

HOMEJARDIN - Newsletter N°59 – 22 fév. 2014

SOMMAIRE

Bonjour
Break au jardin
Encore un petit ver
Tout sauf des soiffardes
Crochetons sans modération
On marche sur la tête
Haie ou pas haie
L'outil du mois
Drôle d'expression
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Un exotique original
Ombre estivale garantie
Un ancien remis au goût du jour
Sur votre agenda de mars
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Le mois de mars pointe son nez et avec lui le réveil de la nature. En effet le 20 mars a lieu l'équinoxe de printemps.

Le mois de mars est également un mois festif.

Tout d'abord le 2 mars ce sont les grands-mères que nous fêtons. Pour ce jour, si toutes les fleurs sont permises, la tonalité la plus traditionnelle est le jaune. La fleur la plus symbolique de cette fête est le narcisse.

Ensuite, le 4 mars c'est la régalade avec Mardi Gras. C'est le jour des crêpes, des beignets et autres gourmandises à déguster sans modération.

Moins drôle, au mois de mars on perd une heure de sommeil. Eh oui, dans la nuit du 29 au 30, nous passons à l'horaire d'été (à trois heures du matin il sera en fait quatre heures du matin).

BREAK AU JARDIN



Bien sûr le mois de mars est un mois de renouveau avec la venue du printemps mais c'est également un mois de transition où le jardinier doit se montrer vigilant.

De nombreux dictons le confirment d'ailleurs comme : "Au mois de mars, pluie et vent fou, sur nos gardes tenons-nous", "Mars est fou, mars n'a pas deux jours pareils" ou "Neige de mars brûle le bourgeon".

Donc malgré l'appel des jardinerie qui commencent à proposer de nombreuses fleurs, il faut se montrer prudent et réfréner ses élans de culture.

Pas de précipitation pour les plantations des fleurs, par contre il est temps de terminer la plantation des arbres et des arbustes. De nombreux semis peuvent également être effectués sous abri.

ALLEZ, ENCORE UN PETIT VER



S'il y a un travailleur acharné et infatigable au jardin c'est bien le **ver de terre**. Eh oui, désolé pour tous les jardiniers et les jardinières mais ce petit être abat bien plus de boulot que nous.

Si parfois lorsqu'on bêche et qu'on les voit émerger ils nous dégoutent un peu, il faut penser que les vers de terre ne sont jamais suffisamment nombreux dans le jardin. Une terre en présentant de nombreux est une terre saine et riche.

Mais pourquoi ? Parce qu'ils jouent un rôle primordial. Ils décompactent la terre lui apportant ainsi une meilleure oxygénation. Ils décomposent les matières organiques qu'ils trouvent en fouillant dans le sol. Leurs déjections, très riches en nutriments, enrichissent le sol gracieusement.

Il n'y a pas une espèce de vers de terre mais plusieurs. Chacune s'installant à des profondeurs différentes dans le sol, permettant ainsi le travail dans beaucoup de couches.

Il est donc très important d'apprendre à les protéger. C'est d'autant plus vrai qu'ils ont de nombreux ennemis naturels comme les oiseaux, les rongeurs...

Bien sûr la base est de ne pas employer de produits chimiques pour les cultures. Pour leur faciliter le travail il faut user et abuser des paillages végétaux et des épandages de compost ou de fumier. Ils apprécient également les engrais verts. Il faut éviter de trop retourner la terre et surtout utiliser des outils type grelinette pour éviter de couper les vers en deux.

Grand acteur de la biodiversité le ver de terre est le champion des aides en jardinage biologique. Il mérite d'être chouchouté car il nous le rend au centuple.

TOUT SAUF DES SOIFFARDES



Comment faisons-nous le choix des végétaux à installer dans le jardin ? Si plusieurs solutions se présentent bien souvent nous agissons par simple coup de cœur. C'est pour cela que nous sommes parfois déçus, les plantes ne sont pas bien adaptées.

Parmi tous les critères à prendre en compte, il y en a un que nous oublions souvent c'est l'eau. En effet si cette dernière est indispensable à la vie humaine, elle l'est également pour les végétaux.

