEUR SYMPATHIQUE



En hiver le jardin est endormi et peu de chants d'oiseaux ne viennent le sortir de sa torpeur.

Cependant dès le mois de février on peut entendre celui que l'on surnomme souvent le "bec jaune" à savoir le merle. C'est un des premiers à faire retentir son chant dès le lever du jour.

Contrairement à certains oiseaux, il n'a pas un chant répétitif mais des sons divers et flûtés.

Nous sommes tous habitués à ce chanteur des jardins, pourtant sa venue est assez récente. En effet jusqu'au début du 19^{ème} siècle c'était principalement un oiseau des forêts.

Son comportement a peu à peu évolué et il n'a commencé à apparaître dans les grandes villes que vers les années 1870, Paris en est un exemple.

Devenu un familier des villes et des jardins, sa population s'est rapidement multipliée, et il fait partie des espèces les plus nombreuses en France.

La plupart du temps sédentaire, il n'hésite pas à défendre son territoire et à discourir bruyamment avec ses congénères.

Mais ce caractère parfois belliqueux est un grand avantage pour les autres oiseaux. Le merle sert de vigile, il pousse de grands cris dès qu'un prédateur, comme un chat par exemple, pointe son nez.

Vivement donc le premier chant du merle, c'est que le printemps est en approche...

SOMMES-NOUS TOUS TOQUES ?



Comme nous le soulignons le mois dernier, les émissions culinaires se succèdent à la télévision.

L'autre jour, peut-être l'avez-vous vu, des candidats ont été époustouflés. En effet une participante avait fait quelque chose d'extraordinaire et original que l'on voit rarement.

Ah bon mais quoi ? Un plat originaire d'une contrée presque inconnue ? Non, simplement une blanquette de veau !

Ah mais alors c'est quoi l'originalité inouïe ? Imaginez donc l'exploit, elle a posé la grande cocotte de cuisson directement au centre de la table.

Vous êtes perplexes ? Eh oui, ce geste nous sommes des millions à le faire tous les jours sans savoir que nous réalisons quelque chose d'exceptionnel.

Lorsque vous recevez des copains, des amis ou la famille, vous servez toujours à l'assiette ?

Non, alors retrouvons le bonheur tout simple de la cuisine familiale avec tout ce qu'elle comporte de convivial et cessions, sauf dans les grandes occasions (et encore), de vouloir à tout prix épater au lieu de régaler. Les "intéressant, je voyage, je ne connaissais pas, surprenant" remplacent les "j'aime, j'aime pas",... Maintenant on s'imagine, autant ou davantage même, qualifié qu'un grand chef étoilé dont c'est me métier et qui dispose entre autres : d'un matériel de pro, de produits exceptionnels qu'il peut acheter à n'importe quel prix puisqu'il répercutera le coût sur la clientèle. Mais qui d'entre-nous peut acheter, pour sa cuisine de tous les jours du caviar, du Saint-Pierre, ou du bœuf de Kobe (wagyu) par exemple ? Qui sort son argenterie tous les jours, le service en porcelaine de tante Agathe ou les verres en cristal de Baccarat ?

N'hésitez pas à nous donner votre avis sur ce vrai phénomène de société.

AVOIR DU POT



Rien à voir bien sûr avec la chance, encore que vous pourrez désormais la provoquer en faisant les bons choix.

Autrefois, le choix des pots était très limité. On trouvait uniquement de la terre cuite et peu de choix dans les formes.

De nos jours, lorsqu'on se balade dans les jardinerie, nous n'avons pas assez de nos deux yeux pour admirer toutes les matières et formes qui nous sont offertes. De plus c'est un véritable festival de couleurs.

Le choix bien sûr se porte déjà sur le style que l'on veut donner. Il faut cependant ne pas oublier que le pot doit mettre la plante en valeur et non le contraire.

Les grands bacs et les jardinières permettent de créer des compositions en mélangeant les variétés.