Un végétal est constitué d'environ 80% d'eau ce qui est très important. Pour assouvir ses besoins il doit donc piocher dans la terre l'eau qui lui apporte également les nutriments indispensables à sa survie. L'eau est absolument nécessaire du fait qu'en remontant, petit à petit des racines vers les tiges et les feuilles, elle se transforme en sève. Et c'est cette sève qui en alimentant le feuillage va permettre la photosynthèse donc la fabrication de la chlorophylle.

Cependant certains végétaux ont développé des trésors d'ingéniosité qui leur permettent de limiter leurs besoins en eau. Certains font des réserves en engrangeant l'eau qu'elles trouvent dans leurs racines, leurs tiges ou leurs feuilles. D'autres ont un système racinaire hyper développé ce qui leur offre la possibilité de puiser l'eau loin de leur pied. Mais pour la plupart c'est le feuillage qui joue le rôle d'économiseur d'eau ; les feuilles sont petites limitant ainsi l'impact des rayons solaires et donc une évaporation moindre ; épais le feuillage est recouvert d'une substance lipidique et hydrophobe nommée la cutine.

Lorsque l'on parle de plantes économes en eau on pense de suite aux cactées, plantes grasses et succulentes mais de nombreux autres végétaux sont également concernés. Bien sûr dans ce cas les arrosages sont limités, voire absents, que lorsque le végétal est bien enraciné et cultivé en pleine terre.

L'intérêt ? Une meilleure adaptabilité et acclimatation à votre région et une économie d'eau. Et surtout un grand gain de temps pour le jardinier. Eh oui, avez-vous toutes et tous la possibilité de passer tous les soirs des heures avec l'arrosoir à la main ? Non bien sûr, et pour la plupart l'arrosage est bâclé. Résultat les plantes poussent mal et nous sommes déçus et dépités lorsqu'on les regarde.

Alors en choisissant bien et en optant pour des **VEGETAUX ECONOMES EN EAU**, on s'évite bien des désagréments.

CROCHETONS SANS MODERATION



Vous avez envie d'un loisir créatif reposant, peu onéreux et permettant toutes sortes de créations ? Alors lancez-vous dans le **CROCHET**.

Si l'origine exacte du crochet est assez nébuleuse, on en trouve des traces à partir du Moyen-âge. Au départ l'enseignement de cet art était donné aux jeunes filles de bonne famille dans les couvents. Ensuite ce sont les dames des cours royales qui en firent un de leurs passe-temps favoris.

Au tout début du 20^{ème} siècle le travail au crochet se développe énormément principalement pour la réalisation de dentelles. S'il est ensuite quelque peu délaissé il revient au goût du jour vers les années 1970 et connaît un engouement depuis quelques années. Les stylistes, les grands couturiers et les décorateurs en font la promotion.

Mais au fait pourquoi le nom de crochet ? Simplement par référence à la forme de l'accessoire qui ressemble à un "croc". A noter que le terme crochet désigne aussi bien l'accessoire que l'ouvrage réalisé. Le fait de créer un travail avec un crochet se dit "crocheter".

Traditionnellement en évoquant le crochet on pense à pullover, gilet ou autres vêtements. Mais les ouvrages en crochet trouvent de plus en plus leur place dans la décoration intérieure.

Sous les doigts des crocheteuses des napperons, des coussins, des rideaux, des sets de table... prennent vie.

La multiplicité des laines et autres fils que nous connaissons à notre époque permettent également de jouer sur les textures élargissant ainsi la palette des ouvrages à créer.

ENCORE UNE FOIS ON MARCHE SUR LA TÊTE



Un reportage télévisé nous a fait sursauter et nous a totalement indignés. Peut-être que certains d'entre vous l'ont vu et on également été interpellé.

Cette émission, traitant des problèmes des supermarchés, nous a conduits auprès d'un producteur d'endives. Dans des caves, elles grandissaient bien tranquillement à l'ombre, chouchoutées par le producteur. Jusque là tout va bien, on se dit même que la culture, faite sans produits chimiques, nous fournit des produits de qualité supérieure.