Parmi les matériaux les plus fréquents on trouve le métal, généralement du zinc, le bois, le béton, la pierre reconstituée, ainsi que le plastique ou autre résine. Ils ont tous des qualités mais aussi des défauts.

Il faut aussi penser que la culture en pot demande plus d'entretien que celle en pleine terre. En effet, quelle que soit la matière du contenant, le substrat s'assèche plus rapidement. De plus, n'ayant que peu de terre, les plantes ne reçoivent guère de nutriments, les apports d'engrais doivent donc être plus fréquents.

Nous sommes tous passés par un casse-tête incontournable lorsqu'on achète les contenants quels qu'ils soient, combien faut-il de terreau ?

En lisant notre fiche vous trouverez des règles simples de calcul pour évaluer les quantités à prévoir. Pas de panique, même si mathématique c'est du niveau école primaire.

Lien direct : [Coup de pouce Pots et autres contenants](#)

ON S'Y MET TOUS ! LA PATE A SEL



La **pâte à sel** nous évoque une activité ludique et simple à réaliser par les enfants. Mais ce n'est pas que cela, c'est un loisir créatif à part entière et même, un véritable travail d'art lorsque l'on a bien maîtrisé la technique.

L'origine de la pâte à sel est très ancienne, ce qui s'explique par la simplicité des trois ingrédients de base qui existent depuis des millénaires à savoir : la farine, le sel et l'eau.

La seule différence vient de la farine utilisée qui, selon les cultures et les époques, était fabriquée avec de l'orge, du maïs, du riz et plus près de nous du blé.

Dans l'Antiquité les Egyptiens emportaient dans leur tombeau des sortes de pains travaillés avec cette pâte.

Dans beaucoup de civilisations, elle était utilisée pour créer des figurines destinées à différents cultes. Dans la tradition populaire les sujets en pâte à sel ont également toujours été présents. Pour des fêtes comme des mariages, des naissances...mais également pour Pâques ou encore Noël par exemple.

A l'origine ces décorations festives étaient faites avec simplement de la mie de pain. Le problème était que les souris avaient tendance à être attirées et se régaler de la déco. Pour pallier à ce problème et limiter aussi la venue de la pourriture une grande quantité de sel était adjoint, donnant ainsi naissance à la pâte à sel.

Dans de nombreux pays de l'Est, la pâte à sel donne lieu à un artisanat de plus en plus florissant.

Parmi ses avantages il y a certes son coût très faible, mais également la facilité avec laquelle elle se travaille.

Des petits personnages, des magnets, des marque-pages, des étiquettes de porte, des décorations de table... une foultitude d'objets peuvent prendre vie sous vos mains.

Laissés nature, peints ou simplement vernis, les sujets réalisés s'intégreront à tous les styles.

Allez, on y va !

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION



Pourquoi dit-on "veiller au grain" ?

Cela signifie naturellement que l'on fait attention et que l'on se tient sur ses gardes.

On est tenté de penser que cette expression fait référence au paysan ou au jardinier surveillant leurs cultures.

Mais non. En fait c'est une expression qui vient de la marine. Dans le langage maritime le grain désigne un coup de vent brutal ainsi que le nuage qui l'annonce.

Le marin doit donc être constamment aux aguets pour surveiller la venue d'un éventuel grain et pouvoir agir avant qu'il ne soit trop tard.

LA CARTE POSTALE DU MOIS : MOIRANS SUR MONTAGNE



Ce mois-ci Homejardin vous propose un petit tour dans le Jura, et plus particulièrement dans la commune de Moirans sur Montagne. Située dans un territoire forestier et agricole, cette ville est considérée comme la capitale du jouet.

La tradition de la fabrication du jouet dans le Jura remonte au Moyen-âge. Avec ses immenses forêts, comprenant des essences diverses, c'est une région qui s'est rapidement spécialisée dans la tournerie du bois.

Dès 1890 de nombreuses entreprises de fabrication de jouet naissent. Bien sûr à partir de la seconde guerre mondiale, la découverte de nouvelles matières et de nouveaux procédés de fabrication affaiblirent cette industrie. Néanmoins bon nombre d'artisans du Jura perpétuent la tradition du travail du bois qui revient de plus en plus au goût du jour.

La maison du jouet, créée en 1989, ressemble selon son architecte, Guy Bonnavard, à "un gros Lego égaré sur une prairie du Haut Jura". En 2002, il est classé "Musée de France".

Les visiteurs, de plus en plus nombreux, peuvent découvrir une collection qui s'agrandit constamment et qui retrace des millénaires d'histoire du jouet, de l'Antiquité à nos jours.

Les objets présentés, en provenance de tous les continents, racontent également l'histoire des civilisations et des peuples.

Des expositions spécifiques sont constamment proposées, faisant de ce musée une découverte constante même pour les habitués.

On peut ainsi redécouvrir des jouets anciens comme les premières toupies, les automates...

Le musée de Moirans sur Montagne est une invitation au voyage dans le temps, avec un retour à l'enfance garanti.

Si vous passez dans la région, ne manquez pas de faire un détour pour profiter d'un grand moment d'émotion et de douce nostalgie pour beaucoup.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

- Quoi de plus désagréable lorsque les oiseaux font leurs besoins sur le pare-brise de la voiture ? Les fientes sont difficiles à enlever. Pour vous faciliter la tâche, mettez de l'eau gazeuse (non sucrée) dans un pulvérisateur et vaporisez-la. Laissez agir une minute et essuyez. Le pare-brise sera impeccable.

- Les pinceaux de cuisine sont très pratiques pour badigeonner les gâteaux, de jaune d'œuf par exemple ou passer un film d'huile. Par contre ils sont assez difficiles à laver et les poils ont tendance à rester collants. En les laissant tremper pendant deux heures dans un verre de vinaigre blanc pur, le problème sera résolu. Le pinceau sera impeccable pour la fois suivante.

UNE FLEUR MULTIPATTES, LE LYS ARAIGNEE



De nom latin Hymenocallis, le **lys (ou lis) araignée** appartient à la famille des Amaryllidacées.

Il est également souvent nommé "Ismène", "Hyménocalle", "Jonquille de Mer" et "Jonquille du Pérou".

Le nom de lis araignée vient du fait que les pétales de ses fleurs entourent de très longues étamines semblables à des pattes d'araignée.

C'est une plante qui est originaire d'Amérique du Sud, et qui se cultive en pot car elle n'est pas rustique.

Les fleurs, très originales et lumineuses, émergent des touffes de feuilles allongées.

Il est également possible de réaliser de beaux bouquets raffinés qui ont une bonne tenue en vase.

HELIANTHI, UN RETOUR EN GRACE MERITE



De nom latin Helianthus Strumosus, **l'hélianthi (ou hélianti)** appartient à la famille des Astéracées.

Il est également nommé "Hélianthe Scrofuleux" et "Salsifis d'Amérique".

Originaire d'Amérique du nord il a été introduit en Europe au début des années 1900.

L'hélianthi est un légume ancien qui fait partie de ce que l'on appelle les "légumes oubliés". Mais il est de plus en plus remis au goût du jour et c'est ce qu'il mérite.

Avec ses lianes décoratives et ses fleurs jaunes lumineuses, il peut aussi bien être installé dans le potager, qu'en bordure ou au jardin d'agrément.

En automne, on récolte les tubercules qui possèdent une saveur mêlant le salsifis et l'artichaut.

C'est un proche cousin du topinambour, il se cuisine d'ailleurs de la même manière.

UNE BELLE AERIENNE, LA NIGELLE DE DAMAS

De nom latin Nigella Damascena, la **nigelle de Damas** appartient à la famille des Renonculacées.