C'est au moment de la récolte que tout se gâte. Les endives sont magnifiques, bien blanches, bien formées, splendides et surtout bien dodues. Mais où est le problème pensez-vous ? Eh bien là le reporter nous montre le producteur et ses collaborateurs en train d'enlever de nombreuses feuilles aux endives.

Question du journaliste : "Pourquoi enlever ses feuilles qui paraissent splendides ?". Réponse du producteur : "Parce que le consommateur ne veut que des légumes de petite taille, avec le même calibre. Si je ne le fais pas, le supermarché ne m'achètera pas mes endives et ma production sera perdue". Avez-vous vraiment de telles exigences ?

Nouvelle question du journaliste : "Mais les feuilles que vous enlevez sont consommables ?". Réponse du producteur : "Bien sûr, elles sont même très bonnes. Elles peuvent être aussi bien dégustées crues en salade que cuites".

Ah, ça c'est une bonne nouvelle, pas de gaspi les feuilles servent à quelque chose. Mais notre regard suit le tapis roulant où sont déposées toutes les feuilles en rab et nos yeux ébahis vont une constatation choquante. En effet les tapis roulants déversent les contenus dans des bennes qui récupèrent également la terre, les racines et autres déchets végétaux.

C'est là que le scandale prend encore plus d'ampleur car le contenu des bennes est épandu sur les champs. Ce sont donc, tous les ans, des tonnes de feuilles d'endives totalement consommables qui sont perdus.

Le pire c'est que cette histoire parle des endives mais que l'on imagine facilement que tous les autres légumes et les fruits, qui n'ont pas la forme requise, suivent le même chemin.

A l'époque de la chasse au gaspi et surtout devant le nombre grandissant de personnes qui ne peuvent pas manger à leur faim, n'y a-t-il pas un moyen de récupérer tous ces produits "non conformes".

On veut faire porter le chapeau du gaspillage aux consommateurs mais ce ne sont pas eux les fautifs. Ce sont les diktats des producteurs et autres revendeurs qui définissent ces critères qui sont, il faut bien l'avouer, plus qu'absurdes.

HAIE OU PAS HAIE



Depuis la nuit des temps les hommes ont découverts les multiples propriétés des arbres et des arbustes.

Déjà dans l'Antiquité, les haies trouvaient une place de choix. Très drues et composées d'arbustes bien ramifiés et généralement épineux, c'étaient des haies défensives limitant la venue des intrus.

A partir du Moyen-âge la haie est devenue plus utilitaire dans la vie quotidienne. C'était une haie gourmande, composée de fruitiers sauvages, qui fournissait des baies presque tout au long de l'année. De plus les tailles permettaient de récupérer du bois de chauffage.

Mais le développement des haies est surtout apparu au 16^{ème} siècle. La nouvelle fonction de la haie était de délimiter les propriétés. Elle permettait également au bétail de paître en toute tranquillité et sécurité. C'est ainsi que les haies bocagères se sont développées.

D'abord sauvages, les haies sont devenues au fil des siècles des haies plus ornementales avec l'avènement des haies taillées que l'on retrouve dans les châteaux par exemple.

Mais planter une haie dans son jardin, même petit, a également de nombreux autres avantages. Il en existe plusieurs types. Elle peut être brise-vent, défensive, fleurie, gourmande, libre ou taillée.

La haie a une fonction de régulateur thermique créant ainsi une sorte de microclimat dans le jardin. Mais c'est également un isolant phonique.

Un autre avantage de la haie est qu'elle joue un grand rôle dans la biodiversité et l'écosystème. Elle offre le gîte et le couvert aux petits oiseaux et autres auxiliaires du jardinier.

Bien souvent le mot haie est associé à entretien régulier du fait que l'on pense aux tailles répétitives pour qu'elle soit toujours bien structurée. Mais c'est sans compter sur les haies libres, entre autres, qui sont laissées sauvages et ne nécessitent que peu d'attention.

Dans notre dossier concernant les **HAIES**, vous trouverez tout ce qu'il faut pour choisir votre type de haie et les arbustes à planter mais également pour l'entretenir.

L'OUTIL DU MOIS



Suite à notre rubrique précédente, il est bien sûr évident de parler de la cisaille et du taille-haie.