Originaire d'Europe Méridionale elle est également surnommée 'Cheveux de Vénus".

Ce surnom fait référence à la grande finesse de son feuillage alors que son nom de nigella vient du latin "niger" (noir) concerne la couleur de ses graines.

Elle est très décorative grâce à son port léger, aérien, buissonnant et ses fleurs lumineuses qui durent tout l'été. A la fin de la floraison les capsules restent longtemps en place, apportant un autre style à la plante.

Elle se cultive aussi bien en pleine terre qu'en pot ou jardinière. Elle agrmente avantageusement les massifs ainsi que les rocailles.

Les fleurs donnent également de superbes bouquets secs et champêtres.

VOTRE AGENDA DE FEVRIER :

Suivez le lien pour consulter l'agenda des **TRAVAUX DE JARDINAGE**

Original aussi, le **JARDINAGE AVEC LA LUNE**

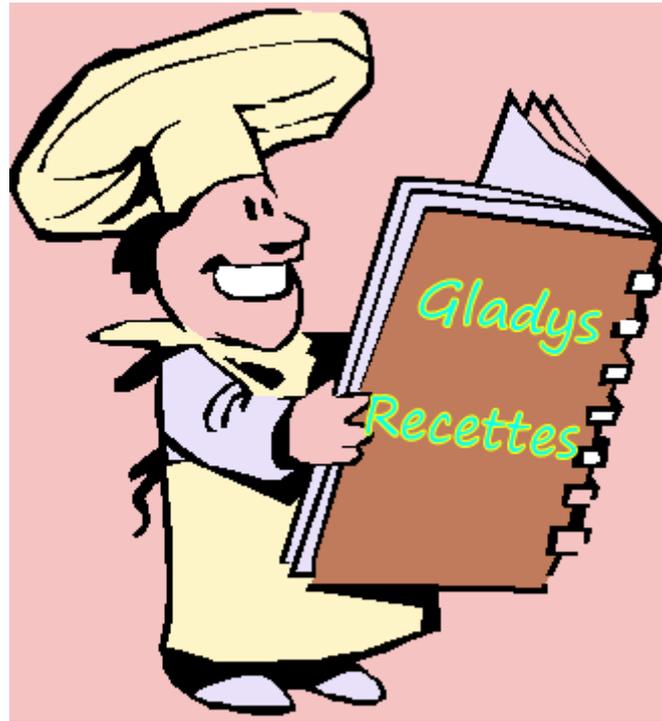
Détendez-vous un peu avec les **DICTONS DU MOIS**

Mangez bon et malin avec notre rubrique **SUR LES ETALS CE MOIS-CI**

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

Leur mise en page a été pensée pour que chacune puisse être imprimée entièrement sur une seule page.

TOURNEZ VITE LA PAGE ET BON APPETIT !



RISOTTO AUX POIREAUX



Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 25 à 30 Minutes.

Ingrédients :

350 grammes de riz "spécial risotto" (à grains ronds)
80 grammes de jambon blanc
50 grammes de parmesan râpé
25 grammes de beurre
3 poireaux (pas trop gros)
1 gousse d'ail
90 centilitres environ de bouillon (de légumes, de bœuf ou de volaille)
15 centilitres de vin blanc
2 cuillers à soupe de crème liquide
2 cuillers à soupe d'huile d'olive
Sel et Poivre

Préparation :

Eplucher les poireaux, les laver et les émincer finement.

Eplucher la gousse d'ail et l'écraser.

Couper le jambon en petits dés.

Dans une petite casserole, faire chauffer doucement le vin blanc.

Faire également chauffer le bouillon.

Dans une sauteuse, faire chauffer le beurre et l'huile. Mettre les poireaux et les faire revenir pendant environ 3 minutes en remuant, ajouter l'ail et poursuivre la cuisson une minute. Attention le feu ne doit pas être trop fort pour que les poireaux ne brûlent pas.