La cisaille à haie est une sorte de gros ciseaux. Elle est idéale pour faire des coupes nettes sur les haies. Du fait qu'elle est tenue à bout de bras il est préférable de choisir un modèle léger. Elle est indispensable pour couper les arbustes comme les buis. A manche télescopique ou non, elle se manœuvre très facilement.

Le taille-haie est pratique pour les grandes surfaces. Il est aussi efficace sur les massifs touffus que sur les haies délicates. Il peut être manuel, électrique ou thermique. Ce dernier est plus destiné aux

grandes surfaces. A noter qu'un taille-haie double lame est beaucoup plus efficace. Comme pour la cisaille, il ne faut pas perdre de vue qu'il se tient à bout de bras, le poids a donc une grande importance. Attention à agir également avec prudence. Il faut s'exercer car il taille vite et parfois plus vite qu'on ne le veut.

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION



Vous connaissez l'expression "Etre baba" ? Oui, cela signifie être stupéfait, étonné, ébahi...

Mais d'où vient cette expression ? Miam du baba au rhum, ce succulent dessert. Et bien non absolument pas.

Il vient du latin médiéval "batere" qui signifie "ouvrir la bouche" et qui a également donné naissance aux verbes béer et bailler.

Vers la fin du 18^{ème} siècle, baba était une onomatopée qui était aussi utilisée comme un nom propre. On disait alors "rester comme Baba, la bouche ouverte".

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci la carte postale nous emmène le long d'un chemin ensoleillé dans tous les sens du terme. Nous allons suivre la route du mimosa.

C'est un véritable enchantement que toutes ses "forêts" de petites boules jaune vif qui égayent la Côte d'Azur. De Bormes-les-Mimosas à Grasse, les effluves des mimosas embaument l'air.

Originaire d'Australie, le mimosa a été rapporté en Europe par James Cook lors d'une expédition en 1780. En France son introduction est surtout due à l'épouse de Napoléon, Joséphine de Beauharnais. Par la suite ce sont les anglais, installés sur la Côte d'Azur, qui contribuèrent fortement à son essor.

Peu à peu le mimosa s'est naturalisé et est sorti des jardins pour prendre place dans les campagnes environnantes.

Le parfum envoûtant des fleurs est entré dans les fabriques de parfum et plus particulièrement à Grasse.

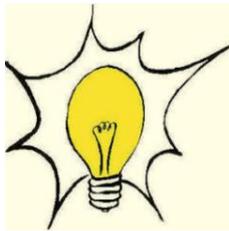
Devant l'engouement du mimosa les horticulteurs se sont penchés sur lui pour créer de nombreux hybrides. Sa culture s'est ainsi fortement développée à partir de la fin du 19^{ème} siècle. C'est ainsi que le métier de mimosiste s'est développé.

Après de longues balades dans la campagne emplies de senteur et de couleurs, vous pourrez assister à une des nombreuses fêtes dédiées au mimosa. Une des plus célèbres est celle de Mandelieu, dans les Alpes-Maritimes, qui est considérée comme la capitale internationale du mimosa. Ce ne sont pas moins de neuf tonnes de mimosa qui sont utilisées pour décorer les chars, les corsos.

N'oubliez pas, avant de quitter la région de déguster les fleurs de mimosa qui sont transformés en bonbons. C'est une spécialité délicieuse et délicate que les confiseurs confectionnent depuis plus de 200 ans.



LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Une petite astuce pour qu'un poulet cuit au four soit grillé à souhait ? Rien de plus simple. Avant de l'enfourner, badigeonnez-le avec du jus de citron. Non seulement ce dernier apportera du croustillant à la peau mais il donnera également une sauce parfumée sans amertume.

Attention en achetant ou en confectionnant vos tuteurs. Il faut bien tenir compte de la taille adulte du végétal et surtout penser à l'enfoncer bien profondément dans la terre. Il ne faut pas oublier que même pour un simple pied de tomate, le poids des fruits risque de le faire pencher. D'un bon ancrage dépend la bonne utilité du tuteur.

UN EXOTIQUE ORIGINAL



De nom latin *Zingiber mioga*, le **Gingembre Japonais** appartient à la famille des Zingibéracées. Il est également appelé "Gingembre Mioga" ou "Mioga ou Myoga".

Comme son nom l'indique, cette vivace ornementale et comestible, est originaire d'Asie. Ce n'est qu'au 19^{ème} siècle qu'il a été introduit en Europe.

Il est très original avec ses fleurs qui apparaissent au ras de la terre. Des épis, munis d'écailles, apparaissent autour du pied du gingembre japonais. Les unes après les autres les fleurs, situées entre les écailles, éclosent. Jaunes, elles s'offrent à nos yeux du mois de juin au mois de septembre.

Les feuilles dégagent une odeur très aromatique lorsqu'on les froisse dans les mains.

OMBRE ESTIVALE GARANTIE



De nom latin *Sophora japonica* ou *Styphnolobium japonicum*, le **Sophora du Japon** appartient à la famille des Fabacées. Il est également appelé "Arbre aux Pagodes", "Arbre de Miel" et "Pagode Japonaise".

Originaire de Chine et de Corée, il a été introduit en Europe aux alentours de 1747 grâce à Pierre Nicolas Le Chéron d'Incarville, qui travaillait pour les Jardins du Roi.

En haie ou en isolé, ce roi des pagodes japonaises, offre un port harmonieux.

Rustique et de culture facile, il est de grande ampleur et offre une belle ombre en été.

Tout en légèreté il a tout pour plaire dans les grands jardins.

UN ANCIEN REMIS AU GOUT DU JOUR



De nom latin Scolymus Hispanicus, le **Scolyme d'Espagne**, appartient à la famille des Astéracées. Il est également appelé "Cardon d'Espagne", "Cardousse", "Chardon d'Espagne" et "Epine Jaune".

Pour certains jardiniers cette plante sauvage est considérée comme de la mauvaise herbe. Mais c'est avant tout un délicieux légume ancien oublié.

Du mois de juillet au mois d'octobre des fleurs jaune intense, comme celles du pissenlit, apparaissent.

Le scolyme possède des racines charnues qui se dégustent de la même manière que les salsifis. Les jeunes feuilles quant à elles se préparent en salade.

VOTRE AGENDA DE MARS :

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**

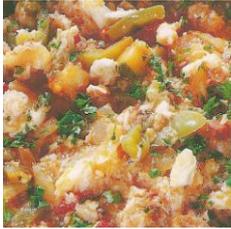
Nous rappelons que nous tenons chaque jour un petit almanach dans lequel on trouve entre autres : le Saint du jour, une célébrité, dans tous les domaines, née ce jour et à quoi elle doit sa notoriété, un conseil... C'est sur le forum, rubrique **ALMANACH...**

Anecdotes, faits amusants, tout pour bien démarrer la journée !

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

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

CRABE EXOTIQUE



Rapide à réaliser, le crabe exotique donne un plat tout en parfum, goûteux et léger.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes environ.

Ingrédients :

500 grammes de tomates épépinées (en boîte)
400 grammes de chair de crabe (en boîte éventuellement)
2 poivrons verts
2 oignons
2 gousses d'ail
1 citron
10 centilitres de Xérès
2 cuillers à soupe d'huile
Quelques brins de cerfeuil ou de persil
1 pointe de couteau de piment de Cayenne
Sel et Poivre

Préparation :

Presser le citron pour récupérer 2 cuillers à soupe de jus.

Egoutter les tomates.

Peler les gousses d'ail et les oignons. Ecraser l'ail et hacher les oignons.

Laver le cerfeuil (ou le persil) et le ciseler de manière à en récupérer 2 cuillers à soupe.

Laver les poivrons, les couper en deux et enlever les pépins avant de les hacher.

Bien émietter la chair de crabe en contrôlant qu'il ne reste pas de petits morceaux de cartilage.

Dans une poêle faire chauffer, sur feu moyen, l'huile. Y incorporer l'ail, les oignons et les poivrons.

Laisser revenir pendant environ 5 minutes sans cesser de remuer (attention, il ne faut pas que les légumes se colorent). Ajouter alors les tomates, le xérès, le piment, le sel et le poivre. Poursuivre la cuisson, pendant environ 5 minutes, sur feu assez vif pour faire réduire le jus. Pensez à remuer régulièrement pour que la préparation n'attache pas.