Incorporer ensuite le riz et remuer pendant une minute avant d'ajouter le vin blanc. Sur feu doux laisser frémir pendant environ une minute, le temps que le riz absorbe le vin.

Ajouter une bonne louche de bouillon sur le risotto et remuer jusqu'à ce qu'il soit absorbé.

Continuer ainsi de suite en ajoutant une louche de bouillon dès que la précédente a bien été absorbée.

Lorsque tout le bouillon a été absorbé, ajouter le parmesan, la crème et le jambon.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Conseils et Suggestions :

Le risotto doit être servi aussitôt la fin de la cuisson.

Pour les gourmands de parmesan, proposez-en râpé sur la table, ils l'ajouteront à leur assiette..

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

CAILLES FLAMBEES



Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 5 Minutes.
Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

4 cailles (demander au volailler de les vider et de les barder)
150 grammes de lardons
25 grammes de beurre
20 centilitres de vin blanc
10 centilitres de cognac
1 cuiller à soupe d'huile
4 brindilles de romarin
1 cuiller de cinq-épices ou de garam-masala
Sel et Poivre

Préparation :

Laver le romarin et en mettre un brin dans chaque caille ainsi que du sel.
Dans une sauteuse faire chauffer le beurre et l'huile puis y faire revenir les cailles pendant environ 2 minutes. Il faut les tourner pour qu'elles dorent bien de tous les côtés.
Incorporer ensuite les lardons et continuer la cuisson pendant 3 minutes en remuant.
Dans une petite casserole mettre le cognac à chauffer.
Retirer la sauteuse du feu, verser le cognac sur les cailles et faire flamber.
Remettre de suite la sauteuse sur le feu en ajoutant le vin blanc ainsi que les épices.
Dès l'ébullition, baisser un peu le feu et laisser mijoter, à découvert, pendant 25 à 30 minutes. Penser à retourner les cailles à mi-cuisson.
Servir de suite.

Présentation :

La sauce peut être servie à part ou répartie sur les cailles.
Les accompagner avec une purée de légumes, une poêlée de champignons...

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

GATEAU MOELLEUX AUX POIRES



Recette pour 6 Personnes.
Temps de Préparation : 30 Minutes
Temps de Cuisson : 50 Minutes

Ingrédients :

400 grammes de poires
175 grammes de farine (100 +75)
165 grammes de beurre (40 + 125)
125 grammes de sucre en poudre (50 + 75)
25 grammes de cassonade
1 sachet de levure chimique
2 œufs
1 cuiller à soupe de jus de citron
½ cuiller à café de cannelle

Préparation :

Sortir au préalable 125 grammes de beurre, le couper en dés et le laisser ramollir à l'air libre.
Mettre le four à préchauffer à 180°C (Thermostat 6).
Peler les poires, enlever le cœur et les pépins puis les couper en dés. Mettre de suite du jus de citron dessus pour qu'elles ne noircissent pas.
Dans une casserole faire fondre les 40 grammes de beurre restant puis incorporer dedans 50 grammes de sucre et les poires.
Poursuivre la cuisson sur feu doux pendant environ 15 minutes pour que l'ensemble compote.
Mettre dans un saladier 75 grammes de farine, 50 grammes de beurre mou et la cannelle. Mélanger le tout puis travailler avec les doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse. Mettre de côté.
Dans un bol battre les œufs à la fourchette.
Dans un saladier mettre 100 grammes de farine, la levure chimique, les œufs battus avec 75 grammes de beurre mou. Bien pétrir afin d'obtenir une texture homogène.
Dans un moule antiadhésif, en silicone ou recouvert de papier sulfurisé, répartir la pâte dans le fond et sur les parois.
Verser la compotée de poires dedans et répartir dessus le mélange sableux mis de côté.
Mettre au four pendant environ 30 minutes.

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](#) ou encore ici : [FORMULAIRE](#)

Retour au sommaire

Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.
Nous vous renouvelons tous nos vœux pour 2013