Baisser le feu puis incorporer le crabe. Bien remuer et laisser mijoter pendant environ 5 minutes. Ajouter le jus de citron, parsemer du cerfeuil ciselé et servir aussitôt.

Conseils et Suggestions :

Pour une saveur plus puissante, n'hésitez pas à mettre un petit piment frais.

Un simple riz blanc accompagne parfaitement cette poêlée de crabe.

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

OIGNONS EN BEIGNETS



En entrée, à l'apéritif ou lors d'un buffet les beignets d'oignons ont toujours du succès.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : Environ 15 Minutes (3 Minutes par fournée).

Ingrédients :

3 oignons jaunes de belle taille
75 grammes de farine
7 cuillers à soupe d'eau froide
4 cuillers à soupe de concentré de tomate
1 cuiller à soupe de vinaigre
1 cuiller à café de ketchup
1 cuiller à café de sauce Worcestershire
1 cuiller à café de jus de citron
½ cuiller à café de bicarbonate (alimentaire)
Huile de friture

Préparation :

Peler les oignons avant de les couper en rondelles fines (environ 3 millimètres d'épaisseur). Détacher ensuite les "anneaux" d'oignons un par un. Eliminer au besoin ceux du centre qui sont trop petits.

Dans un saladier mélanger la farine, le bicarbonate, l'eau et le vinaigre. Remuer bien de sorte à obtenir une pâte lisse et homogène.

Dans une friteuse, une sauteuse ou un wok, faire chauffer l'huile.

Tremper, un par un, les anneaux d'oignons dans la pâte et les plonger de suite dans la friture.

Compte toujours avec les fritures, il faut procéder en plusieurs fournées pour que les beignets ne collent pas entre eux. Il faut compter environ 3 minutes de cuisson.

Les sortir avec une écumoire et les poser sur du papier absorbant pour retirer l'excès de gras.

Pour préparer la sauce d'accompagnement rien de plus simple. Il suffit de mélanger dans un bol le concentré de tomate, le ketchup, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre.

ROUSTIQUETTES



Les roustiquettes trouvent idéalement une place sur la table de Mardi-Gras.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : Environ 30 Minutes (5 Minutes par fournée).

Ingrédients :

50 grammes de sucre en poudre
3 cuillers à soupe de farine
2 cuillers à soupe de fromage blanc
2 œufs
1 sachet de sucre vanillé
50 centilitres d'huile pour friture
1 petite pincée de sel fin

Préparation :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un saladier mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé et le fromage blanc. Incorporer ensuite peu à peu la farine. Remuer bien pour obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.

Mettre les blancs d'œufs dans le mixeur avec la pincée de sel et les battre en neige bien ferme.

Ajouter les blancs d'œufs à la pâte en la soulevant délicatement pour les incorporer sans les faire retomber.

Dans une sauteuse, une friteuse ou même un wok faire chauffer l'huile. Dès qu'elle est bien chaude (attention elle ne doit pas fumer), déposer de la pâte à l'aide d'une cuiller à soupe. Attention à ce que les beignets (les cuillers de pâte) ne se touchent pas. Les laisser frire et les retourner dès qu'un côté est doré. En règle générale le temps de cuisson est de 5 minutes en tout.

Retirer les roustiquettes à l'aide d'une écumoire et les déposer de suite sur du papier absorbant pour éliminer l'excès de gras.

Procéder ainsi de suite fournée par fournée jusqu'à épuisement de la pâte.

Les saupoudrer de sucre et les servir aussitôt.

Conseils et Suggestions :

Si les roustiquettes ne sont pas destinées aux enfants, il est possible d'ajouter de l'alcool comme du rhum.

Le sucre en poudre, qui sert à les saupoudrer, peut être remplacé par du sucre glace.

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](#)

Homejardin, ce sont aussi et surtout:

- Un espace [JARDIN](#)
- Un espace [LOISIRS](#)
- Un espace [ARCHIVES](#)
- Un espace [FORUM](#)

[Retour au sommaire](#)

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